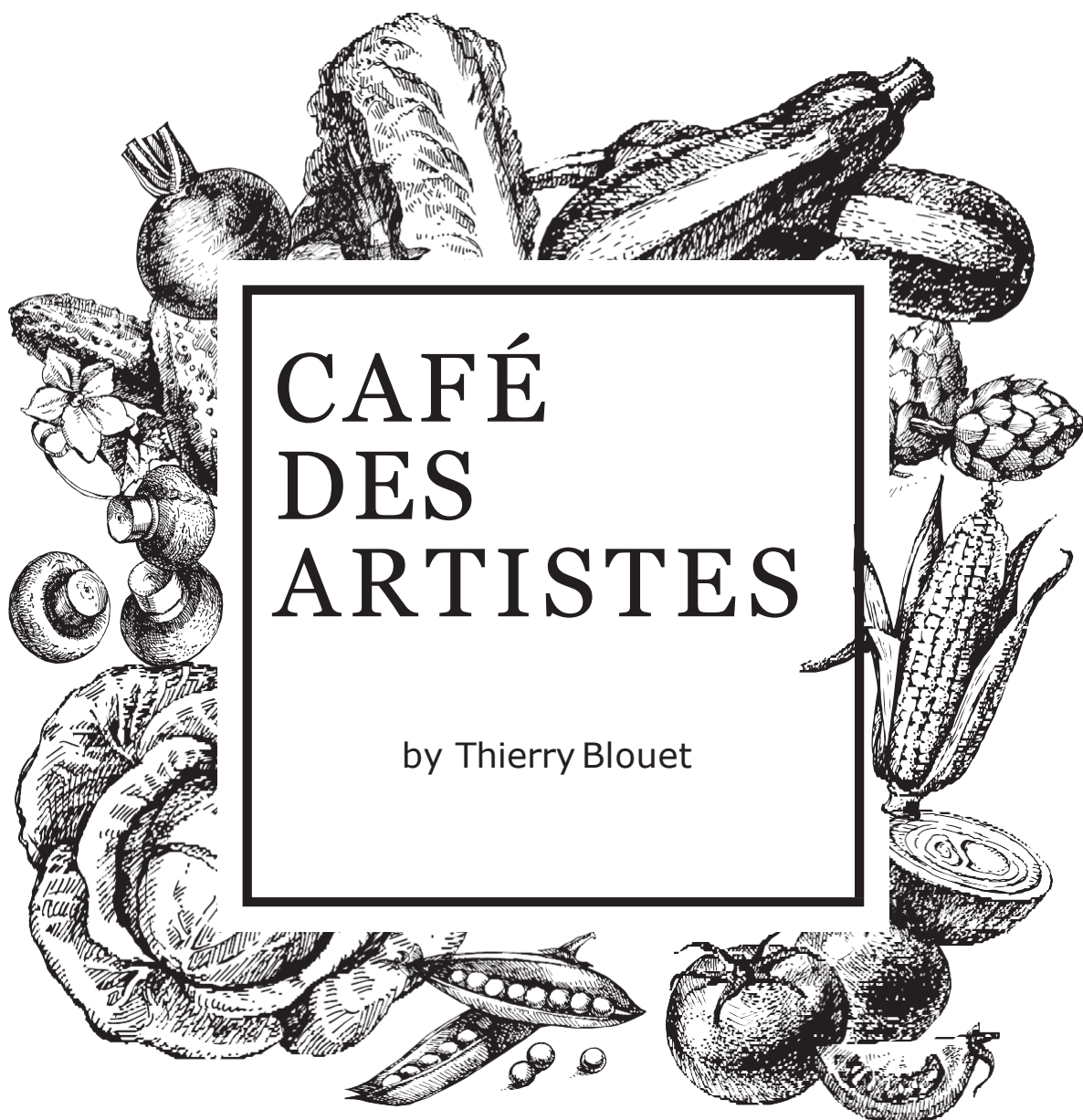




“ EN EL
CAFÉ DES ARTISTES
NO HAY UN SOLO PLATO
QUE NO SEA OBRA DE
ARTE, NI UNA OBRA DE
ARTE QUE NO ALIMENTE
EL ESPÍRITU... ”

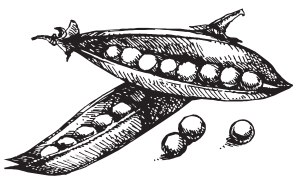
ESCRITOR MEXICANO – CARLOS FUENTES.

“ AT
CAFÉ DES ARTISTES, EVERY
DISH IS A MASTERPIECE;
AND EVERY MASTERPIECE
FEEDS THE SPIRIT... ”

MEXICAN WRITER – CARLOS FUENTES.

Entradas

APPETIZERS



Entradas Frías

CANGREJO SUAVE FRITO (90 grs)
Lechugas mixtas, naranja, nuez, almendra, manzana; vinagreta de miel, y vinagre balsámico.....\$588

ENSALADA VERDE, PERA, HUMUS, QUINOA Y QUESO GORGONZOLA (90g)
Col de Bruselas; almendra ahumada y crujiente de chía.....\$420

FANTASÍA DE JITOMATES HEIRLOOMS (90g) En diferentes texturas, (granizado, espuma, confit y deshidratado), ajo blanco\$513

TOSTADA INVERTIDA DE KAMPACHI (90g)
Pescado Kampachi marinado, aguacate, mayonesa de habanero, crudité\$513

Entradas Calientes

RISOTTO FUNGI (90gr)
Foie Gras, Mole negro.....\$505

FOIE GRAS ROUGIÉ SELLADO (80 grs)
Sifón de papa trufado, salsa de pasitas y ruibarbo, pan de especias, salpicón tropical\$637

FLAN DE ALCACHOFAS Y MARISCOS (90g)
Verduritas confitadas, espuma de mantequilla\$513

CREMA DE LANGOSTINOS Y CALABAZA DEL CHEF THIERRY BLOUET
Tradición de 30 años\$417

Cold Appetizers

FRIED SOFT CRAB (3.17oz)
Mixed lettuces, orange, walnut, almond, apple; honey vinaigrette and balsamic vinegar.....\$29

GREEN SALAD, PEAR, HUMUS, QUINOA AND GORGONZOLA CHEESE (3.2oz)
Brussels sprouts; smoked almonds and Chia crisp.....\$21

TOMATO FANTASY(3.2oz) In different textures (slushed, foam, confit, dehydrated), white garlic\$25

INVERTED KAMPACHI TOSTADA (3.2oz)
Marinated Kampachi fish, avocado, habanero mayonnaise, crudité\$25

Warm Appetizers

FUNGI RISOTTO (3.2oz)
Black Mole, Foie Gras.....\$25

SEARED ROUGIÉ FOIE GRAS (2.8oz)
Truffled potato siphon, rhubarb and dry grape sauce, spice bread, tropical salpicon\$31

ARTICHOKE AND SEAFOOD CUSTARD (3.2oz) Confit vegetable, butter foam\$25

CREAM OF PRAWN AND PUMPKIN SOUP (3.17oz) A 30 years tradition\$21

Para Compartir

TO SHARE

TARTAR DE ATÚN Y AGUACATE
(160grs)
Virutas de pan, mayonesa de habanero,
algas marinas, rabanitos y hueva
de salmón, tostadas istmeñas
..... \$739

TABLA IBÉRICA PATA NEGRA
(100 grs)
Pan tostado de nuez
.....\$1,070

OSTIONES DE BAJA CALIFORNIA
(Docena)
Vinagre de echalote
..... \$944

QUESOS ARTESANALES
(125 grs)

- Queso de cabra fresco de Atotonilco con miel de trufa
- Queso Cotija (D.O., Sierra de Jalmich, México) con compota de tomate
- Queso Romanetti (D.O. Baja California, México) con chutney de mango.
- Grana Padano (Italia) con chutney de higo
- Queso Gorgonzola (Italia) con jalea oporto

Variedad de pan por cada queso.
.....\$970

TUNA AND AVOCADO TARTAR
(5.64oz)
Bread chips, habanero mayonnaise,
seaweed, radish and salmon roe,
Istmeñas chips
.....\$36

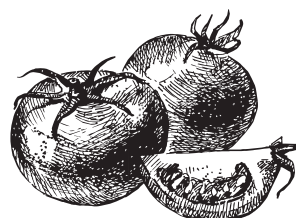
IBERIAN TRAY "PATA NEGRA"
(3 oz)
Walnut toast bread
.....\$52

BAJA CALIFORNIA OYSTERS (Dozen)
Shallot vinegar
.....\$46

ARTISAN CHEESE TASTING (4.4oz)

- Fresh goat cheese from Atotonilco with truffle honey
- Cotija cheese (D.O. Sierra de Jalmich, Mexico), with green tomato compote
- Ramonetti cheese (D.O., Baja California, Mexico) with mango chutney
- Grana Padano cheese (Italy) with fig chutney
- Gorgonzola cheese (Italy) with Port Wine jelly

** Bread variety for each cheese*
.....\$47



Platos Fuertes

MAIN COURSES



TOTOABA ASADA AL CARBÓN (180g)
Emulsión de almejas, mousseline de apio bola,
chile güero
.....\$965

CHARCOAL ROASTED TOTOABA
(6.34oz)
Clam emulsion, celery mousseline, chili
.....\$47

PORK BELLY AL COCO EN SALSA DE PULQUE (150g) Chile chilhuacle, col de
bruselas rostizadas, mousseline de zanahoria
al carbón con trufa..... \$800

PORK BELLY AU COCONUT IN PULQUE SALSA (5oz) Chilhuacle pepper, roasted
Brussel sprouts, chargrilled carrot with truffle
mousseline\$39

ATÚN FRESCO EN COSTRA DE CACAHUATES (150g)
Verduritas orgánicas, crema de aguacate,
sifón de hinojo-jalapeño, confit de limón
.....\$860

FRESH TUNA CRUSTED WITH PEANUTS (5oz)
Organic vegetables, avocado cream,
fennel-jalapeño siphon, lemon confit
.....\$42

PESCA DEL DÍA (180g)
Ingredientes frescos del mercado, receta
especial.....\$839

CATCH OF THE DAY (6.3oz)
Fresh ingredients from the local market
chef's special recipe\$41

PULPO ADOBADO CON “CHICATANAS” (180g) Betabeles orgánicos ahumados,
mousseline de chícharos, tartar de res y callo,
tuétano de res, salsa de vino tinto
.....\$818

MARINATED BROILED OCTOPUS WITH “CHICATANAS” (6.3oz) Smoked organic
beets, green peas mousseline, beef and
scallop tartare, bone marrow, red wine
sauce.....\$40

SHORT RIB Y FILETE DE RES AL CARBÓN (180gr)
Salsa camembert-chipotle, papa papel,
echalote confitado, terrina de papa y tocino
..... \$860

SHORT RIB AND GRILLED BEEF FILLET (6.3oz)
Camembert cheese and chipotle sauce,
paper potato, confit shallot, potato and
bacon terrine.....\$42

FILETE DE RES “ROSSINI” (200g)
Foie gras, trufa fresca y salsa de oporto.
.....\$1,149

ROSSINI BEEF FILLET (7oz)
Foie gras, fresh truffle and Port Wine sauce
.....\$56

CORDERO LECHAL (180gr)
Chuleta en costra depistaches, crujiente
de osobuco, nube de berenjena,
zanahoria braseada, crujiente de ajo
.....\$1,007

SUCKLING LAMB (6,3oz)
Lamb chop crusted with pistachios, crunchy
ossobuco, eggplant cloud, braised carrot,
crunchy garlic
.....\$50

INGREDIENTE SECRETO (180g)
Pregunte a su anfitrión por las llegadas del día
.....\$944

SECRET INGREDIENT (6.3oz)
Ask your waiter for the arrivals of the day
.....\$46

MENU

Degustación
TASTING MENU

POR FAVOR ELIJA UNA OPCIÓN EN CADA TIEMPO
PLEASE CHOOSE ONE OPTION PER COURSE

6 tiempos (650g)
\$2,433
con maridaje
\$3,090

6 courses (23oz)
\$119usd
with pairing
\$151usd

1

FANTASÍA DE JITOMATES HEIRLOOMS

En diferentes texturas, (granizado, espuma, confit y deshidratado), ajo blanco y helado de queso parmesano

ó

CANGREJO SUAVE FRITO

Lechugas mixtas, naranja, nuez, almendra, manzana; vinagreta de miel, y vinagre balsámico

2

CREMA DE LANGOSTINOS Y CALABAZA DE CASTILLA Tradición de 30 años

ó

FLAN DE ALCACHOFAS Y MARISCOS

Verduritas confitadas, espuma de mantequilla

3

ATÚN FRESCO EN COSTRA DE CACAHUATES

Verduritas orgánicas, crema de aguacate, sifón de hinojo-jalapeño, confit de limón

ó

PULPO ADOBADO CON “CHICATANAS”

Betabeles orgánicos ahumados, mousseline de chícharos, tartar de res y callo, tuétano de res, salsa de vino tinto

4

SHORT RIB Y FILETE DE RES AL CARBÓN

Salsa camembert-chipotle, papa papel, echalote confitado, terrina de papa y tocino

ó

PORK BELLY AL COCO EN SALSA DE PULQUE

Chile chilhuacle, col de bruselas rostizadas, mousseline de zanahoria al carbón con trufa

5

FOIE GRAS ROUGIÉ SELLADO

Sifón de papa trufado, salsa de pasitas y ruibarbo, pan de especias, salpicón tropical

ó

DEGUSTACIÓN DE QUESOS

6

CRÈME BRÛLÉE DE QUESO GORGONZOLA

Sorbetes de cassis y Oporto, pan de nuez

ó

CHILE HABANERO RELLENO DE MOUSSE DE FRUTA DE LAPASIÓN

1

TOMATO FANTASY

In different textures (slushed, foam, confit, dehydrated), white garlic and Parmesan cheese ice cream

OR

FRIED SOFT CRAB

Mixed lettuces, orange, walnut, almond, apple; honey vinaigrette and balsamic vinegar

2

CREAM OF PRAWN AND PUMPKIN SOUP

A 30 years tradition

OR

ARTICHOKE AND SEAFOOD CUSTARD

Confit vegetable, butter foam

3

FRESH TUNA CRUSTED WITH PEANUTS

Organic vegetables, avocado cream, fennel-jalapeño siphon, lemon confit

OR

MARINATED BROILED OCTOPUS WITH “CHICATANAS”

Smoked organic beets, green peas mousseline, beef and scallop tartare, bone marrow, red wine sauce

4

SHORT RIB AND CHARCOAL BEEF FILET

Camembert cheese and chipotle sauce, paper potato, confit shallot, potato and bacon terrine

OR

PORK BELLY AU COCONUT IN PULQUE SAUCE

Chilhuacle pepper, roasted Brussel sprouts, chargrilled carrot with truffle mousseline

5

SEARED ROUGIÉ FOIE GRAS

Truffled potato siphon, rhubarb and dry grape sauce, spice bread, tropical salpicon

OR

CHEESE TASTING

6

GORGONZOLA CHEESE CRÈME BRÛLÉE

Cassis and Port Wine sorbet, pecan bread

OR

SWEET HABANERO CHILLI WITH PASSION FRUIT MOUSSE



Thierry Blouet

Chef Fundador y Director de Grupo Café des Artistes
Presidente de la Chaîne des Rôtisseurs para México
Maitre cuisinier de France

*Founder chef and Director of Café des Artistes Group
President of the Chaîne des Rôtisseurs in Mexico
Maitre cuisinier de France*

Café des Artistes, la tradición Gourmet con más de 30 años en Puerto Vallarta ahora en los Cabos.

Una historia de grandes logros que comenzó con un poco de intuición y curiosidad es la que rodea a Thierry Blouet desde los 8 años, cuando descubrió la pasión por la cocina que lleva indiscutiblemente en las venas.

Su espíritu auténtico y artístico se palpa en cada proyecto que emprende, y es así como ha logrado imprimir a cada uno de sus restaurantes una auténtica magia, un arte en sus cocinas y una profunda pasión por el servicio.

Café des Artistes, the Gourmet tradition with more than 30 years in Puerto Vallarta now in Los Cabos.

A story of great achievements began with a little intuition and curiosity that Thierry Blouet developed since he was 8 years old, when he discovered the passion for cuisine that runs unquestionably in his veins. His authentic and artistic spirit is palpable in every project he embarks in, and this is how he places to each of his restaurants an authentic magic, an art in their kitchens and a deep passion for service.

Chef Ejecutivo de Café des Artistes Los Cabos
Executive Chef of Café des Artistes Los Cabos



JW MARRIOTT
LOS CABOS