



Soups & Salads

Lemongrass-scented Gazpacho

Gaspacho de tomate, morrón y té de limón

Crispy Fried Calamari and Curried Slaw

Calamar frito servido con ensalada de col y vinagreta de curry

Asian Chicken Salad — Shredded chicken breast with crunchy jicama, pea pods, Chinese noodles and toasted almonds in a ginger and sesame seed oil dressing

Ensalada de pollo con almendras, ajonjolí y aderezo de jengibre

Papaya Avocado Salad — With papaya seed vinaigrette and toasted hazelnuts - Ensalada de papaya y aguacate, avellanas tostadas y vinagreta de semillas de papaya

Main Courses

Shrimp Tacos — With asparagus and hollandaise sauce

Tacos de camarón, con salsa holandesa, arroz y guacamole

Cornmeal-crust Perch — With toasted garlic and ancho chile vinaigrette, served over a light “non-mayo” slaw and roasted baby potatoes

Filetes de mojarra con vinagreta de ajo tostado y chile ancho sobre ensaladita de col y papas horneadas

Roasted Lemon-Garlic Chicken — Served with polenta, artichoke and green chard

Pollo al limón y ajo, servido con polenta, alcachofa y acelgas

Grilled Thick-cut Mongolian Pork Chop —

With Chinese mustard sauce, served with mashed potatoes and braised red cabbage

Chuletón de cerdo parrillado con salsa mostaza china y col cocido

Desserts

Chocolate Crème Brûlée — Infused with ancho chile
Crème Brûlée de chocolate con infusión de chile ancho

Tarte Tatin

Tarta de manzana



Chef Ignacio Uribe Moreno



On the most popular beach in town, the kitchen of this casually elegant landmark perpetually reinvents itself. The constantly evolving menu, best described as Pacific Rim with a Mediterranean flair, keeps things fresh and interesting, along with traditional favorites like shrimp tacos, barbecue spareribs and grilled huachinango. Flavors are subtle, contrasting beautifully in a grilled ribeye nicoise salad and crispy mahi-mahi with Kaffir-shallot raita. And this is the place to be when you want what has been voted the town’s best margarita five years in a row or to watch the beach come alive over eggs Benedict or homemade scones with crème fraiche. The welcoming ambiance is a natural reflection of talented proprietors Peter and Tari Bowman, who also own fabulous home decor shops. This restaurant was voted Puerto Vallarta’s Best Overall in the 2007 Readers’ Choice Poll, as well as winning in six other categories, a great second act to their 2004 invitation to the James Beard House in New York.

En la playa más popular de la ciudad, la cocina de este icono elegantemente casual se renueva perpetuamente a sí misma. El menú en constante evolución, mejor descrito como Pacific Rim con un toque mediterráneo, mantiene las cosas frescas e interesantes, así como los tradicionales favoritos como tacos de camarón, costillitas barbecue y huachinango a la parrilla. Los sabores son sutiles, contrastando bellamente en una ensalada nicoise tibia con rib-eye y un crujiente dorado con hoja de lima Kaffir y echalote. Este es el lugar para visitar, pues ha sido votado como Mejor Margarita por cuatro años consecutivos, o bien para observar la vida de la playa mientras se disfrutan unos huevos Benedicto o bizcochos hechos en casa con crème fraiche. El agradable ambiente es un reflejo natural de los talentosos propietarios Peter y Tari Bowman, quienes también son dueños de fabulosas tiendas de decoración. Este restaurante fue designado Mejor de lo Mejor en la encuesta Readers’ Choice de 2007, así como ganador en seis categorías adicionales, un excelente segundo acto a la invitación recibida en 2004 al James Beard House en Nueva York.

OLAS ALTAS 314, EL CENTRO • RESERVATIONS (322) 222-0566

DELI: VENUSTIANO CARRANZA 311-B, EL CENTRO

WWW.DDPV.COM • DAIQUIRID@PVNET.COM.MX

BREAKFAST, LUNCH AND DINNER 9 AM - 11 PM

VISA, MASTERCARD AND BANAMEX ACCEPTED

Virtual Vallarta 2008
Readers’ Choice Winner:
Best Breakfast • Most Fun
Best Tortilla Soup • Best Salad
Best Margarita

