

*Je t'aime à la folie*



*Thierry Blouet*

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

Thierry Blouet es el chef propietario de Grupo Café des Artistes, que incluye los restaurantes Café des Artistes Puerto Vallarta y Los Cabos, Tuna Blanca en Punta de Mita y ahora, La Casa by Thierry Blouet en Bucerías.

Con más de 35 años de tradición en Puerto Vallarta, Café des Artistes refleja la visión del Chef Thierry Blouet a través de una cocina franco-mexicana única, servida en un ambiente exquisito que ha marcado la historia gastronómica del destino.

*Vanessa Blouet*

Chef Corporativa de Grupo Café des Artistes

Su amor por la gastronomía nació desde temprana edad, inspirada por la influencia de su padre y un entorno familiar dedicado al arte culinario. Con una sólida formación profesional en Francia, Vanessa ha perfeccionado su técnica proponiendo un estilo único que fusiona las tradiciones francesas con un enfoque moderno y creativo.

*Jose Martin Marino*

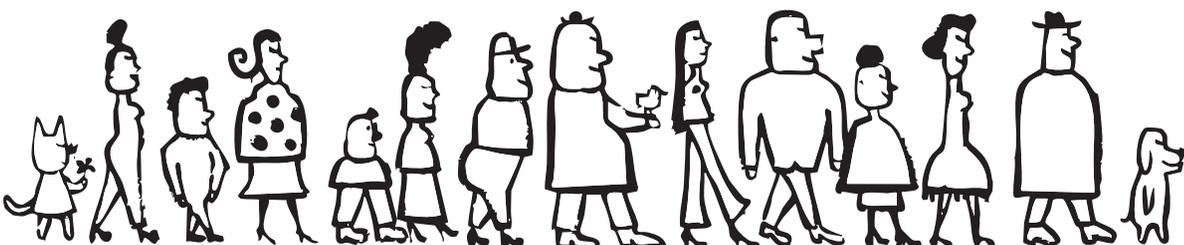
Chef Ejecutivo  
Café des Artistes, Puerto Vallarta

*Nancy Hernández*

Chef Pâtissier  
Café des Artistes, Puerto Vallarta

 **CAFÉ  
DES ARTISTES®**  
BY THIERRY BLOUET

All the world's a stage



# Para Compartir

 **TARTAR DE ATÚN FRESCO CON AGUACATE** (160g)  
Algas marinas, crudités, hueva de salmón, mayonesa de chile habanero, tostadas raspadas del Tuito

**\$745**

**TABLA IBÉRICA "PATA NEGRA"** (90g) Jamón Ibérico

**\$920**

 **CAZUELA DE MEJILLONES FRESCOS** (500g)

Al vino blanco o en caldo de piedra. Pan campesino al grill

**\$590**

**CAVIAR KAVIARI PARIS** (30g)

Lata de 30g, blinis, crème fraîche, limón

**\$3,890**

**TAPA DEL DÍA**

Caviar Siberiano (5g) - **\$690**

Hueva de salmón (5g) - **\$220**

## ENTRADAS *Frías*

 **CRUDO DE PESCA DÍA, CHILE CHINTEXTLE, MAÍZ** (80g)

Cubos de pesca día con aguachile de maíz y marinado con chile Chintextle de Oaxaca, acompañado de raspaditas artesanales

**\$290**

**JITOMATE Y MAR** (140g)

Variedad de jitomates orgánicos, erizo, maíz cacahuazintle, consomé de jitomate

**\$287**

 **ENSALADA MARROQUÍ** (135g)

Taboulé, hummus, aceite de olivo extra virgen, verdolagas, brotes del huerto

**\$380**

 **TOSTADA DE CALLO MARGARITA** (80g)

Gel de limón curado, quelites, mayonesa del mar

**\$440**

## ENTRADAS *Calientes*

 **CREMA DE LANGOSTINOS Y CALABAZA DE CASTILLA** (336ml)

Tradición de 35 años

**\$285**

**RAVIOLI DE MORILLAS Y TRUFA FRESCA** (150g)

Nube ligera de papa, jus de res

**\$390**

 **TACO DE PATO AHUMADO** (90gr)

Con tortilla de maíz hecha a mano, puré de ayocote, crema de aguacate, salsa de chile morita-cereza

**\$280**

 **COL ROSTIZADA ASIÁTICA** (90g)

Mousseline de alcachofa de Jerusalem, salsa Asiática

**\$235**

# Platos Fuertes

## **ROBALO ESCAMADO CON PAPAS** (180g)

Beurre blanc con caviar limón y miso, guiso de lentejas y quelites, hinojo

**\$689**



## **FILETE DE HUACHINANGO ZARANDEADO** (160g)

Risotto estilo paella con chorizo, cordón de azafrán, jus de pescado

**\$740**



## **PULPO AL CARBÓN GLASEADO** (180g)

Betabeles en varias formas, sabayon ahumado, mousseline de pimientos rojos, jus de pollo y pimienta

**\$695**



## **SHORT RIB Y FILETE DE RES** (180g)

Salsa de camembert chipotle, papa papel, echalote confit, terrina de papa con tocino, jus de res al mezcal

**\$695**

## **CORDERO LECHAL ALTOS DE JALISCO** (160g)

Chuleta en costra de pistachos, silla de cordero, espuma de garbanzo, ajo negro, jus reducido

**\$765**



## **PORK BELLY CONFIT, CHORIZO, CHÍCHAROS** (160g)

Mousseline de chícharo, salpicón de piña y chicharitos, salsa chorizo y jengibre

**\$535**



## **MAGRET DE PATO AÑEJADO** (160g)

Endivia braseada, zanahoria a la naranja, puré de topinambur, jus de gondos del Tuito con cassis

**\$795**



VEGETARIANO



LIBRE DE GLUTEN

PREGUNTE POR LAS OPCIONES VEGANAS

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.

**PRECIOS EN PESOS. INCLUYEN IVA**

# Menú Degustación del Chef

6 TIEMPOS

\$2,220 sólo menú / Maridaje de vinos + \$1,200

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

• AMUSE •

1

CRUDO DE PESCA DÍA, CHILE CHINTEXTLE,  
MAÍZ (50g)

o

JITOMATE Y MAR (90g)

2

RAVIOLI DE MORILLAS Y TRUFA FRESCA (70g)

u

OSTIÓN MAR Y TIERRA (30g)

3

HUACHINANGO ZARANDEADO (90g)

o

PULPO AL CARBÓN GLASEADO (90g)

4

CORDERO LECHAL ALTOS DE JALISCO (90g)

o

PORK BELLY CONFIT, CHORIZO, CHÍCHAROS (90g)

5

CRÈME BRÛLÉE DE FOIE GRAS (40g)

o

QUESO CABEZA DE MONJE (40g)

6

CHILE HABANERO CON MOUSSE  
DE FRUTA DE LA PASIÓN (100g)

o

SORBETE DE COCO (60g)

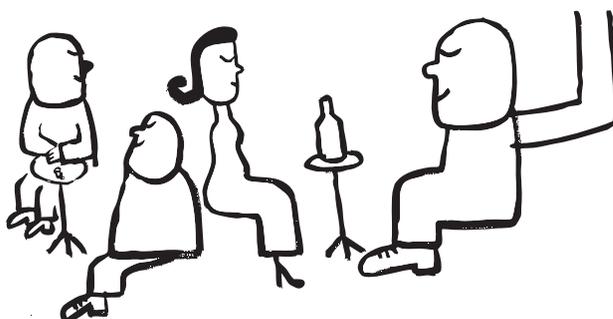
• FINANCIERS •

&

**NESPRESSO** EXCLUSIVE SELECTION

FINEZZO O GUATEMALA

ESTE MENÚ APLICA PARA TODOS  
LOS COMENSALES EN MESA



# Menú Degustación Vegetariano

## 6 TIEMPOS

**\$1,380** Sólo menú / Maridaje de vinos + **\$1,200**

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

### • AMUSE •

1

#### ENSALADA MARROQUÍ (90 g)

Taboulé, hummus, aceite de olivo extra virgen, verdolagas, brotes del huerto

2

#### JITOMATE Y MAÍZ POZOLERO (90 g)

Jitomates orgánicos, maíz cacahuazintle, consomé de jitomate y algas marinas

3

#### COL ROSTIZADA ASIÁTICA (90 g)

Mousseline de alcachofa de Jerusalem, salsa tipo Asiática

4

#### EMULSIÓN DE CHÍCHAROS Y PIÑA (90 g)

Salpicón de chícharos con piña

5

#### SOUFFLÉ AL GRAND MARNIER (90 g)

Sorbete de mandarina

6

#### SORBETE DE COCO (60 g)

Gel y virutas de coco

### • FINANCIERS •

&

**NESPRESSO** EXCLUSIVE SELECTION

GALAPAGOS O NEPAL LAMJUNG

ESTE MENÚ APLICA PARA TODOS LOS COMENSALES EN MESA

*Je t'aime à la folie*



*Thierry Blouet*

Founding Chef and Director of Grupo Café des Artistes  
President of the Chaîne des Rôtisseurs in Mexico

Thierry Blouet is the chef and owner of Grupo Café des Artistes, which includes the restaurants Café des Artistes Puerto Vallarta and Los Cabos, Tuna Blanca in Punta de Mita, and now, La Casa by Thierry Blouet in Bucerías.

With more than 35 years of tradition in Puerto Vallarta, Café des Artistes reflects Chef Thierry Blouet's vision through a unique French-Mexican cuisine, served in an exquisite setting that has shaped the destination's culinary history.

*Vanessa Blouet*

Corporate Chef of Grupo Café des Artistes

Her love for gastronomy began at an early age, inspired by her father's influence and a family environment dedicated to the culinary arts. With a solid professional background in France, Vanessa has perfected her technique, offering a unique style that fuses French traditions with a modern and creative approach.

*José Martín Marino*

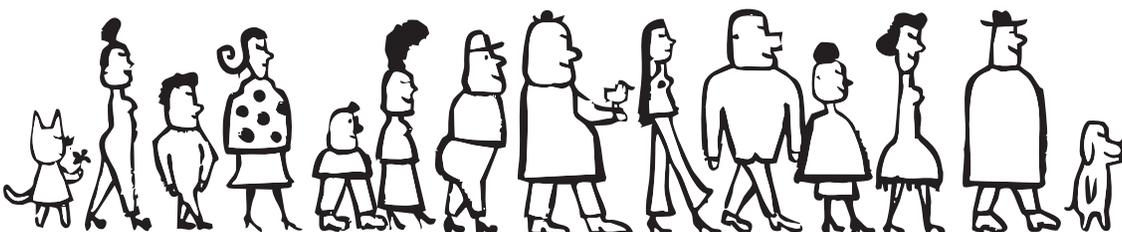
Café des Artistes, Puerto Vallarta  
Executive Chef

*Nancy Hernández*

Café des Artistes, Puerto Vallarta  
Executive Chef

 **CAFÉ  
DES ARTISTES®**  
BY THIERRY BLOUET

All the world's a stage



# For Sharing

 **FRESH TUNA TARTARE WITH AVOCADO** (5.6 oz)  
Seaweed, crudités, salmon roe, habanero mayonnaise, crispy tostadas from El Tuito  
**\$745**

**IBERIAN "PATA NEGRA" TRAY** (3.2 oz) Iberian ham  
**\$920**

 **FRESH MUSSELS CASSEROLE** (17.6 oz)  
Au White Wine or in hot stone broth. Grilled artisan bread  
**\$590**

**KAVIARI PARIS CAVIAR** (1 oz)  
1oz can, blinis, crème fraîche, lime  
**\$3,890**

**TAPA OF THE DAY**  
Siberian Caviar (0.2 oz) - **\$690**  
Salmon roe (0.2 oz) - **\$220**

## COLD Appetizers

 **RAW CATCH OF THE DAY, CHINTEXTLE PEPPER, CORN** (2.8 oz)  
*Catch of the day cubes with Corn aguachile and Chintextle pepper from Oaxaca with, Artisan crispy tostadas on the side*  
**\$290**

**TOMATO & SEA** (4.9 oz)  
*Variety of organic tomatoes, sea urchin, cacahuazintle corn, tomato consommé*  
**\$287**

 **MOROCCAN SALAD** (4.7 oz)  
*Tabbouleh, hummus, extra virgin olive oil, purslane, sprouts from our garden*  
**\$380**

 **MARGARITA SCALLOP TOSTADA** (2.8 oz)  
*Cured lime gel, quelites, ocean mayonnaise*  
**\$440**

## WARM Appetizers

 **CREAM OF PRAWN AND PUMPKIN SOUP** (12 oz)  
*A 35-years tradition*  
**\$285**

**MORELS WITH FRESH TRUFFLE RAVIOLI** (5.3 oz)  
*Potato foam, beef jus*  
**\$390**

 **SMOKED DUCK TACO** (3.2oz)  
*Hand made tortilla, ayocote purée, avocado cream, morita pepper-cherry salsa*  
**\$280**

 **ROASTED ASIAN CABBAGE** (3.2 oz)  
*Jerusalem artichoke mousseline, Asian style sauce*  
**\$235**

# Main Courses

## ROASTED SEA BASS WITH POTATO (6.3oz)

Beurre blanc with lime caviar and miso, lentils and quelites stew, fennel

**\$689**



## ZARANDEADO RED SNAPPER FILLET (5.6oz)

Risotto paella style with chorizo, saffron, fish jus

**\$740**



## GLAZED CHARGRILLED OCTOPUS (6.3oz)

Beets in shapes, smoked sabayon, red pepper mousseline, chicken and pepper jus

**\$695**



## SHORT RIB AND BEEF FILLET (6.3oz)

Camembert cheese and chipotle sauce, confit shallot, potato and bacon terrine, beef jus au mezcal

**\$695**

## SUCKLING LAMB FROM LOS ALTOS DE JALISCO (5.6oz)

Pistachio crusted lamb chop, lamb saddle, chickpea foam, black garlic, clear jus

**\$765**



## CONFIT PORK BELLY, CHORIZO, PEAS (5.6oz)

Peas mousseline, pineapple and peas salad, chorizo and ginger sauce

**\$535**



## AGED DUCK MAGRET (5.6oz)

Braised endives, carrot à l'orange, topinambour purée, gondos from El Tuito jus with cassis

**\$795**



**VEGETARIAN**



**GLUTEN FREE**

ASK FOR OUR VEGAN OPTIONS

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

*Our beef is HIGH CHOICE-PRIME quality*

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

# Chef's Tasting Menu

## 6 COURSES

**\$2,220** menu only / Wine pairing + **\$1,200**

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

### • AMUSE •

1

RAW CATCH OF THE DAY, CHINTEXTLE  
PEPPER, CORN (1.7 oz)

or

TOMATO & SEA (3.1 oz)

2

MORELS WITH FRESH TRUFFLE RAVIOLI (2.4 oz)

or

SURF & TURF OYSTER (1oz)

3

MARINATED RED SNAPPER (3.1oz)

or

CHARGILLED GLAZED OCTOPUS (3.1 oz)

4

SUCKLING LAMB FROM  
LOS ALTOS DE JALISCO (3.1 oz)

or

CONFIT PORK BELLY, CHORIZO, PEAS (3.1 oz)

5

FOIE GRAS CRÈME BRÛLÉE (1.4 oz)

or

TÊTE DE MOINE CHEESE (1.4 oz)

6

SWEET HABANERO PEPPER  
WITH PASSION FRUIT MOUSSE (3.5 oz)

or

COCONUT SORBET (2.1 oz)

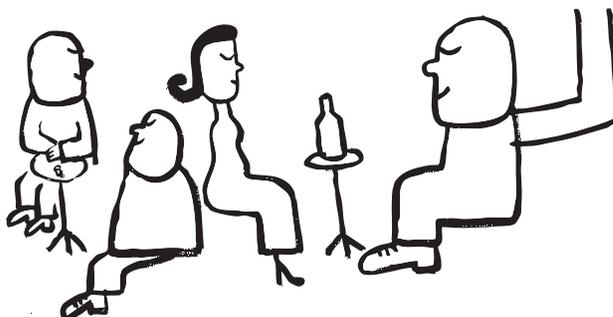
### • FINANCIERS •

&

**NESPRESSO** EXCLUSIVE SELECTION

FINEZZO OR GUATEMALA

THIS MENU APPLIES FOR  
ALL GUESTS ON THE TABLE



# Vegetarian Tasting Menu

## 6 COURSES

**\$1,380** menu only / Wine pairing + **\$1,200**

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

### • AMUSE •

1

#### MOROCCAN SALAD (3.1 oz)

*Tabbouleh, hummus, extra virgin olive oil, purslane, sprouts from our garden*

2

#### HOMINY CORN AND TOMATO (3.1 oz)

*Organic tomatoes, cacahuazintle corn, tomato broth and seaweed*

3

#### ROASTED ASIAN CABBAGE (3.1 oz)

*Jerusalem artichoke mousseline, Asian style sauce*

4

#### PEAS AND PINEAPPLE EMULSION (3.1 oz)

*Pea splash with pineapple*

5

#### SOUFFLÉ AU GRAND MARNIER (3.1 oz)

*Tangerine sorbet*

6

#### COCONUT SORBET (2.1 oz)

*Gel and coconut flakes*

### • FINANCIERS •

&

**NESPRESSO** EXCLUSIVE SELECTION

GALAPAGOS OR NEPAL LAMJUNG

THIS MENU APPLIES FOR ALL GUESTS ON THE TABLE