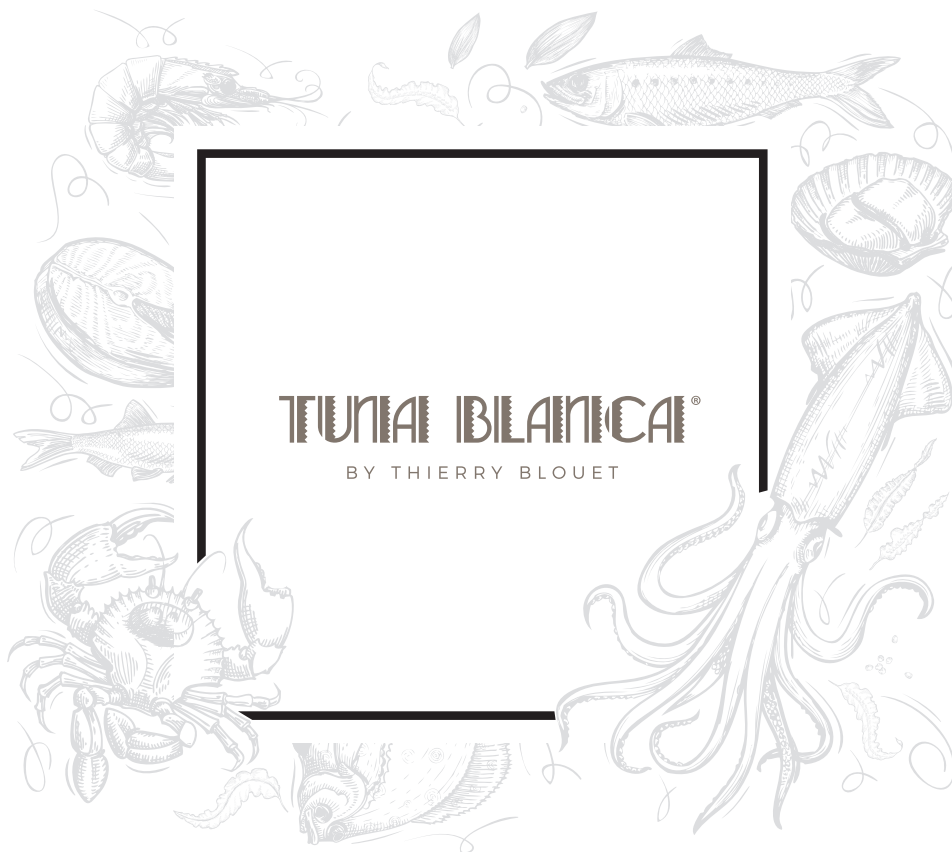




*Thierry Blouet*

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

Punta de Mita se viste de blanco y manteles largos con el toque inigualable de Thierry Blouet, quien nos ofrece un auténtico festín de frescos ingredientes orgánicos de la región y platillos tradicionales de la costa del Pacífico mexicano.

Tuna Blanca lleva el sello indiscutible de Grupo Café des Artistes, con servicio de clase mundial y genuina hospitalidad mexicana.

*Ramón Álvarez*

Chef Ejecutivo de Tuna Blanca Punta de Mita



# Para Compartir

## TABLA DE JAMÓN IBÉRICO (80g)

Acompañado con pan de nueces

\$895

## CLÁSICA ENSALADA CÉSAR PREPARADA EN LA MESA (220g)

Crotones de ajo y queso Grana Padano

\$635

## ENTRADAS *Frías*



### CEVICHE PESCA FRESCA DEL DÍA (100g)

Ingredientes frescos de temporada

\$325

### TOSTADA DE ATÚN BAHÍA AZUL (100g)

Atún fresco, aceite de jengibre, semilla de ajonjolí tostada, soya dulce, guiso de pimientos, cebollita crujiente y alga marinada

\$335



### FIESTA DE JITOMATES ORGÁNICOS Y

### MOUSSE DE MOZZARELLA (160g)

Vinagreta, pesto trapanese, almendras y mini pan brioche

\$345



### ENSALADA MIXTA DE HOJAS VERDES (150g)

Vinagreta de maracuyá, aguacate asado, habas encurtidas, zanahoria, elote baby asado

\$325

### FIDEOS THAI EN SALSA DE JENGIBRE (150g)

Camarones marinados, cacahuete tostado, pepino, alga marinada, pasta de chile Samba

\$425

### CANGREJO DE CONCHA SUAVE FRITO (120g)

Ensalada de aguacate, manzana, queso fresco, algas marinas, arúgula

\$445

## ENTRADAS *Calientes*



### CREMA DE LANGOSTINOS Y CALABAZA DE CASTILLA (207ml)

Tradición de 34 años

\$310



### TACO DE LECHÓN CONFITADO (120g)

Frijol, crema de aguacate, salsa verde, chicharrón, perejil frito, jocoque y queso de rancho

\$335



### ALCACHOFA AL CARBÓN (150g)

Mayonesa de ajo, arúgula, vinagreta de limón y alcaparras

\$320



### BETABELES A LAS BRASAS (100g)

Jocoque, queso fresco y frescura de aguacate

\$285



### STEAK DE COLIFLOR SELLADO Y HORNEADO EN ESPECIAS (150g)

Hummus de calabaza al chipotle, pesto de hierbas

\$285

# Platos Fuertes

## A LAS BRASAS, PLANCHA, PIEDRAS CALIENTES Y HORNO



### PESCA DEL DÍA ZARANDEADA A LA MINUTA (200g)

Ensalada de tres quinoas, crema de aguacate-cilantro y coco, pulpa fresca de maracuyá

**\$635**



### ATÚN SELLADO EN COSTRA DE SEMILLAS (200g)

Risotto de lentejas y maíz tatemado, verduras rostizadas, ligero mole colorado

**\$665**



### PULPO A LAS BRASAS (200g)

Adobado con chiles y especias, guiso de huitlacoche, espinacas, salsa de patitas de cerdo y frijol negro

**\$720**



### CAMARONES TEMAZCAL (200g)

En caldo de piedra, vegetales salteados en salsa macha, mantequilla de chile guajillo, arroz basmati con pasas y almendras

**\$825**

## Cocción Lenta

### COSTILLAR DE RES EN BIRRIA (200g)

Cebollitas, champiñones, puré de tomate verde, nube de papa y tamal de elote

**\$685**

### FILETE DE RES AL CARBÓN (200g)

Mole negro, camote a las brasas con miel de trufa y chícharos

**\$735**

### RIBEYE CHOICE AL GRILL MARINADO Y REBANADO (500g)

Guiso de hongos y setas silvestres en miso de ajo negro, verduras braseadas en salsa de tres pimientos

**\$1,565**

### PORK BELLY HORNEADO EN CAMELO DE TAMARINDO (200g)

Sobre polenta de elote tierno, guiso de cebollitas y bok choy, puré de berenjena asada, perfumada al epazote

**\$690**

### HAMBURGUESA WAGYU AMERICANA AL CARBÓN (220g)

Preparada con carne de res Wagyu americana, escalopa de foie gras, guiso de hongos, queso manchego, reducción de oporto y pan con ajonjolí horneado en casa, y acompañada de aros de cebolla frita con panko, lechuga francesa, jitomate hidropónico, mayonesa de espinacas, mostaza dijon, catsup, y papas fritas

**\$695**



VEGETARIANO



LIBRE DE GLUTEN

PREGUNTE POR OPCIONES VEGANAS

Nuestra carne de res es calidad HIGH CHOICE-PRIME.

**PRECIOS EN PESOS. INCLUYEN IVA**

*El consumo de carnes, aves, pescados y mariscos crudos o poco cocidos puede aumentar el riesgo de contraer enfermedades alimentarias.*

# Menú Degustación del Chef

## 5 TIEMPOS

\$1,895 sólo menú / Maridaje de vinos + \$950

\*El maridaje incluye 1 Copa de vino de 75ml por cada tiempo.

### • AMUSE •

1

FIESTA DE JITOMATES ORGÁNICOS  
Y MOUSSE DE MOZZARELLA (100g)

○

TOSTADA DE ATÚN BAHÍA AZUL (50g)

2

TACO DE LECHÓN CONFITADO (80g)

○

CREMA DE LANGOSTINOS Y CALABAZA DE CASTILLA (170ml)

3

PESCA DEL DÍA ZARANDEADA A LA MINUTA (90g)

○

PULPO A LAS BRASAS (90g)

4

COSTILLAR DE RES EN BIRRIA (90g)

○

PORK BELLY HORNEADO EN CARAMELO DE TAMARINDO (90g)

5

SORBETE DE MANGO-MARACUYÁ (80g)

○

PAN DE ELOTE EN SALSA CREMOSA DE ROMPOPE (80g)

### • MACARONS •

&

NESPRESSO® EXCLUSIVE SELECTION

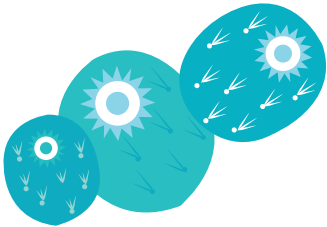
# Menú Tentación Vegetariano

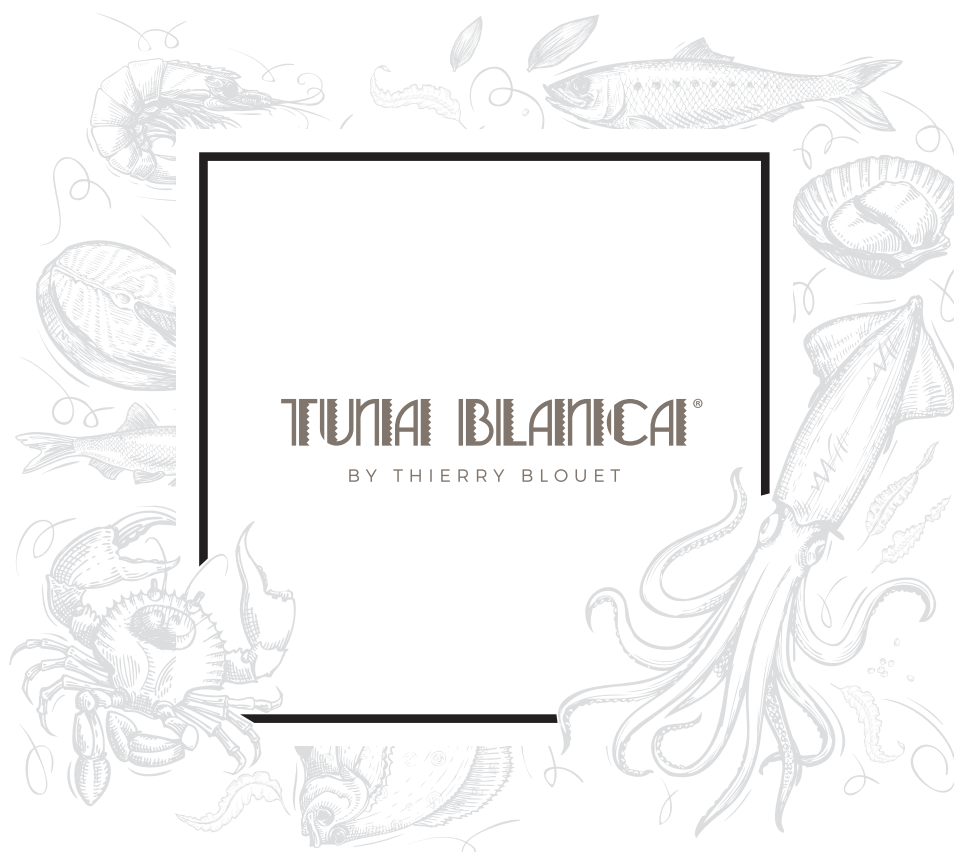
## 5 TIEMPOS

\$1,150 sólo menú / Maridaje de vinos + \$950

\*El maridaje incluye 1 Copa de vino de 75ml por cada tiempo.

ESTE MENÚ APLICA PARA TODOS LOS COMENSALES EN MESA





Thierry Blouet

Founder chef and Director of Café des Artistes Group  
President of the Chaîne des Rôtisseurs in Mexico

Punta de Mita dresses up in white and sophistication with the unique flavors of Thierry Blouet. A true feast of fresh, organic ingredients and the traditional cuisine found at the Mexican Pacific coast.

Tuna Blanca is part of renowned Café des Artistes Group, offering extraordinary hospitality and world-class service.

Ramón Álvarez

Executive Chef of Tuna Blanca Punta de Mita



## For Sharing

### IBERIAN HAM TRAY (2.8 oz)

Accompanied by walnut bread

**\$895**

### CLASSIC CAESAR SALAD TABLE SIDE (7.7 oz)

Garlic croutons and Grana Padano cheese

**\$635**

## Cold APPETIZERS



### FRESH CATCH OF THE DAY CEVICHE (3.5 oz)

Fresh season ingredients

**\$325**

### BLUE BAY TUNA TOSTADA (3.5 oz)

Fresh tuna, ginger oil, toasted sesame seeds, sweet soy sauce, bell pepper stew, crunchy onion, and marinated seaweed

**\$335**



### ORGANIC TOMATOES FESTIVAL

### AND MOZZARELLA MOUSSE (5.6 oz)

Vinaigrette, pesto trapanese, almonds, and mini brioche bread

**\$345**



### GREENS MIX SALAD (5.2 oz)

Passion fruit vinaigrette, grilled avocado, cured broad beans, carrot, grilled baby corn

**\$325**

### PAD THAI IN GINGER SAUCE (5.2 oz)

Marinated shrimp, toasted peanut, cucumber, marinated seaweed, Sambal chili paste

**\$425**

### FRIED SOFT SHELL CRAB (4.3 oz)

Avocado salad, apple, fresh cheese, seaweed, arugula

**\$445**

## Warm APPETIZERS



### CREAM OF PRAWN AND PUMPKIN SOUP (7 oz)

A 34-year tradition

**\$310**



### CONFIT SUCKLING PIG TACO (4.2 oz)

Beans, avocado cream, salsa, pork rind, fried parsley, "jocoque", and fresh cheese

**\$335**



### CHARCOAL ARTICHOKE (5.2 oz)

Garlic mayonnaise, arugula, lemon, and capers vinaigrette

**\$320**



### CHARGRILLED BEETS (3.5 oz)

Jocoque, fresh cheese, and avocado

**\$285**



### CAULIFLOWER STEAK SEARED AND BAKED IN SPICES (5.2 oz)

Pumpkin au chipotle Hummus, herbs pesto

**\$285**

# Main Courses

## CHARGRILLED, GRILLED, HOT STONES AND SLOW COOKING



### CATCH OF THE DAY ZARANDEADO STYLE À LA MINUTE (7 oz)

Three quinoa salad, avocado-cilantro, coconut cream, and fresh passion fruit pulp

**\$635**



### SEARED TUNA CRUSTED IN SEEDS (7 oz)

Lentils and blistered corn risotto, grilled vegetables, light red mole

**\$665**



### CHARGRILLED OCTOPUS (7 oz)

Marinated with peppers and spices, huitlacoche stew, spinach, pork feet and black beans salsa

**\$720**



### TEMAZCAL SHRIMP (7 oz)

In hot stones broth, sautéed vegetable in spicy salsa, guajillo pepper butter, basmati rice with raisins and almonds

**\$825**

## Slow Cooked

### SHORT RIB BIRRIA STYLE (6 oz)

Baby onions, mushrooms, green tomato purée, potato cloud, and corn tamale

**\$685**

### CHARGRILLED BEEF FILET (7 oz)

Black mole, chargrilled sweet potato with truffle honey, and green peas

**\$735**

### SLICED GRILLED AND MARINATED RIBEYE CHOICE (17.6 oz)

Wild mushroom stew in black garlic miso, braised vegetables in three-pepper sauce

**\$1,565**

### BAKED PORK BELLY IN TAMARIND CARAMEL (7 oz)

Over tender corn polenta, baby onion and bok choy stew, grilled eggplant purée, scented au epazote

**\$690**

### CHARGRILLED AMERICAN WAGYU BURGER (7.7 oz)

Prepared with American Wagyu beef, foie gras scallop, mushroom stew, manchego cheese, Port reduction and freshly baked burger buns with sesame. Served with panko fried onion rings, French lettuce, hydroponic tomato, spinach mayonnaise, dijon mustard, ketchup and French fries

**\$695**



**VEGETARIAN**



**GLUTEN FREE**

ASK FOR OUR VEGAN OPTIONS

Our beef is HIGH CHOICE-PRIME quality

**ALL OUR PRICES ARE IN MEXICAN PESOS, INCLUDE TAXES.**

Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood or shellfish may increase your risk of foodborne illness.

# Tasting Menu

## 5 COURSES

\$1,895 menu / Wine Pairing + \$950

\*Wine pairing includes 1 glass of wine of 2.5oz per course.

### • AMUSE •

1

ORGANIC TOMATOES FESTIVAL AND  
MOZZARELLA MOUSSE (3.5 oz)

or

BLUE BAY TUNA TOSTADA (1.7 oz)

2

CONFIT SUCKLING PIG TACO (2.8 oz)

or

CREAM OF PRAWN AND PUMPKIN SOUP (6 oz)

3

CATCH OF THE DAY ZARANDEADO STYLE À LA MINUTE (3.2 oz)

or

CHARGRILLED OCTOPUS (3.2 oz)

4

SHORT RIB BIRRIA STYLE (3.2 oz)

or

BAKED PORK BELLY IN TAMARIND CARAMEL (3.2 oz)

5

MANGO-PASSION FRUIT SORBET (2.8 oz)

or

CORN BREAD IN CREAMY EGGNOG SAUCE (2.8 oz)

### • MACARONS •

&

**NESPRESSO** EXCLUSIVE SELECTION

# Vegetarian Tasting Menu

## 5 COURSES

\$1,150 menu / Wine pairing + \$950

\*Wine pairing includes 1 glass of wine of 2.5oz per course.

THIS MENU APPLIES FOR ALL GUESTS ON THE TABLE

