



Appetizers

Beef Carpaccio – With aged balsamic vinegar and shaved Parmesan cheese – Carpaccio de res con vinagre balsámico añejado con hojuelas de queso parmesano

Crispy Soft Shell Crab – With cucumber salad and citrus vinaigrette – Cangrejo de concha suave con ensalada de pepino y vinagreta de cítricos

Foi Gras Terrine – With late harvest jelly
Terrina de fois gras con su jalea de cosecha tardía

Soups and Salads

Lebanese Salad – Baked beet slices and parsley with marinated goat cheese – Rebanadas de betabel horneado con perejil y queso de cabra

Cappelletti in Brodo – Country soup with meat ravioli and provolone cheese – Sopa campestre con ravioli de carne y queso provolone

Main Courses

Chile-roasted Red Snapper Fillet – On vegetable ratatouille with cilantro lime sauce
Filete de huachinango sobre verduras ratatouille, salsa de limón y cilantro

Oven-roasted Rabbit – With Italian vegetables and garlic-parsley sauce – Conejo horneado con vegetales italianos y salsa de ajo y perejil

Rack of Lamb and Ravioli – With lamb ragout, grilled vegetables and mint sauce – Rack de cordero y raviolos de ragú de cordero con verduras asadas y salsa de hierbabuena

Desserts

Warm Chocolate Cake – With mint ice cream
Pastel de chocolate con helado de menta

Frozen Raspberry and Yoghurt Cassata
With marinated berries
Cassata de helado de yogurt y frambuesa con moras marinadas



Trio consistently dazzles locals and food critics. Its culinary experience, expressed with pride and creativity, makes Trio a pillar of fine dining in Puerto Vallarta – a cosmopolitan restaurant located in a colonial townhouse with an open courtyard and rooftop terrace in the heart of Vallarta. The unique culinary fusion of two European chefs, Bernhard and Ulf, combines the best local produce with uncompromised joy of cooking. Dishes like rosemary-roasted pumpkin ravioli with wild mushrooms, chili-roasted red snapper on ratatouille vegetables and wild boar on Sicilian gnocchi establish Trio as the place for Mediterranean food. Colorful paintings by local artists, a hand-carved mahogany bar and sandstone columns, plus the warm, welcoming, professional service headed by maitre d' José Luis Valera and Carlos Montoya create Trio's unique atmosphere. Ask the sommelier for wine recommendations and enjoy an evening of delicious food, great wines and good conversation.



Trió fascina a los locales y a la crítica consistentemente. Su experiencia culinaria expresada con orgullo y creatividad, hace de Trío un pilar de la comida fina en Puerto Vallarta. Disfruta este restaurante cosmopolita ubicado en una casa colonial con patio abierto y una terraza en el corazón de Vallarta. La fusión culinaria única de dos chefs europeos, Bernhard Güth y Ulf Henriksson, combina lo mejor de los alimentos locales con un infinito amor por la cocina. Platillos como raviolos de calabaza con romero y hongos salvajes, huachinango con vegetales y jabalí salvaje con gnocchi siciliano hacen de Trío el mejor lugar para disfrutar comida mediterránea. Coloridas pinturas de artistas locales, un bar de caoba tallado a mano y columnas de arenisca, además del cálido servicio profesional brindado por el maitre d' José Luis Valera y Carlos Montoya crean la atmósfera única de Trío. Pide al sommelier que te recomiende un vino y disfruta una velada de deliciosa comida, excelentes vinos y una buena charla.

GUERRERO 264, EL CENTRO • RESERVATIONS (322) 222-2196
WWW.TRIOPV.COM • OPEN DAILY FOR DINNER 6 - 11:30 PM
VISA, MASTERCARD AND AMERICAN EXPRESS ACCEPTED
THREE-HOUR COURTESY PARKING AT PLAZA JUAREZ