



# VISTA GRILL

Restaurante • Lounge

## *Appetizers*

**Pressed Baby Arugula Salad** – With strawberries, dried figs, asiago cheese and mango-shallot vinaigrette  
Ensalada compresse de arúgula, fresa, higos secos, queso asiago, vinagreta de mango y echalote

**Harissa-marinated Shrimp** – With feta and watermelon salad and lemon vinaigrette  
Camarones Harissa, queso feta y ensalada de sandía con vinagreta de limón

**Artichoke Soup** – With epazote-paprika pesto, smoked salmon and zucchini blossom tempura  
Sopa de alcachofas, pesto de epazote, aceite de paprika, salmón ahumado, tempura de flor de calabaza

**Butter-baked Lobster** – With light bisque, tomato marmalade and lobster ice cream  
Langosta horneada a la mantequilla, bisque, mermelada de tomate y helado de langosta

## *Main Courses*

**Salmon** – Coated with a trio of peppers, with tamarind essence and a napoleon of sausage, roasted tomato and eggplant  
Salmón encostrado a los tres chiles con esencia de tamarindo y napoleón de chorizo y pimientos

**Seared Day Boat Scallops** – With whole grain mustard pan sauce and short rib, asparagus and roasted tomato ragout ~ Callos sellados en salsa de costillar y mostaza en grano, espárragos, tomates rostizados y fritura de poro

**Herb-marinated Tuna** – With artichoke, eggplant and prosciutto, potato, leek, rosemary and thyme sauce  
Atún marinado en hierbas, guiso de alcachofas, berenjenas y jamón serrano, rillettes de papa y poro, salsa de romero y tomillo

**Beef Tenderloin** – Stuffed with huitlacoche, with hoja santa, shallot confit, grilled vegetables and 10-pepper sauce ~ Filete de res relleno de huitlacoche envuelto en hoja santa, vegetales grillados, echalotes confitados con salsa de diez chiles

## *Desserts*

**Tamarind-poached Pear** – With pistachio cookie and mascarpone ice cream ~ Pera pochada en tamarindo, galleta de pistache y helado de mascarpone

**Mini Half-baked Chocolate Cake**  
Pastelito de chocolate semi-horneado



**C**hic and spectacular, overlooking the sparkling town of Puerto Vallarta, Vista Grill is a sophisticated and elegant establishment with the feel of a jazz club. Perched hillside, the candlelit ambiance glows in hues of gold and amber, creating a majestic frame for a panoramic view of the bay. Imaginative nouveau cuisine by young chef Felipe Hernandez is delightful and delicious, using the freshest local and imported ingredients with an upscale New York style. Classic jazz and bossa nova lend sexy undertones to a fantastic dining experience, complemented by an extensive wine list and walk-in cellar. Start with the artichoke soup with epazote pesto, paprika oil, smoked salmon and zucchini blossom tempura and continue with espresso and chocolate-braised boneless short rib with glazed carrots, Mexican vanilla bean and potato puree. The big finish dazzles with artistic dessert designs that will amaze the eye and the palate.



**E**legante y sofisticado con un ligero toque de club de jazz, Vista Grill es un lugar excelentemente ubicado en la colina mirando hacia la iluminada ciudad de Puerto Vallarta. La cálida luz dorada y ámbar de sus velas son el marco perfecto para una espectacular vista de Bahía de Banderas. La cocina innovadora y exquisita del chef Felipe Hernández con los ingredientes más frescos, locales e importados, supera niveles de calidad al estilo “Nueva York”. El fondo musical de jazz clásico y bossa nova crean la atmósfera ideal para una experiencia culinaria fantástica complementada por la extensa lista de vinos. Comienza con la sopa de alcachofas con pesto de epazote, salmón ahumado y tempura de flor de calabaza y continúa con el costillar sin hueso en salsa de espresso y chocolate con zanahoria glaseada y puré de papa a la crema. Como gran final, un postre artístico que asombrará tu paladar tanto como la vista.



PÚLPITO 377, EL CENTRO • RESERVATIONS (322) 222-3570  
WWW.VISTAGRILL.COM • INFO@VISTAGRILL.COM  
OPEN 5:30 - 11:30 PM • MAJOR CREDIT CARDS ACCEPTED

**Virtual Vallarta 2008**  
**Readers' Choice Winner:**  
Best Dining with a View

