



Appetizers

Tuna Sashimi Salad — Covered with sesame seeds, lentils vinaigrette and wasabi foam - Ensalada de sashimi de atún envuelta en ajonjolí, vinagreta de lentejas y espuma de wasabi

Traditional Cream of Prawn and Pumpkin Soup
 La tradicional crema de langostinos y calabaza

Sautéed Foie Gras — With mango confit in port, with gingerbread and arugula - Foie gras salteado con mango confitado al oporto, servido con pan de jengibre y arúgulas

Brie Cheese — In puff pastry with pineapple chutney, to share - Triángulo de queso brie horneado en pasta mil hojas con chutney de piña

Main Courses

Red Snapper Veracruz Style — Crusted with bell peppers, with chile güero emulsion - Huachinango veracruzano en costra de pimientos; emulsión de chiles güeros

Seared Swordfish — With miso and jalapeño, soy and sea sprouts, parsley and tarragon juice
 Pez espada a la plancha con miso y jalapeño, "mousseline" de coliflor, germen de soya y salicornia; jugo de perejil y estragón

Short Rib and Grilled Beef Tenderloin Petals — In light pasilla chili and Camembert cream sauce with crispy potato - Dúo de short rib y pétalos de filete de res al grill; salsa ligera de chile pasilla y crema de queso camembert mil hojas de verduras; papa papel

Roast Duck — Glazed with quince and ginger, with green pea purée with a hint of green tea
 Pato rostizado y laqueado en membrillo y jengibre con puré de chícharos al té verde

Desserts

Punta de Mita Mocha Tart — Cocoa, coffee cream and chocolate mousse with vanilla ice cream
 Tarta moka Punta de Mita — sablé de cacao, crema de café, mousse de chocolate servido con helado de vainilla

Bistro Menu — Three-course menu to choose from the chef's selection - Menú de tres tiempos a escoger de la selección del chef



Thierry Blouet
 Chef and Owner

High-profile chef-owner Thierry Blouet is a creative genius when it comes to just how incredible dining experiences can actually be. Offering a trio of distinct choices under one roof, his signature Thierry Blouet Cocina de Autor is Vallarta's altar of high cuisine, the epitome of fine dining for the privileged few. Guests revel in the attention they get, as if being wined and dined in the home of a friend who lives very well indeed. And then there's the chic and friendly flagship eatery, Café des Artistes Bistro Gourmet, with a wide range of plates to choose from and a beautiful airy ambiance. When what you want is an easy-going yet sophisticated place to relax, maybe get together with friends to explore great wines, the Costantini Wine Bar fits the bill. How fortunate we are in Puerto Vallarta to have a place of this caliber! And now, the brand-new Café des Artistes del Mar in El Anclote, Punta de Mita.



El chef y propietario de alto perfil, Thierry Blouet, es un genio creativo cuando se trata de crear increíbles experiencias culinarias. Ofreciendo un trío de distintas opciones bajo un mismo techo, su restaurante Thierry Blouet Cocina de Autor es un altar de alta cocina en Vallarta, la cúspide de fina comida para unos cuantos privilegiados. Los huéspedes se deleitarán con la atención que reciban, como si cenaran y bebieran en la casa de un amigo que vive realmente bien. Y también está el restaurante amigable y chic, Café des Artistes Bistro Gourmet, con una gran variedad de platillos para elegir y un bello y espacioso ambiente. Si lo que buscas es un espacio tranquilo y sofisticado para relajarte, y tal vez deseas reunirte con amigos para explorar grandes vinos, el Costantini Wine Bar es ideal. ¡Qué afortunados somos de tener un lugar de este calibre en Puerto Vallarta! Y ahora también, el nuevo Café des Artistes del Mar en El Anclote, Punta de Mita.



ACADEMIE
 CULINAIRE
 DE FRANCE



CHAINE DES
 ROTISSEURS



MAÎTRES
 CUISINIERS
 DE FRANCE



2005
 CONDE NAST
 TRAVELER HOT
 TABLES



STAR
 DIAMOND
 AWARD

IN PUERTO VALLARTA: GUADALUPE SÁNCHEZ 740, EL CENTRO • (322) 222-3228
 OPEN 6 - 11:00 PM CAFÉ DES ARTISTES, 6 - 10:30 PM THIERRY BLOUET COCINA DE AUTOR; CLOSED SUNDAYS
 IN PUNTA DE MITA: HOTEL DES ARTISTES, ANCLOTE L-5 • (329) 291-5414, OPEN NOON - 11:00 PM; CLOSED MONDAYS
 VISA, MASTERCARD, DINERS CLUB AND AMERICAN EXPRESS ACCEPTED • VALET PARKING AVAILABLE
 WWW.CAFEDESARTISTES.COM • INFO@CAFEDESARTISTES.COM

**Virtual Vallarta 2008
 Readers' Choice Winner:**
 Best Gourmet • Best Wine List

