



Cappetizers

Lobster Pumpkin Bisque
Bisqué de langosta con calabaza

Sesame-crusted Ahi Tuna – Served on Rancho Limon organic lettuces, soy-ginger vinaigrette, crispy wontons
Atún con costra de ajonjolí y lechuga orgánica Rancho Limón, vinagreta de soya y jengibre y wonton crujiente

Warm Beet and Apple Salad – With pistachio-crusted goat cheese, arugula and berry vinaigrette – Ensalada de remolacha y manzana con queso de cabra y pistache, con vinagreta de arúgula y bayas

Pan-seared Diver Scallops – With scallop mousse, asparagus and ginger-infused vetoule – Callo de hacha con mousse de callo de hacha, espárrago y salsa de vetoule con jengibre

Flatbread with Roasted Portobello Mushrooms
With caramelized mushrooms, Gorgonzola and arugula, drizzled with roasted garlic-chile oil – Champiñones Portobello asados, cebollas acarameladas, Gorgonzola y arugula rociada con aceite de chile con ajo

Main Courses

Macadamia-crusted Red Snapper
With red Thai curry sauce, wilted spinach with chile-fried ginger – Robalo con costra de nuez y salsa de curry rojo tailandés, espinaca con chile frito y jengibre

Butter-poached Lobster over Saffron Risotto
With scallops, mussels and braised leeks, red beet essence, mascarpone sauce – Langosta pochada en mantequilla sobre risotto de azafrán con callos de hacha, mejillones, poro saltado con esencia de betabel, salsa de mascarpone

New Zealand Rack of Lamb – With roasted garlic flan, merlot reduction sauce, mint beets and grilled vegetables
Costillar de cordero estilo neozelandés, extracto de salsa de merlot, bayas de menta y vegetales asados

Honey-glazed Pork Chop from the Rack – With crispy potato cake, port ginger star anis reduction sauce and caramelized apples – Chuleta de cerdo con miel, pastel crujiente de papa, extracto de salsa de anís oporto y manzanas acarameladas

Desserts

Belgian Chocolate Mousse – With espresso cream
Mousse de chocolate belga con crema de espresso

Citrus-infused Crème Brûlée – With biscotti
Crème brûlée con biscotti e infusión de cítricos

Dessert Tasting Plate – Select three to share
Tres postres a elegir



Superb Mediterranean and Asian food, unmatched ambience and overall experience define this Bucerías hotspot. Famous for its great bar, food and service, Mark's was voted this year as "Best Overall," "Best North Shore" and "Best Service" by the Readers' Choice Awards. Chef Jan Benton, clearly passionate about food, crafts a menu reflecting her style of simplicity, depth of flavor and artful presentation. Try the amazing new Scallops on Scallop Mousse, Ricotta Gnocchi with Mussels or Tender Filet Mignon with Foie Gras. Fresh local seafood and produce are expertly prepared daily and served by an accomplished staff. The well composed wine list allows diners to enjoy many wines by the glass or select from a creative cocktail list. The housemade desserts are irresistible, such as the popular trio tasting plate. Whether you dine on the intimate patio or the casually elegant interior or with the crowd at the bar, it will be a night to remember.



Excelente comida mediterránea y asiática, así como un ambiente incomparable definen este clásico de Bucerías. Famoso por su excelente bar, comida y servicio, Mark's fue elegido este año como Mejor Restaurante, Mejor Restaurante Fuera de la Ciudad y Mejor Servicio por el Readers' Choice Awards. La chef Jan Benton muestra su pasión por la cocina a través de un menú que refleja su estilo único con sabores memorables y presentación artística. No te puedes perder el nuevo callo de hacha con mousse de callo, el gnocchi de ricotta con mejillones o el filet mignon con foie gras, todo preparado utilizando verdura cultivada localmente y mariscos frescos. Mark's ofrece una extensa lista de vinos, y muchos están disponibles por copeo, así como una lista de cocteles de especialidad. Los postres recién hechos son irresistibles; pruebe el trío de degustación, seguido por una selección de deliciosos licores de café y espresos. Con opciones de cenar en el íntimo patio, el elegante interior, o en el concurrido bar, Mark's Bar & Grill hace que salir a cenar sea todo un acontecimiento.



Estado de Nayarit



**Virtual Vallarta 2008
Readers' Choice Winner:**
Best Overall • Best Service
Best North Shore

LÁZARO CÁRDENAS 56, BUCERÍAS, NAYARIT • RESERVATIONS (329) 298-0303
WWW.MARKSBUCERIAS.COM • MARKSBARANDGRILL@YAHOO.COM
OPEN DAILY 5 - 11 PM • VISA AND MASTERCARD ACCEPTED