



ROOM SERVICE

Occidental
Nuevo Vallarta



DESAYUNO - BREAKFAST

06:00 am. - 11:00 am.

Desayuno Continental - Continental Breakfast \$115.00

Plato de fruta de temporada, 2 piezas de pan dulce, jugo de naranja, mermelada, mantequilla, café o té o chocolate
 Fresh fruit plate, croissant, 2 pieces of sweet rolls, orange juice, butter, jam, coffee, tea or hot chocolate.

Omelette al gusto - Omelette à la Carte your choice of \$130.00

Jamón, tocino, espárragos, chorizo, champiñones
 Ham, bacon, asparagus, spicy pork sausage, mushrooms
 *Servidos con papa hash brown | Served with hash brown potatoes

Jugos | Juices

Naranja, manzana, verde o toronja | Orange, Apple, Green juice or grapefruit \$45.00
 Canasta de pan dulce (4 piezas) | Sweet rolls basket (4 pieces) \$65.00
 Plato de fruta | Fruit plate \$65.00

COMIDA Y CENA LUNCH & DINNER

11:00 am - 10:00 pm

Entrada – Appetizers

Plato de fruta - Fresh seasonal fruits   \$75.00

Ensalada Royal - Royal Salad   \$115.00

Lechuga, frutos rojos, aguacate, tomate, manzana, betabel
 servida con aderezo de frutos de la pasión.

Lettuce, berries, avocado, tomato, apple, beetrot,
 served with passion fruit dressing

Ensalada Cesar - Caesar Salad \$75.00

Lechuga fresca romana con crotones, queso parmesano
 y aderezo César

Crisp romaine lettuce with croutons, parmesan cheese,
 served with caesar dressing

Sandwiches & Pasta

Sándwich de atún - Tuna salad sandwich \$90.00

Club Sándwich - Con jamón, pechuga de pollo y tocino | With ham,
 chicken breast and bacon \$85.00

Hamburguesa con queso - Cheeseburger \$85.00

Hot Dog (2 piezas) | 2 pieces \$85.00

Quesadillas (3 piezas) | Cheese Quesadillas (3 pieces) \$75.00



Vegetariano - Vegetarian



Vegano- Veggan



Sin Gluten - Gluten Free

El servicio será cargado a su habitación – The service will be charged to your room account

*Precios en pesos mexicanos. IVA y servicio incluido. – Prices in Mexican pesos. Taxes and service included



Platos Fuertes – Main Courses

Pechuga de pollo a la plancha - Grilled Chicken Breast A la plancha servida con verdura y arroz Served with vegetables and rice	\$155.00
Tradicional Sabana de Res - Grilled flank steak Servido con frijoles refritos y guacamole Served with fried beans and guacamole	\$170.00
Filete de pescado - Fish Fillet A la mantequilla y ajo, servida con verdura y arroz Grilled fish with butter and garlic, accompanied by vegetables and rice	\$170.00

Postres - Desserts

Pay de Manzana - Apple pie	\$ 60.00
Flan Napolitano - Napolean Cream Custard	\$ 60.00
Pastel de Queso – Cheesecake	\$ 55.00

MENU NOCTURNO – NIGHT MENU

10:00 pm. – 6:00 am.

En salada Cesar - Caesar Salad Lechuga fresca romana con crotones, queso parmesano y aderezo César Crisp romaine lettuce, croutons, parmesan cheese, served with Caesar dressing	\$ 75.00
Nuggets de pollo (6 piezas) – Chicken Nuggets (6 pieces)	\$ 55.00
Sándwich de atún - Tuna salad sandwich	\$ 90.00
Club Sándwich - Con jamón, pechuga de pollo y tocino With ham, chicken breast and bacon	\$ 85.00
Hamburguesa con queso - Cheeseburger	\$ 85.00
Flan Napolitano - Napolean Cream Custard	\$ 60.00
Pastel de Queso – Cheesecake	\$ 55.00



CENA ROMÁNTICA EN LA PLAYA A LA LUZ DE LAS VELAS

CANDLELIGHT ROMANTIC DINNER AT THE BEACH

SUEÑO DE AMOR DREAM OF LOVE

\$2,360 MXN

ENTRADA | APPETIZER

Carpaccio de pulpo marinando con aceite de cilantro
Thin slices of octopus marinated in coriander oil.

SOPA | SOUP

Fusión de crema de tomate y queso parmesano
Fusion of tomato and parmesan cheese cream soup

PLATO FUERTE | MAIN COURSE

Filete Black Angus Beef
Black Angus beef fillet
Servido con espárragos y papas salteadas
Served with asparagus and sauteed potatoes

POSTRE | DESSERT

Pastel de chocolate con fondant - Chocolate cake

UNA NOCHE INOLVIDABLE AN UNFORGETTABLE NIGHT

\$3,500 MXN

ENTRADA | APPETIZER

Duo Tropical – Tropical Duo
Camarón crujiente al coco servido con perlas de melón y piña
Crispy coconut shrimp served on cantaloupe and pineapple pearl

SOPA | SOUP

Crema de espárragos
Asparagus cream soup

PLATO FUERTE | MAIN COURSE

Cola de Langosta - Lobster tail
Servido con verduras y risotto de champiñones
Served with vegetables and mushroom risotto

POSTRE | DESSERT

Crème brûlée con frutos rojos - Crème brûlée with berries
1 botella de Moët & Chandon Imperial

NOCHES BAJO LAS ESTRELLAS NIGHTS UNDER THE STARS

\$3,750 MXN

ENTRADA | APPETIZER

Ensalada de corazón de sandía - Grilled Heart of watermelon salad
Servido con queso cremoso de cabra, aceitunas, lechuga baby y vinagreta de frutos rojos y jerez
Served with creamy goat cheese and dried olives with red fruit and sherry vinaigrette

SOPA | SOUP

Crema de Almeja - Cream of Clam Soup

PLATO FUERTE | MAIN COURSE

Filete de res Angus y cola de langosta - Angus Beef fillet & Lobster tail
Servido con verduras y risotto de setas / Served with vegetables and mushroom risotto.

POSTRE | DESSERT

Duo de corazones de chocolate oscuro y blanco con coulis de fresa
Double heart, dark chocolate and white with strawberry coulis
1 botella de Moët & Chandon Imperial

Para 2 personas - Per 2 persons

Precios en pesos Mexicanos incluye IVA – Prices in Mexican pesos including TAX

Botellas de vinos no están incluidas en el paquete todo incluido

Bottles of wine are NOT included in the All -Inclusive package

LA MESA DEL CHEF - CHEF'S TABLE

Disfrute de una deliciosa cena privada en nuestra cava, ubicada dentro de nuestro Restaurante Olivos
Enjoy for special private dinner at our wine cellar inside of Olivos Restaurant

MENÚ DEGUSTACIÓN | TASTING MENU

ENTRADAS | APPETIZERS

Delicia de foie gras pan de especias, chutney de pera al azafrán, gelée de vino
Foie Gras canape with spiced bread, saffron pear chutney and white wine jelly

ENSALADA | SALAD

Carpaccio de Betabel – Beetroot Carpaccio

Delicadas Laminas de Betabel Confitado acompañado de Queso de Cabra y Lechugas Finas
Delicate carpaccio of Caramelized Beetroot accompanied with Goat cheese and fine lettuces

SOPA | SOUP

Sopa de Marisco – Seafood soup

Deliciosa combinación de mariscos flameados al brandy y perfumado con hierbas finas
Delicious seafood combination, flamed with Brandy and a hint of fine herbs

PLATO FUERTE | MAIN COURSE

Mar & Tierra – Surf & Turf

Filete de res y camarón jumbo servido con espárragos y papas salteadas
Jumbo Shrimp served with asparagus and sauteed potatoes

Or

Rack de cordero – Rack of Lamb

En costra de hierbas pastoral, salsa de morillas, canelón de poro relleno de Quínoa, guarnición de primavera

Crusted with fine herbs; served with a leek cannelloni stuffed with quinoa, garnished with spring vegetables

POSTRE | DESSERTS

Chocolate lava cake

Servido con sorbete de vino tinto, coulis de frutos rojos y Jamaica
With red wine sorbet and red fruits and hibiscus coulis

\$750 MXM P/P

MENÚ DEGUSTACIÓN | TASTING MENU

ENTRADAS | APPETIZERS

Almeja Rockerfeller - Rockerfeller Oyster

ENSALADA | SALAD

Ensalada del Chef – Chef's salad

Ensalada de Marisco servido con pulpo, langosta, camarón, aguacate y callo
Seafood salad served with octopus, lobster, shrimp, avocado and scallops

SOPA | SOUP

Clasica sopa de Cebolla - Classic onion soup
Sopa de cebolla gratinada - Gratin onion soup

PLATO FUERTE | MAIN COURSE

Langosta al termidor – Lobster Thermidor

Servido con verduras y risotto de champiñones - Served with vegetables and mushroom risotto

Or

Filete Black Angus Beef - Black Angus fillet

Servido con espárragos y papas salteadas - Served with asparagus and sauteed potatoes

POSTRE | DESSERTS

Show Baked Alaska – Baked Alaska Show
Petit Fours

Botella de vino Espumoso Champbrulé \ Champbrulé sparkling wine

\$1,428 MXM P/P



VINOS | WINES



ESPUMOSOS Y CHAMPAGNE SPARKLING WINE & CHAMPAGNE

ITA	Lambrusco Emilia IGP Orloff Tinto	\$ 440.00
ITA	Prosecco Oro DOC Casa Defra	\$ 840.00
	MOET & CHANDON BRUT IMPERIAL 750 ML	\$2,679.00
	MOET & CHANDON ROSÈ IMPERIAL, 750 ML	\$3,315.00

VINO BLANCO | WHITE WINE

MEX	Chardonnay L.A. Cetto	\$ 445.00
MEX	Chenin Blanc – La Grulla MD vinos	\$ 849.00
CHI	Sauvignon Blanc Paso Fino Casas Patronales	\$ 670.00
CHI	Chardonnay Paso Fino Casas Patronales	\$ 670.00
ITA	Pinot Grigio Love Umberto Cesari	\$ 989.00
FRA	Chardonnay Paul Mas	\$ 845.00
ARG	Torrontes – Phebus Fabre Montmayou	\$ 780.00

VINO ROSADO | BLUSH WINE

MEX	Blanc de Zinfandel L.A. Cetto	\$ 445.00
-----	-------------------------------	-----------

VINO TINTO | RED WINE

MEX	Cabernet Sauvignon V.T L.A. Cetto	\$ 462.00
MEX	Petit Syrah L.A. Cetto	\$ 462.00
MEX	Nebbiolo Reserva Privada L.A. Cetto	\$ 815.00
ITA	Montepulciano D´Abruzo Dragani	\$ 536.00
CHI	Carmenere Paso Fino Casas Patronales	\$ 670.00
ARG	Cabernet Sauvignon – Las Perdices	\$ 792.00
FRA	Pinot Noir Paul Mas Estate	\$1,200.00
ESP	Tempranillo – Nubori Reserva	\$1,150.00
ESP	Tempranillo Crianza Gran Astro	\$ 995.00

VINO DE POSTRE | DESSERT WINE

MEX	Moscatel & Palomino L.A. Cetto	\$ 722.00
-----	--------------------------------	-----------

Precios en pesos Mexicanos incluye IVA – Prices in Mexican pesos including TAX

Botellas de vinos no están incluidas en el paquete todo incluido

Bottles of wine are NOT included in the All -Inclusive package



VINOS | WINES



DESTILADOS

WHISKY | WHISKEY

J. Walker Gold Label 750ml	\$2,068.00
J. Walker Black Label 750ml	\$1,289.00
Glenfiddich 750ml	\$1,660.00
Chivas Regal 12 Años 1Lt	\$1,756.00
Buchanans 18 Años 750ml	\$3,142.00
Chivas Regal 18 Años 750ml	\$2,995.00
Buchannan's De Luxe 12 Años 1 Lt	\$1,345.00

VODKA

Grey Goose Litro	\$1,300.00
Absolut Citron 750ml	\$ 495.00
Absolut Azul 750ml	\$ 485.00

TEQUILA

Patron Reposado 750ml	\$1,015.00
Patron Añejo 750ml	\$1,125.00
Herradura Reposado Lt	\$1,319.00
Herradura Blanco Bot. 1Lt	\$1,059.00
Don Julio Blanco 750ml	\$ 707.00
Don Julio Reposado 750ml	\$ 905.00
Don Julio Añejo 750ml	\$1,211.00
Don Julio 70 750ml	\$1,239.00
1800 Añejo Reserva 700ml	\$1,099.00
1800 Blanco 700ml	\$ 785.00

GINEBRA | GIN

Bombay Sapphire 1Lt	\$1,123.00
---------------------	------------

COGNAC |

Remy Martin VSOP 700ml	\$2,055.00
Martell Medaillon VSOP 700ml	\$1,777.00
Hennessy VSOP 700ml	\$2,522.00
Courvoisier VSOP 700ml	\$2,010.00

BRANDY

Torres 5 700ml	\$ 455.00
Torres 10 700ml	\$ 625.00
Gran Duque De Alba 700ml	\$2,347.00
Cardenal de Mendoza 700ml	\$2,233.00

Precios en pesos Mexicanos incluye IVA – Prices in Mexican pesos including TAX

Botellas de vinos no están incluidas en el paquete todo incluido

Bottles of wine are NOT included in the All -Inclusive package



Occidental Nuevo Vallarta