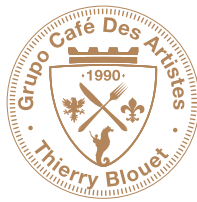


LA CASA[®]

BY THIERRY BLOUET

Disfruta de nuestro delicioso menú, dedicado a
enaltecer los sabores auténticos, utilizando
productos frescos de la región y, en su mayoría,
orgánicos; creado personalmente por nuestros
chefs Vanessa y Thierry Blouet.

Come delicioso: siéntete en Casa.



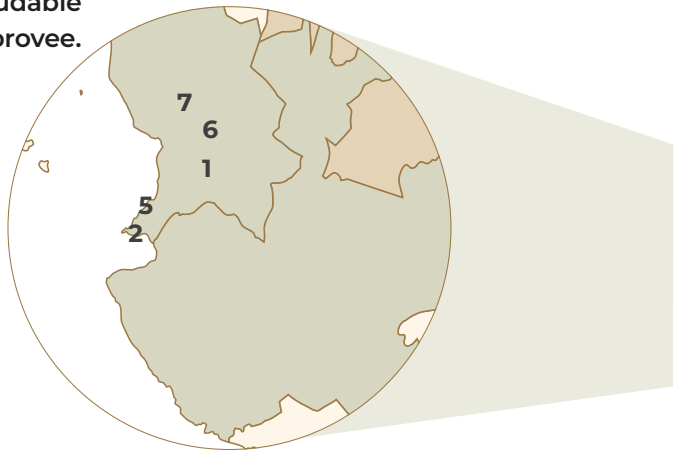
*Enjoy our delicious menu, dedicated to highlight-
ing authentic flavors, using fresh, locally sourced,
and mostly organic products; personally crafted
by our chefs Vanessa and Thierry Blouet.*

*Eat deliciously:
feel at La Casa.*



Satisfacemos al cuerpo con comida saludable
y al alma cuidando la tierra que nos la provee.

En la casa nacemos con una visión sustentable y nos sentimos orgullosos de apoyar a productores locales MEXICANOS Y DE LA REGION DE BAHIA DE BANDERAS, que trabajan en sintonía con nuestro ambiente y con la sustentabilidad, conoce de donde vienen:



ECONOMIA

- 1 JITOMATES, CALABAZAS, ZANAHORIAS Y VEGETALES:** De una granja orgánica en Compostela, que trabaja con los mejores estándares de calidad.
- 2 HUACHINANGO, PESCA DEL DÍA Y OSTIÓN:** de nuestra Bahía de Banderas, por cooperativas locales de la Cruz de Huanacastle.
- 3 PULPO MAYA:** el mejor de todo México, de los mares del Golfo de México en Campeche.
- 4 MEJILLONES:** de las costas de Ensenada, famosos por su gran sabor.
- 5 CAMARÓN:** proveniente del famoso Puerto de San Blas, Nayarit de la Acuicola La Lamosa.
- 6 CAFÉ ORGÁNICO:** Cafe organico del Trapiche de Ocampo localizado en las tierras altas de Xalisco Nayarit.
- 7 DESTILADO** de Agaves silvestres y endémicos de la sierra del Nayar “Tuchi” elaborado de manera artesanal por la etnia Wixarica (Huichol).
- 8 VINOS:** México produce vinos en diferentes regiones del país, seleccionamos lo mejor para apoyar y promover la vitivinicultura de las regiones del Valle de Guadalupe en Baja California, Valle de las Arcinas en Zacatecas y de San Luis Potosí.

SOCIEDAD

- Desarrollamos a nuestro personal de otros restaurantes promoviéndolos a mejores posiciones para la apertura de nuevos proyectos.
- Apoyamos al talento local ofreciendo empleos y capacitación para que desarrolle una carrera gastronómica con nosotros y al nacional con la competición del torneo Thierry Blouet
- Apoyamos a la fundación de Punta de Mita, quienes impulsan el desarrollo integral de las personas y fortalecen el tejido social de comunidades de Bahía de Banderas

MEDIO AMBIENTE

- Reducimos el impacto ambiental eliminando el PET, produciendo nuestra propia agua y reciclando el vidrio
- Trabajamos con empresas para reciclar cartón, botellas de vidrio, cápsulas de café, aceite de cocina y maderas
- Contamos con un minihuerto donde cultivamos brotes, hierbas aromáticas y algunos jitomates

Chef Thierry Blouet

Thierry Blouet es el chef y propietario de **Grupo Café des Artistes**, que incluye Restaurantes **Café des Artistes en Puerto Vallarta y Los Cabos, Tuna Blanca en Punta de Mita y ahora, La Casa en Bucerías**. Su restaurante insignia, **Café des Artistes**, ha sido galardonado con **4 diamantes de AAA**, "Best Award of Excellence" de Wine Spectator, 250 best por la Guía México Gastronómico, el distintivo **Traveler's Choice Best of the Best** de Tripadvisor, galardonado como mejor restaurante consolidado de México por Food & Travel y reconocido como el mejor restaurante LGBT de México.

Cofundador del Festival Gourmet Internacional y presidente del Trofeo Thierry Blouet. Es miembro de los **Maîtres Cuisiniers de France** y la **Académie Culinaire de France**, y ostenta títulos como **Maître Cuisinier de France** y **Chevalier de l'Ordre du Mérite Agricole**. Actualmente es **Bailli Délégué de México para La Chaîne des Rôtisseurs**.

*Thierry Blouet is the chef and owner of **Grupo Café des Artistes**, which includes restaurants **Café des Artistes in Puerto Vallarta and Los Cabos, Tuna Blanca in Punta de Mita, and now La Casa in Bucerías**. His flagship restaurant, **Café des Artistes**, has received: **4 diamonds from AAA**, the "**Best Award of Excellence**" from **Wine Spectator**, **250 best from Guía México Gastronómico**, **Tripadvisor's Traveler's Choice Best of the Best**, awarded as the best established restaurant in Mexico by **Food & Travel**, and recognized as the best LGBT restaurant in Mexico.*

*He is also the **co-founder of the Festival Gourmet Internacional** and president of the **Thierry Blouet Trophy**. He is a member of the **Maîtres Cuisiniers de France** and the **Académie Culinaire de France**, and holds titles such as **Maître Cuisinier de France** and **Chevalier de l'Ordre du Mérite Agricole**. He is currently **Bailli Délégué for Mexico at La Chaîne des Rôtisseurs**.*

Chef Vanessa Blouet

Vanessa Blouet es una chef mexicana que, desde su infancia en Puerto Vallarta, descubrió su pasión por la cocina al lado de su papá. Estudió gastronomía en la prestigiosa escuela Ferrandi de París y trabajó en importantes restaurantes, como el Shangri-la y con la chef Anne Sophie Pic, quienes influyeron profundamente en su estilo culinario. Tras colaborar en proyectos en París y Versalles, Vanessa emprendió un viaje gastronómico por el mundo, aprendiendo de diferentes culturas. Ahora, regresa a México para fusionar su herencia franco-mexicana y compartir su amor por la cocina a través de ingredientes locales y saludables.

Vanessa Blouet is a Mexican chef who, since her childhood in Puerto Vallarta, discovered her passion for cooking alongside her father. She studied gastronomy at the prestigious Ferrandi School in Paris and worked in renowned restaurants, such as Shangri-La and with Chef Anne Sophie Pic, who deeply influenced her culinary style. After collaborating on projects in Paris and Versailles, Vanessa embarked on a gastronomic journey around the world, learning from different cultures. Now, she returns to Mexico to merge her Franco-Mexican heritage and share her love for cooking through local and healthy ingredients.



We nourish the body with healthy food and the soul by caring for the land that provides it.

At La Casa, we are born with a sustainable vision and are proud to support local Mexican producers and those from the Bahía de Banderas region, who work in harmony with our environment and sustainability. Learn where our ingredients come from!

ECONOMY

- 1 TOMATOES, SQUASH, CARROTS, AND VEGETABLES:** From an organic farm in Compostela, which works with the highest quality standards.
- 2 RED SNAPPER, CATCH OF THE DAY, AND OYSTERS:** From our Bahía de Banderas, provided by local cooperatives in La Cruz de Huanacastle.
- 3 MAYAN OCTOPUS:** The best in all of Mexico, from the Gulf of Mexico waters in Campeche.
- 4 MUSSELS** from the coasts of Ensenada, renowned for their exquisite flavor.
- 5 SHRIMP:** From the famous port of San Blas, Nayarit, supplied by Acuícola La Lamosa.
- 6 ORGANIC COFFEE:** from Trapiche de Ocampo, located in the highlands of Xalisco, Nayarit.
- 7 AGAVE DISTILLATE:** Made from wild and endemic agaves of the Sierra del Nayar "Tuchi", handcrafted by the Wixarica (Huichol) community.
- 8 WINES:** Mexico produces wines in various regions of the country. We select the best to support and promote winemaking in regions like Valle de Guadalupe in Baja California, Valle de las Arcinas in Zacatecas, and San Luis Potosí.

SOCIETY

- We develop our team from other restaurants by promoting them to better positions for new projects.
- We support local talent by offering jobs and training to build a gastronomic career with us, as well as national talent through the Thierry Blouet Tournament.
- We support the Punta de Mita Foundation, which fosters the comprehensive development of individuals and strengthens the social fabric of communities in Bahía de Banderas.

ENVIRONMENT

- We reduce environmental impact by eliminating PET, producing our own water, and recycling glass.
- We work with companies to recycle cardboard, glass bottles, coffee capsules, cooking oil, and wood.
- We maintain a small garden where we grow sprouts, aromatic herbs, and some tomatoes.

entradas

Individual o para compartir

CRUDO DE PESCA DÍA

CHILE CHINTEXTLE - MAÍZ (80g)

Cubos de pesca día con aguachile de maíz y marinados con chile Chintextle de Oaxaca, acompañados de raspaditas artesanales

\$255

PULPO - PAPA - PAPRIKA AHUMADA (80g)

Pulpo a la gallega sobre papa al vapor marinado con páprika, aceite de oliva y alioli

\$359

OSTIÓN - PORO - MANTEQUILLA 6 pz (90g)

Ostiones tibios con poro confitado y aire de mantequilla

\$395

PISSALADIÈRE (120g) opción sin anchoas

Tarta de cebolla, anchoas y aceitunas y arúgula fresca

\$229

JITOMATE HEIRLOOM-AGUACATE-JOCOQUE (210g) opción

Ensalada de heirlooms, hinojo, aguacate y jocoque

\$329

PIMIENTO MORRÓN ROJO-ALBAHACA (120g)

Sopa de jitomate y pimiento rojo, aceite de albahaca

\$229

El consumo de carnes, aves, pescados y mariscos crudos o poco cocidos puede aumentar el riesgo de contraer enfermedades alimentarias. Nuestra carne de res es calidad HIGH CHOICE-PRIME.

 VEGETARIANO  LIBRE DE GLUTEN PREGUNTE POR LAS OPCIONES VEGANAS

PRECIOS EN MN. INCLUYEN IVA

main courses

from our charcoal oven

RED SNAPPER - CAULIFLOWER - ARUGULA (6.3oz)

Wood-grilled zarandeado red snapper fillet, lemon arugula salad, roasted cauliflower with beurre blanc sauce

\$415

SHRIMP - YUZU - POLENTA (7oz)

Firewood shrimp yuzu mayonnaise, asparagus, bisque, virgin sauce, polenta

\$659

MUSSELS - CHIPOTLE - FRIES (17.6oz)

Sauteed with white wine and chipotle; served with fried allumette potatoes

\$455

SUCKLING PIG - AGAVE - VEGETABLES (6.3oz)

Baked suckling pig, confit agave hearth, agave juice, grilled vegetables Pressé au pesto

\$575

ORGANIC CHICKEN - CHORIZO - PEA (12.3oz)

Organic chicken with fresh peas and pineapple, chorizo and ginger sauce

\$495

BEEF FILLET- RED WINE (7oz)

Charcoal roasted beef fillet petals, red wine sauce (Choose baby potatoes or lentil gratin)

\$575

BEEF, PORTER - HOUSE (Suggested for 2 people 35.2oz)

Charcoal roasted, sliced served with red wine sauce on the side (Choose baby potatoes or lentil gratin)

25 oz \$1,795 35.2oz \$2,145

Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood or shellfish may increase your risk of foodborne illness. Our beef is HIGH CHOICE-PRIME quality

 VEGETARIAN  GLUTEN FREE ASK FOR OUR VEGAN OPTIONS

ALL OUR PRICES ARE IN MEXICAN PESOS, INCLUDE TAXES.

platos fuertes

de nuestro horno de carbón

HUACHINANGO - COLIFLOR - ARÚGULA (180g)

Filete de huachinango Zarandeado a la leña, ensalada arugula al limón, coliflor rostizado, acompañado de beurre blanc

\$415

CAMARONES - YUZU - POLENTA (200g)

Camarones a la leña, mayonesa yuzu, espárragos, bisque, salsa virgen, polenta

\$659

MEJILLONES - CHIPOTLE - PAPAS FRITAS (500g)

Salteados al vino blanco con chipotle. Papas allumettes fritas

\$455

LECHÓN - AGAVE - VERDURAS (180g)

Lechón horneado, piña de agave confitado, jugo de agave, Pressé de verduras grill al pesto

\$575

POLLO ORGÁNICO - CHORIZO - CHÍCHARO 1/2 pollo (350g)

Pollo organico acompañado de chicharos frescos con piña, salsa de chorizo y jengibre

\$495

FILETE DE RES - VINO TINTO (200g)

Pétalos de filete de res asados al carbón, salsa de vino tinto (A elegir papas cambray o gratín de lentejas)

\$575

PORTER - HOUSE, DE RES (Sugerido para 2 personas)

Asado al carbón, servido rebanado con salsa de vino tinto aparte (A elegir papas cambray o gratín de lentejas)

700 GR \$1,795

1KG \$2,145

El consumo de carnes, aves, pescados y mariscos crudos o poco cocidos puede aumentar el riesgo de contraer enfermedades alimentarias. Nuestra carne de res es calidad HIGH CHOICE-PRIME.

 **VEGETARIANO**  **LIBRE DE GLUTEN** **PREGUNTE POR LAS OPCIONES VEGANAS**
PRECIOS EN MN. INCLUYEN IVA

appetizers

Single or for sharing

RAW CATCH OF THE DAY - CHINTEXTLE PEPPER - CORN (2.8oz)

Catch of the day cubes with corn aguachile and Chintextle pepper from Oaxaca with, artisan crispy tostadas on the side

\$255

OCTOPUS - POTATO - SMOKED PAPRIKA (2.8oz)

Galician style octopus on steam potatoes marinated with paprika, olive oil, and alioli

\$359

OYSTER - LEEK - BUTTER 6 pieces (3.1oz)

Warm oysters with confit leek and butter foam

\$395

PISSALADIÈRE (4.2oz) no anchovies option

Onion tart, anchovies and olives, fresh arugula

\$229

HEIRLOOM TOMATO-AVOCADO-JOCOQUE (7.4oz) option

Heirloom tomato salad, fennel, avocado and jocoque

\$329

RED BELL PEPPER-BASIL (4.2oz)

Tomato and red bell pepper soup, basil oil

\$229

Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood or shellfish may increase your risk of foodborne illness.
Our beef is HIGH CHOICE-PRIME quality

 **VEGETARIAN**  **GLUTEN FREE** **ASK FOR OUR VEGAN OPTIONS**

ALL OUR PRICES ARE IN MEXICAN PESOS, INCLUDE TAXES.

sides

divertidos

Individual o para compartir

-  **ELOTITOS - MANTEQUILLA - TRUFA** (120g)
Elote baby con salsa holandesa y trufa, queso grana padano
\$339
-  **ALCACHOFA** 1 pieza (400g)
Al grill con alioli o Entera con vinagreta de la casa
\$359
-  **HUMMUS - PAN PITA - MAIZ** (250g) opción
Con aceite extra virgen, pan pita, totopos de maíz azul
\$199
-  **RATATOUILLE** (200g)
Servida con salsa de pimiento morrón y rebanada de pan campesino al grill
\$195
-  **EL AJO** (180g)
Ajo rostizado al horno, puré de ajo negro, flan de ajo, chips de ajo, pan pita
\$197
-  **ARUGULA - LIMÓN - ALCAPARAS** (250g)
Ensalada de arugula, alcaparras fritas, chips de ajo, vinagreta de limón
\$195
- CASSOULET DE LENTEJAS** (200g)
Lentejas, verduras, chistorra, costra de pan
\$150
-  **CAZUELA DE PAPA CAMBRAY** (200g)
Papas rostizadas a las finas hierbas
\$199
- PAPA ALLUMETTES** (200g)
Papa cerillo fritas
\$150

fun

sides

Single or for sharing

-  **BABY CORN - BUTTER - TRUFFLE** (4.2oz)
Baby corn with Hollandaise sauce and truffle, Grana Padano cheese
\$339
-  **ARTICHOKE** 1 pc (14oz)
Grilled with aioli OR Whole with house vinaigrette
\$359
-  **HUMMUS - PITA BREAD** (8.8oz) option
With extra virgin oil, pita bread, blue corn chips
\$199
-  **RATATOUILLE** (7oz)
Served with bell pepper sauce and grilled country bread slice
\$195
-  **THE GARLIC** (6.3oz)
Baked roasted garlic, black garlic purée, garlic custard, garlic chips, pita bread
\$197
-  **ARUGULA - LIME - CAPERS** (8.8oz)
Arugula salad, fried capers, garlic chips, lime vinaigrette
\$195
- LENTILS CASSOULET** (7oz)
Lentils, vegetables, chistorra, bread crust
\$150
-  **CAMBRAY POTATOES CASSEROLE** (7oz)
Roasted potatoes aux fine herbs
\$199
- ALLUMETTES POTATOES** (7oz)
Fried allumettes potatoes
\$150