



Appetizers

Ahi Tuna and King Crab Tartare – Served with lemon, dill, chives, shallots, avocado, capers and extra virgin olive oil - Atún ahi y cangrejo rey servido con limón, eneldo, clavo, echalote, aguacate, alcaparras y aceite de oliva extra virgen

Red Beet Ravioli – Sautéed with shallot, asparagus and goat cheese - Ravioles con remolacha roja salteado con echalote, espárragos y queso de cabra

Steamed Mussels a la Provençale – Fresh mussels, white wine, garlic and herbs - Mejillones al vapor a la Provençale con vino blanco, ajo y hierbas

Main Courses

Lobster Ravioli – With saffron cream, fresh tomato and basil - Ravioles de langosta con crema de azafrán, tomates frescos y albahaca

Grilled Ahi Tuna – Charred rare with mint tomato vinaigrette, mashed potatoes and onion rings
Atún ahi a la parrilla crujiente por fuera y jugoso por dentro con vinagreta de menta de tomate, puré de papa y aros de cebolla

Ojai Valley Pork – Mesquite-grilled organic pork chop, served with sweet potato puree, sweet and sour cabbage with Granny Smith apples and aged balsamic glaze
Chuleta orgánica de puerco a la parrilla, servida con puré de papa y col agri dulce, cocido a fuego lento con manzanas Granny Smith y con glaseado de balsámico

Sonoran Filet Mignon – Mesquite-grilled with Poblano au gratin potatoes, mixed baby vegetables with shitake mushrooms and veal demi-glaze - Filete miñón estilo Sonora a la parrilla, servido con chile poblano al gratín, mezclado con vegetales tiernos, champiñones Shitake y ternera semiglaseada

Desserts

Coconut-Pineapple Crème Brûlée
Crème brûlée de piña y coco

Chocolate Mousse Cake – With mint crème and caramelized banana - Pastel de mousse de chocolate con crema de menta inglesa y plátano acaramelado

(This is only a partial selection from the menu)
(Esta es sólo una selección parcial del menú)



In the quaint fishing village of Sayulita, under a giant oceanfront palapa, chef Nicholas Parrillo expertly prepares a wide range of Mediterranean specialties using only the finest and freshest ingredients. Chef Parrillo received formal training at the Culinary Institute of America and later honed his skills in fine establishments such as Rex Il Ristorante of Los Angeles, Prego's of Beverly Hills, Rebecca's of Venice Beach and I Cugini of Santa Monica. His culinary style reflects a genuine understanding of classical methods and influences from Mexico and California. For eight seasons, Don Pedro's has maintained fine cuisine and quality service. Enjoy a romantic candlelit dinner in the formal dining room or, for the more casually inclined, relax on the beach and sample from the Bar & Grill menu. Don Pedro's remains unique for its commitment to quality and rustic ambiance. Come and experience elegant beachfront dining in an Old World atmosphere. Open since 1994.



En el encantador pueblito de Sayulita, bajo una gran palapa frente al océano, el chef Nicholas Parrillo prepara de forma experta una gran variedad de especialidades mediterráneas utilizando los mejores y más frescos ingredientes. El chef Parrillo estudió en el Culinary Institute of America y posteriormente desarrolló su talento en grandes establecimientos como el restaurante Rex de Los Ángeles, Prego's en Beverly Hills, Rebecca's en Venice Beach y en I Cugini en Santa Mónica. El arte culinario del chef Parrillo refleja un verdadero conocimiento de los métodos clásicos y de influencias californianas y mexicanas. Durante ocho temporadas, Don Pedro's ha sabido mantener su gran cocina y la calidad de su servicio. Disfruta de una cena romántica a luz de las velas en nuestro comedor, o bien de un ambiente más informal en la playa con nuestro menú Bar & Grill. Don Pedro's es un lugar único por su compromiso en mantener la calidad y un ambiente rústico. Ven y disfruta de una elegante comida frente a la playa en un ambiente del Viejo Mundo. Abierto desde 1994.



Estado de Nayarit

MARLIN 2, SAYULITA • RESERVATIONS (329) 291-3153, 291-3090
WWW.DONPEDROS.COM • OPEN NOON - 11 PM
VISA, MASTERCARD AND AMERICAN EXPRESS ACCEPTED