



Decorated in an elegant Mexican style with ivy-covered archways, the restaurant's exquisite ambiance and spectacular views offer a unique setting to enjoy some of the most outstanding food in Vallarta. Chef Eduardo Michaca offers a diverse menu, with signature dishes that have survived the test of time including the Cabreria Filet Steak and the Al Pastor Shrimp Brochette, made with grilled Mexican-adobo-marinated shrimp. Specials during the winter season make dinner options even more enticing. As you linger over an enticing dessert or the house coffee laced with Agavero tequila liqueur, enjoy the nightly fireworks as they light up the sky over the crown of the main cathedral.

Con un decorado elegantemente mexicano y escaleras cubiertas de hiedra, el ambiente exquisito y vistas espectaculares de este restaurante ofrecen una locación ideal para disfrutar algunos de los mejores platillos en Vallarta. El chef Eduardo Michaca ha creado un menú diverso, con platillos originales que han perdurado, como lo son el filete de cabrería y la brocheta de camarones al pastor hecha con camarones maridados en adobo. Durante el invierno, el restaurante ofrece diversos especiales que hacen aún más atractiva la experiencia. Después de tu cena, disfruta de un tentador postre o el café de la casa con licor de tequila Agavero, mientras admiras los fuegos artificiales sobre la corona de la catedral.

MIRAMAR 336, EL CENTRO • RESERVATIONS ONLY (322) 222-2692
 WWW.HACIENDASANANGEL.COM • INFO@HACIENDASANANGEL.COM
 OPEN FOR DINNER 6 - 11 PM



Appetizers

- Smoked Salmon Carpaccio** - With shrimp salpicon and lime dressing - Carpaccio de salmón ahumado con salpicon de camarón y aderezo de limón
- Mussels** - Sautéed and served in a spicy tomato sauce
 Mejillones salteados en una salsa de tomate picante

Main Courses

- Al Pastor Shrimp Brochette** - Grilled shrimp with rice and mango-jalapeño ratatouille - Camarón a la parrilla con arroz y ratatouille de mango y jalapeño
- Mahi-Mahi** - Sautéed with shallots, tomatoes and capers, served with baby roasted potatoes
 Salteados con chalote, tomates y alcaparras, servido con papas cambray asadas
- Rack of Lamb** - Fine herb-crust rack of lamb in green pepper sauce, with mint jelly and garlic mashed potatoes - Costilla de cordero con finas hierbas y salsa verde, servido con jalea de menta y puré de papa con ajo

Desserts

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