



## *Appetizers*

**Smoked Salmon Carpaccio** – Served with shrimp salpicon and lime dressing - Carpaccio de salmón ahumado con salpicón de camarón y aderezo de limón

**Vegetable Parrillada** – Grilled seasonal vegetables, including zucchini, onion, asparagus and bell peppers, served with tomato, olive oil and balsamic vinaigrette  
Vegetales de la temporada a la parrilla, con calabacitas, cebolla, espárragos y pimiento, servidos con jitomate, aceite de oliva y vinagreta balsámica

## *Soups*

**Shrimp and Coconut Cream Soup** – Fresh coconut milk and bay shrimp with brandy and a blend of Mexican spices - Agua de coco fresca y camarones de la bahía con brandy y una mezcla de especias mexicanas

## *Main Courses*

**Al Pastor Shrimp Brochette** – Grilled adobo-marinated shrimp served with rice, accompanied by a mango and jalapeño ratatouille - Camarón a la parrilla con arroz y ratatouille de mango y jalapeño

**Rack of Lamb** – Fine herb-encrusted rack of lamb in a green pepper sauce, served with eggplant and zucchini and tomato-garlic tart and chipotle-plum chutney  
Costillar de cordero con finas hierbas y salsa verde servido con berenjena y calabacita, tarta de jitomate y ajo y chutney de chipotle y ciruela

**Fish of the Day** – White fish encrusted with fine herbs, served on a bed of Farfandel noodles and guajillo cream sauce - Pescado blanco con hierbas finas, servido en una cama de fideos Farfandel y una crema de chile guajillo

**Ravioli San Angel** – Ravioli stuffed with traditional Mexican cheese, served with shrimp and finished with a tomato-garlic sauce - Raviolos rellenos de queso tradicional mexicano, servido con camarón y con una salsa de jitomate

## *Desserts*

**Crème Brûlée de Romero** – Infused with rosemary and served with a red berry sauce and an almond tuile  
Con infusión de romero y servida con una salsa de bayas rojas y un tuile de almendra

**Mini Chocolate Cake** – With vanilla Häagen-Dazs ice cream - Con helado de vainilla Häagen-Dazs



An oasis of luxurious elegance adorned with antiques and other unique works of art, this member of the Mexico Boutique Hotels collection is composed of several beautifully restored Vallarta villas. Owner Janice Chatterton revels in consistently improving and enhancing the decor and amenities, including the construction of a state-of-the-art kitchen to facilitate a new level of culinary offerings. And this attention to excellence is also evident in the eternally evolving menu, with each item meeting Chatterton's exacting standards. Chef Gonzalo and co-chef Eduardo complement each other's skills and talents, creating gastronomic works of art such as the succulent Steak Cabrera and traditional Chicken Mole, which delight both the eye and the palate. As you linger over dessert and revel in the panoramic view from the rooftop restaurant, you'll probably wish your reservations had included a romantic overnight stay. Next time ...



Este miembro de la colección Hoteles Boutique de México se compone de varias villas elegantemente restauradas y es un oasis de lujosa elegancia, adornado con antigüedades y obras de arte únicas. La propietaria Janice Chatterton disfruta al mejorar y realzar constantemente la decoración e instalaciones, incluyendo la construcción de una cocina de última tecnología para permitir un nuevo nivel de ofertas culinarias. Esta atención a la excelencia también es evidente en el siempre cambiante menú, donde cada platillo cumple con los estrictos estándares de Chatterton. El chef Gonzalo y el co-chef Eduardo complementan mutuamente sus habilidades y talentos, creando obras de arte gastronómico como el succulento bistec cabrería y el tradicional mole de pollo, con los cuales deleitan tanto al ojo como al paladar. Mientras saboreas el postre y disfrutas la vista panorámica desde el restaurante en la terraza, probablemente desearás que tu reservación hubiese incluido una romántica estancia por una noche. La próxima vez ...

MIRAMAR 336, EL CENTRO • RESERVATIONS ONLY (322) 222-2692

WWW.HACIENDASANANGEL.COM • INFO@HACIENDASANANGEL.COM

OPEN FOR DINNER 6 - 11 PM