



**2024-2025**

The à la carte menu offers the flexibility to create personalized 3, 4, or 5-course dinners. Recommendations are available upon request to help craft the perfect dining experience. Details about pricing and additional information can be found below the menu. We are happy to accommodate dietary allergies and restrictions to the best of our ability. The menu in Spanish follows.

## **A LA CARTE MENU DINNER MENU**

### **SOUPS**

**Roasted Tomato and Garlic Soup** (*Vegetarian*): A velvety blend of roasted tomatoes and garlic, enriched with caramelized onions, creamy goat cheese, and crunchy croutons, all elegantly finished with a drizzle of coriander oil.

**Mexican Cream Corn Soup** (*Vegetarian*): This delightful soup features pureed yellow corn complemented by tender white corn kernels sautéed in ancho chili oil and fragrant basil for a perfect balance of flavor.

**Cauliflower Soup** (*Vegan*): A luscious, plant-based cauliflower soup featuring tender potato gnocchi, julienne potatoes, and a subtle kick from toasted guajillo chili.

**Lime Soup**: A bright and zesty chicken soup with fresh lime, creamy avocado, and crispy fried tortilla strips, offering a refreshing take on a Mexican classic.

### **SALADS**

**Hearts of Palm Chili Salad** (*Vegan*): Tender hearts of palm tossed in a vibrant Mexican chili vinaigrette, paired with mixed greens, juicy cherry tomatoes, and crunchy cashews, all served over a creamy avocado sauce for a harmonious blend of flavors and textures.

**Strawberry Salad** (*Vegetarian*): This colorful salad is as visually stunning as it is delicious. It's a delightful mix of fresh greens, sweet strawberries, caramelized walnuts, and tangy Roquefort cheese, drizzled with a zesty balsamic and orange vinaigrette.



[www.venturachefservices.com](http://www.venturachefservices.com)



**2024-2025**

## **A LA CARTE MENU (cont.)**

### **SALADS (cont.)**

**Wine-Poached Pear Salad** (*Vegetarian*): Delicate pear poached in white wine and orange juice, paired with crisp mixed greens, spiced cranberries, caramelized walnuts, and creamy goat cheese. Finished with a drizzle of agave honey and lemon vinaigrette, this salad offers a perfect balance of sweetness, tang, and crunch.

**Ensalada de Tomates** (*Vegetarian*): Inspired by the vibrant flavors of Oaxaca, this salad showcases five varieties of tomatoes, complemented by a velvety eggplant purée, crisp cucumbers, toasted cashews, and fresh salad greens. Finished with a fragrant oregano vinaigrette, it celebrates bold, fresh flavors.

**Chili Beet Salad** (*Vegetarian*): Sweet roasted beets dressed in a smoky chipotle and rosemary chili vinaigrette, topped with fragrant fresh basil, caramelized pistachios, creamy goat cheese, and vibrant orange slices for a perfect balance of flavors.

**Green Apple Asparagus Salad** (*Vegan*): Crisp green apples and tender asparagus paired with mixed greens, creamy avocado, and caramelized almonds, all tossed in a refreshing lemon and mint vinaigrette for a light and flavorful dish.

### **SMALL PLATES**

**Fiesta Ceviche:** This vibrant celebration of flavors features succulent shrimp and fresh tuna paired with seasonal citrus fruits, creamy avocado, crisp red onion, cherry tomatoes, and a coriander tortilla crumble. The dish is topped with zesty ponzu sauce, making it refreshing and flavorful.

**Mango Shrimp Cocktail:** Tender poached shrimp paired with a vibrant mango chutney infused with cucumber, tomato, and fresh cilantro, then elegantly topped with toasted shredded coconut for a tropical twist.



[www.venturachefservices.com](http://www.venturachefservices.com)



**2024-2025**

## **A LA CARTE MENU (cont.)**

### **SMALL PLATES (cont.)**

**Chipotle Ribeye Taco:** Perfectly seasoned, grilled ribeye served on a fresh tortilla with melted asadero cheese, topped with a crisp cucumber and cabbage salad, creamy avocado coulis, and a smoky roasted tomato and chipotle salsa.

**Tempura Avocado Taco (Vegan):** Golden, crispy tempura-battered avocado nestled on a freshly made tortilla, topped with smoky chipotle salsa and tangy pickled vegetables. Finished with toasted pumpkin seeds for a satisfying crunch, this taco delivers a vibrant and perfectly balanced medley of flavors and textures.

**Tostada de Cochinita Pibil:** A crispy corn tostada layered with puréed black beans, tender marinated pork, tangy pickled onions with habanero peppers, silky avocado coulis, a dollop of crema, and a splash of fresh lime juice for a bold and flavorful bite.

**Zapata Crab Cakes:** Spiced crab cakes seasoned with chilis are accompanied by a velvety avocado sauce and a zesty white pepper aioli. They are served with a refreshing cucumber and jicama salad dressed in serrano pepper vinaigrette and finished with a sprinkle of tortilla ash for a unique touch.

**Elote Gnocchi (Vegetarian):** Soft, tender potato gnocchi tossed in a creamy corn sauce, complemented by toasted pine nuts and sweet poblano pepper strips for a comforting, flavor-packed dish.

**V-Potstickers (Vegan):** Delicate dumplings filled with a mix of julienne vegetables marinated in fragrant soy and sesame oil, served with a rich and savory peanut sauce.

**Vegetable Aguachile (Vegan):** Fresh tomatoes, crisp green apple, and tender asparagus are lightly tossed in a vibrant jalapeño-infused aguachile, accented with cucumber, celery, and fresh parsley. Drizzled with fragrant cilantro oil and topped with whole pumpkin seeds for added texture and crunch.



[www.venturachefservices.com](http://www.venturachefservices.com)



**2024-2025**

## **A LA CARTE MENU (cont.)**

### **ENTREE**

**Chicken Mole:** This is a must-try for mole enthusiasts. This tender chicken breast is expertly stuffed with turkey ham, spinach, and panela cheese, then smothered in a rich, flavorful green mole sauce. It is served with perfectly seasoned rice and sautéed seasonal vegetables.

**Stewed Chicken Thigh:** Succulent boneless chicken thigh in a smooth, nutty pipián (pumpkin seed) sauce, complemented by red rice and zucchini, sautéed in sesame oil.

**Fresh Catch of the Day:** A perfectly baked fish fillet is served over a creamy cauliflower purée, accompanied by tender Mexican spring onions, Brussels sprouts, baby corn, cherry tomatoes, and peppery arugula for a light yet satisfying dish.

**Chili-Crusted Salmon:** Succulent salmon crusted with guajillo, Morita, and ancho chili, sautéed with aromatic garlic and thyme and served on a silky epazote corn sauce, lime-seasoned roasted potatoes, and a medley of grilled seasonal vegetables.

**Chimichurri Pork Loin:** Juicy pork loin marinated in fragrant chimichurri is topped with a vibrant bell pepper and habanero sauce. Buttery mashed potatoes, crispy bacon, and a side of sautéed Brussels sprouts and asparagus accompany the dish for a flavorful experience.

**Braised Pork Belly:** Tender pork belly is slowly braised in a rich mulato chili sauce, topped with a vibrant red cabbage and radish salad, dressed in a vinaigrette made with wild oregano, and served with red rice. This dish draws inspiration from the beloved traditional pozole.

**Hibiscus Filet Mignon:** This perfectly seared filet mignon is coated with crisp sesame seeds and paired with a luscious hibiscus reduction. It is served with smooth plantain purée and tender sautéed seasonal vegetables for a memorable fine dining experience.

**Chili-Crusted Beef Filet:** A perfectly seared beef filet crusted with a flavorful chili rub, drizzled with rich, savory beef gravy, and served with creamy roasted corn purée and tender, honey-glazed carrots for a comforting and well-balanced dish.



[www.venturachefservices.com](http://www.venturachefservices.com)





**2024-2025**

## **A LA CARTE MENU (cont.)**

### **ENTREE (cont.)**

**Eggplant Medallians (Vegan):** Chili-crusted eggplant medallians, served with cumin-seasoned lentils and a Chiapas mole and accompanied by arugula, sun-dried tomatoes, and a green plantain chip.

**Mexican Grilled Portobello (Vegan):** Grilled Portobello mushrooms topped with guacamole, red onions, habanero peppers, and toasted almonds, served with black beans and rice.

### **DESSERT**

**Banana Decadence Delight:** Sauteed banana drizzled with caramel sauce topped with chocolate ice cream, pistachios, and fresh strawberries.

**Cheesecake de Flan:** This flan-flavored cheesecake with a sweet corn puree includes vanilla foam, caramelized popcorn, and fresh berries

**Hibiscus Poached Pear:** This beautiful, tasty dessert features a pear poached in red wine, served with a hibiscus sauce and a touch of cream cheese, topped with caramelized walnuts, vanilla whipped cream, and fresh berries.

**Chocolate Apple Crepe:** A devilish dessert of crepes, Oaxacan chocolate, caramelized apples, and mascarpone cheese.

**Banana Delicious Delight (Vegan):** Sauteed banana, served with vegan chocolate ice cream, drizzled with coconut milk caramel sauce, and topped with strawberries and caramelized almonds.

**Hibiscus Simmering Pear (Vegan):** This twist on the non-vegan crowd pleaser is a pear poached in red wine stuffed with red fruit jam, served with a hibiscus sauce, caramelized almonds, and fresh berries.



[www.venturachefservices.com](http://www.venturachefservices.com)



## 2024-2025

### PRICING

There is a 4-person minimum per dinner/event. Menu prices include ingredients, meal preparation, clean-up, and place settings (for up to 24 people). Our menus do not offer children's options, but children ages 5-12 receive a 30% discount. Please let us know if you would like more than five courses, and we will provide pricing based on the desired menu.

Event	Per Person (Pesos)
5-course menu	\$2,150
4-course menu	\$1,850
3-course menu	\$1,550

The server(s) fee will be on the final invoice, as noted below. If time beyond ~ 3 hours is needed, we will adjust the server invoice amount.

Number of Attendees	Required Server(s)	Cost (Pesos)
4-15	1	\$800
16-30	2	\$1600
31+	TBD	TBD

### Additional Services and Pricing:

- A transportation fee for dinners/events outside Puerto Vallarta city limits is required. The cost will vary depending on the distance.
- An additional 10-15% commission will be added to the event invoice with organizers and wedding planners.
- Available upon request for an additional charge:
  - Wine-pairing (for six or more people)
  - Pre-dinner cocktail hour with margaritas, chips, salsa and guacamole
  - Bartending services (we can provide referrals)
  - Celebration cakes (we can provide referrals)





## 2024-2025

### PAYMENTS

Clients can make payments via credit card, cash (pesos or USD), or, upon request, Mexican bank transfer. The chef's [website](#) includes credit card processing. We will send invoices for deposits and final expenses.

#### **Deposit Invoice:**

After confirming your desired date is available, a deposit is required to confirm the date.

- The host will receive a deposit invoice for 4200 pesos, which includes a 5% (200 pesos) bank administration fee.
- Deposits are fully refundable if cancellation is received seven days before the confirmed date.

#### **Final Invoice:**

We need the final guest count, menus, and details 3-5 days before the event. We will send an invoice with the final balance due to the host 1 - 2 days before the event. The final invoice must be paid before or at the end of the event.



[www.venturachefservices.com](http://www.venturachefservices.com)



## 2024-2025

El menú a la carta ofrece la flexibilidad de crear cenas personalizadas de 3, 4 o 5 platos. Hay recomendaciones disponibles previa solicitud para ayudar a crear la experiencia gastronómica perfecta. Los detalles sobre precios e información adicional se pueden encontrar debajo del menú. Nos complace adaptarnos a las alergias y restricciones dietéticas lo mejor que podamos. A continuación el menú en español.

## MENÚ A LA CARTA MENÚ CENA

### SOPAS

**Sopa De Tomate Asado Y Ajo** (*Vegetariano*): Una mezcla aterciopelada de tomates asados y ajo, enriquecida con cebollas caramelizadas, queso de cabra cremoso y picatostes crujientes, todo elegantemente terminado con un chorrillo de aceite de cilantro.

**Sopa Crema De Maíz Mexicana** (*Vegetariano*): Esta deliciosa sopa contiene puré de maíz amarillo complementado con tiernos granos de maíz blanco salteados en aceite de chile ancho y albahaca fragante para lograr un equilibrio perfecto de sabor.

**Sopa De Coliflor** (*vegano*): Una deliciosa sopa de coliflor a base de plantas con tiernos ñoquis de papa, papas en juliana y un sutil toque de chile guajillo tostado.

**sopa de lima**: Una sopa de pollo brillante y picante con lima fresca, aguacate cremoso y tiras de tortilla fritas crujientes, que ofrece una versión refrescante de un clásico mexicano.

### ENSALADAS

**Ensalada De Chili De Corazones De Palma** (*vegano*): Tiernos palmitos mezclados con una vibrante vinagreta de chile mexicano, combinados con verduras mixtas, jugosos tomates cherry y crujientes anacardos, todo servido sobre una cremosa salsa de aguacate para obtener una combinación armoniosa de sabores y texturas.







**2024-2025**

## **MENÚ A LA CARTA (cont.)**

### **ENSALADAS (continuación)**

**Ensalada De Fresa** (*Vegetariano*): Esta colorida ensalada es tan visualmente impresionante como deliciosa. Es una deliciosa mezcla de verduras frescas, fresas dulces, nueces caramelizadas y queso roquefort picante, rociado con una sabrosa vinagreta de balsámico y naranja.

**Ensalada de peras escalfadas en vino** (*Vegetariano*): Delicada pera escalfada en vino blanco y jugo de naranja, acompañada de verduras mixtas crujientes, arándanos especiados, nueces caramelizadas y queso de cabra cremoso. Terminada con un chorrillo de miel de agave y vinagreta de limón, esta ensalada ofrece un equilibrio perfecto entre dulzura, sabor y crujiente.

**Ensalada de Tomates** (*Vegetariano*): Inspirada en los vibrantes sabores de Oaxaca, esta ensalada presenta cinco variedades de tomates, complementadas con un aterciopelado puré de berenjena, pepinos crujientes, anacardos tostados y verduras frescas para ensalada. Terminado con una fragante vinagreta de orégano, celebra sabores frescos y atrevidos.

**Ensalada De Chile Y Remolacha** (*Vegetariano*): Remolachas dulces asadas aderezadas con una vinagreta ahumada de chipotle y chile con romero, cubiertas con fragante albahaca fresca, pistachos caramelizados, cremoso queso de cabra y vibrantes rodajas de naranja para lograr un equilibrio perfecto de sabores.

**Ensalada De Espárragos Y Manzana Verde** (*vegano*): Manzanas verdes crujientes y espárragos tiernos combinados con verduras mixtas, aguacate cremoso y almendras caramelizadas, todo ello mezclado con una refrescante vinagreta de limón y menta para un plato ligero y sabroso.



[www.venturachefservices.com](http://www.venturachefservices.com)



**2024-2025**

## **MENÚ A LA CARTA (cont.)**

### **PLATOS PEQUEÑOS**

**Fiesta Ceviche:** Esta vibrante celebración de sabores incluye succulentos camarones y atún fresco combinados con frutas cítricas de temporada, aguacate cremoso, cebolla morada crujiente, tomates cherry y tortilla crumble de cilantro. El plato se cubre con una picante salsa ponzu, lo que lo hace refrescante y sabroso.

**Cóctel De Camarones Y Mango:** Tiernos camarones escalfados combinados con un vibrante chutney de mango con pepino, tomate y cilantro fresco, y luego elegantemente cubiertos con

**Taco de chuletón al chipotle:** Chuletón asado perfectamente condimentado, servido sobre una tortilla fresca con queso asadero derretido, cubierto con una crujiente ensalada de pepino y repollo, cremoso coulis de aguacate y salsa ahumada de tomate asado y chipotle.

**Tempura Avocado Taco (vegano):** Aguacate dorado y crujiente rebozado en tempura, sobre una tortilla recién hecha, cubierto con salsa ahumada de chipotle y picantes vegetales encurtidos. Terminado con semillas de calabaza tostadas para un crujido satisfactorio, este taco ofrece una mezcla vibrante y perfectamente equilibrada de sabores y texturas.

**Tostada de Cochinita Pibil:** Una tostada de maíz crujiente con puré de frijoles negros, tierna carne de cerdo marinada, picantes cebollas encurtidas con chiles habaneros, sedoso coulis de aguacate, una cucharada de crema y un chorrito de jugo de limón fresco para un bocado atrevido y sabroso.

**Tortitas De Cangrejo De Zapata:** Los pasteles de cangrejo especiados y sazonados con chiles se acompañan de una salsa aterciopelada de aguacate y un picante alioli de pimienta blanca. Se sirven con una refrescante ensalada de pepino y jícama aderezada con vinagreta de chile serrano y terminada con una pizca de ceniza de tortilla para darle un toque único.

**Elote Gnocchi (Vegetariano):** Ñoquis de papa tiernos y suaves salteados con una salsa cremosa de maíz, complementados con piñones tostados y tiras de chile poblano dulce para un platillo reconfortante y lleno de sabor.



[www.venturachefservices.com](http://www.venturachefservices.com)



**2024-2025**

## **MENÚ A LA CARTA (cont.)**

### **PLATOS PEQUEÑOS (cont.)**

**V-Potstickers** (*vegano*): Delicadas bolas de masa rellenas con una mezcla de verduras en juliana marinadas en aromático aceite de soja y sésamo, servidas con una rica y sabrosa salsa de maní.

**Vegetable Aguachile** (*vegano*): Los tomates frescos, la crujiente manzana verde y los tiernos espárragos se mezclan ligeramente con un vibrante aguachile con infusión de jalapeños, acentuado con pepino, apio y perejil fresco. Rociado con aceite de cilantro aromático y cubierto con semillas de calabaza enteras para darle más textura y crujido.

### **ENTRADA**

**Mole De Pollo:** Esto es algo que los entusiastas de los topos deben probar. Esta tierna pechuga de pollo se rellena de forma experta con jamón de pavo, espinacas y queso panela y luego se cubre con una rica y sabrosa salsa de mole verde. Se sirve con arroz perfectamente condimentado y verduras de temporada salteadas.

**Muslo De Pollo Guisado:** Suculento muslo de pollo deshuesado en una suave salsa de pipián (semilla de calabaza) con nueces, complementado con arroz rojo y calabacín, salteados en aceite de sésamo.

**Pesca fresca del día:** Un filete de pescado perfectamente horneado se sirve sobre un cremoso puré de coliflor, acompañado de tiernas cebolletas mexicanas, coles de Bruselas, maíz tierno, tomates cherry y rúcula picante para un plato ligero pero satisfactorio.

**Salmón con costra de chile:** Suculento salmón con costra de guajillo, morita y chile ancho, salteado con aromático ajo y tomillo y servido sobre una sedosa salsa de epazote, papas asadas sazonadas con limón y una mezcla de vegetales asados de temporada.



[www.venturachefservices.com](http://www.venturachefservices.com)



**2024-2025**

## **MENÚ A LA CARTA (cont.)**

### **ENTRADA (cont.)**

**Lomo De Cerdo Chimichurri:** Jugoso lomo de cerdo marinado en fragante chimichurri cubierto con una vibrante salsa de pimiento morrón y habanero. Puré de papas mantecoso, tocino crujiente y una guarnición de coles de Bruselas y espárragos salteados acompañan el plato para brindar una experiencia sabrosa.

**Panceta De Cerdo Estofada:** La tierna panceta de cerdo se cuece lentamente en una rica salsa de chile mulato, se cubre con una vibrante ensalada de repollo rojo y rábanos, se adereza con una vinagreta hecha con orégano silvestre y se sirve con arroz rojo. Este platillo se inspira en el querido pozole tradicional.

**Filet Mignon De Hibisco:** Este filet mignon perfectamente sellado está cubierto con crujientes semillas de sésamo y acompañado de una deliciosa reducción de hibisco. Se sirve con un suave puré de plátano y tiernas verduras de temporada salteadas para una experiencia gastronómica inolvidable.

**Filete de res con costra de chile:** Un filete de res perfectamente chamuscado con una costra de una sabrosa salsa de chile, rociado con una rica y sabrosa salsa de res y servido con cremoso puré de maíz asado y tiernas zanahorias glaseadas con miel para un plato reconfortante y bien equilibrado.

**Berenjena medallones (vegano):** doMedallones de berenjena con costra de hili, servidos con lentejas sazonadas con comino y mole chiapaneco y acompañados de rúcula, tomates secos y chips de plátano verde.

**Portobello mexicano a la parrilla (vegano):** Hongos Portobello asados cubiertos con guacamole, cebolla morada, chile habanero y almendras tostadas. servido con frijoles negros y arroz.



[www.venturachefservices.com](http://www.venturachefservices.com)





**2024-2025**

## **MENÚ A LA CARTA (cont.)**

### **POSTRE**

**Delicia de decadencia de plátano:** Plátano salteado rociado con salsa de caramelo cubierto con helado de chocolate, pistachos y fresas frescas.

**Tarta de queso con flan:** Este cheesecake sabor flan con puré de maíz dulce incluye espuma de vainilla, palomitas de maíz caramelizadas y frutos rojos frescos

**Pera escalfada con hibisco:** Este hermoso y sabroso postre presenta una pera escalfada en vino tinto, servida con salsa de jamaica y un toque de queso crema, cubierta con nueces caramelizadas, crema batida de vainilla, y bayas frescas.

**Crepe de chocolate y manzana:** Un postre endiabado de crepas, chocolate oaxaqueño, manzanas caramelizadas y queso mascarpone.

**Deliciosa delicia de plátano (vegana):** Plátano salteado, servido con helado de chocolate vegano, rociado con salsa de caramelo con leche de coco y cubierto con fresas y almendras caramelizadas.

**Pera a fuego lento con hibisco (vegano):** Esta versión del plato popular no vegano es una pera escalfada en vino tinto rellena de mermelada de frutos rojos, servida con salsa de hibisco, almendras caramelizadas y bayas frescas.



[www.venturachefservices.com](http://www.venturachefservices.com)



## 2024-2025

### PRECIOS

Hay un mínimo de 4 personas por cena/evento. Los precios del menú incluyen ingredientes, preparación de comidas, limpieza y cubiertos (para hasta 24 personas). Nuestros menús no ofrecen opciones para niños, pero los niños de 5 a 12 años reciben un 30% de descuento. Háganos saber si desea más de cinco platos y le proporcionaremos precios según el menú deseado.

Evento	Per Person (Pesos)
menú de 5 platos	\$2,150
menú de 4 platos	\$1,850
menú de 3 platos	\$1,550

La tarifa del servidor estará en la factura final, como se indica a continuación. Si se necesita más de ~ 3 horas, ajustaremos el monto de la factura del servidor.

Número de asistentes	Servidores requeridos	Cost (Pesos)
4-15	1	\$800
16-30	2	\$1600
31+	Por determinar	Por determinar

### Servicios adicionales y precios;

- Se requiere una tarifa de transporte para cenas/eventos fuera de los límites de la ciudad de Puerto Vallarta. El costo variará dependiendo de la distancia.
- Se agregará una comisión adicional del 10 al 15 % a la factura del evento con los organizadores y organizadores de bodas..
- Disponible previa solicitud por un cargo adicional:
  - o Maridaje de vinos (para seis o más personas)
  - o Hora de cóctel antes de la cena con margaritas, patatas fritas, salsa y guacamole
  - o Servicios de bartending (podemos proporcionar referencias)





## 2024-2025

- o Pasteles de celebración (podemos proporcionar referencias)

### PAGOS

Los clientes pueden realizar pagos mediante tarjeta de crédito, efectivo (pesos o USD) o, previa solicitud, transferencia bancaria mexicana. el chef [sitio web](#) Incluye procesamiento de tarjetas de crédito. Enviaremos facturas por depósitos y gastos finales.

#### Factura de depósito:

Después de confirmar que la fecha deseada está disponible, se requiere un depósito para confirmar la fecha.

- El anfitrión recibirá una factura de depósito por 4200 pesos, que incluye un 5% (200 pesos) de comisión de administración bancaria.
- Los depósitos son totalmente reembolsables si la cancelación se recibe siete días antes de la fecha confirmada.

#### Factura Final:

Necesitamos el recuento final de invitados, los menús y los detalles entre 3 y 5 días antes del evento. Enviaremos una factura con el saldo final adeudado al anfitrión 1 o 2 días antes del evento. La factura final deberá pagarse antes o al finalizar el evento.

