



Carta de menús Trio - Puerto Vallarta

<https://carta.menu>

Guerrero #264 Col. Centro 48300 Puerto Vallarta, Mexico
(+52)3222222196 - <http://www.triopv.com/>



En esta página web encontrarás el [menú completo](#) Trio - Puerto Vallarta de Puerto Vallarta. Actualmente hay **125** menús y bebidas a la venta. Para ofertas estacionales o semanales por favor contacta directamente con el dueño del restaurante. También puedes contactarlo a través de su sitio web. El restaurante es accesible y, por lo tanto, también puede ser utilizado con una silla de ruedas o limitaciones fisiológicas. Para aquellos que quieran después de **finalizar el día laboral una cerveza** y pasar tiempo con amigos, Trio - Puerto Vallarta de Puerto Vallarta es un buen bar, y puedes esperar la fina tradicional cocina de [mariscos](#). También se ofrecen *platos mediterráneos fáciles de digerir* para elegir, aquí también obtendrás deliciosos bocadillos, pasteles, simples snacks y además refrescos fríos y bebidas calientes.

Carta de menús Trio - Puerto Vallarta



Marisco

CALAMAR

Lamm & hähnchen

CHAMPIÑÓN

Whiskey

LICOR DE NARANJA

Wein, sekt und spirituosos

JAGERMEISTER

Alkoholfrei getränke

KIRSCH

Alkoholische getränk

FERNET BRANCA

Pizza specials ø 22cm

INGLES

Bebidas

CAFÉ HELADO

Brandy

SAINT VIVANT

Hot beverages

CAPUCHINO

Drink

CAFÉ ITALIANO

Cognac

MARTELL V.S.O.P.

Mezcales

WAHAKA JOVEN

Mezcal

WAHAKA REPOSADO

After dinner drinks

BAILEYS

Cocktail

MARGARITA

Tradicional reposado

PATRÓN, AÑEJO

Tequila añejo

7 LEGUAS AÑEJO

Oportos

REAL 10 AÑOS

Tequila - the tequila valley (the lowlands), jalisco

PARTIDA, REPOSADO

The tequila valley

HERRADURA, SELECCION SUPREMA

Carta de menús Trio - Puerto Vallarta



After dinner sippers - hot coffee drinks - imported liqueurs

DRAMBUIE

Brands & cognacs

COURVOSIER V.S.O.P.

Coffee and dessert cocktails

CAFÉ MEXICANO

Licores / liqueurs

LICOR DEL 43

After dinner and ice cream cocktails

AMARULA

Para aquecer a alma

DESSCAFEINADO

Sorbetti (prezzo per pallina)

PERA WILLIAMS

Grappa & schnaps

BIANCO PIAVE

Cafes

EXPRESO

CAFÉ IRLANDÉS

Licores

DAMIANA

CHINCHÓN DULCE

Café

EXPRESO DOBLE

CAFÉ LATTE

Calvados

CALVADOS MAGLOIRE

CALVADOS LA TRAQUE V.S.O.P.

Tequila & mezcal

HERRADURA AÑEJO

DON JULIO, AÑEJO

Siete leguas

DON JULIO, BLANCO

DON JULIO, REPOSADO

Cognacs

MARTELL VS.

MARTELL XO SUPREME

Oporto

TAYLOR 10 AÑOS

TAYLOR 20 AÑOS

Café / coffe

CORRET

CAFÉ MIRABEL

Carta de menús Trio - Puerto Vallarta



Restaurant category

POSTRE

VEGETARIANO

Bebidas alcohólicas

AMERICANO

FRANGELICO

KAHLUA

Sopas / soups

SOPA DE MARISCOS AL PESTO (250ML.)

SOPA DE ALCACHOFAS CON PIÑONES TOSTADOS (200 ML)

CAPPELLETTI IN BRODO: TORTELLINI DE TERNERA Y HONGO EN CALDO CON ZUCCHINI Y QUESO PROVOLONE (240ML.)

Raicilla

RAICILLA BLANCO

RAICILLA AÑEJO

RAICILLA JUAN DUEÑAS

Pescado / fish

PARGO CON UVAS GLASEADAS, PURÉ DE PAPA, COL PIMENTADA Y SALSA DE PIMIENTA BLANCA (120 GRS. 220 GRS.)

HUACHINANGO HORNEADO CON CHILE VERDE, VERDURA RATATOUILLE, SALSA DE CILANTRO Y LIMÓN (120 GRS. 240 GRS.)

CAMARONES A LA ESPAÑOLA SALTEADOS CON PIMIENTOS, CEBOLLA Y BRANDY, ALUBIAS BLANCAS, ACEITE DE CHILE Y CARDAMOMO (120GRS. 220GRS.)

STEAK DE PEZ ESPADA CON VERDURAS CRUJIENTES PONZU DE MIEL, AJO, JENGIBRE Y CHILE GÜERO (220GRS.)

Oporto l

FERREIRATAWNY

DROZ FINE TAWNY

TAYLOR SELECTION

JUSTINOS

Menú de 4 tiempos / four course menu

LECHUGAS AROMÁTICAS CON MOLLEJAS DE TERNERA TEMPLADA Y VINAGRETA DE ZANAHORIA Y JENGIBRE

RAVIOLI DE JAIBA AZUL CON ESPÁRRAGOS BLANCOS EN SU SALSA Y REDUCCIÓN DE PINOT NOIR

ATÚN DE PESCA LOCAL CON BERENJENA HORNEADA, PESTO DE ALCACHOFAS Y SALSA DE JITOMATE AL CHILE MORITA

BARRA DE CHOCOLATE Y HELADO DE FRUTA DE PASIÓN CON CREMA DE CANELA QUEMADA Y JALEA DE ANÍS

Este tipo de platos se sirven

POSTRES

CORDERO

PASTA

SOPA

Tequila

DON JULIO '70 AÑEJO

HORNITOS SAUZA, REPOSADO

HERRADURA ANTIGUO, REPOSADO

ESPECIAL RESERVA DE LA FAMILIA

Carta de menús Trio - Puerto Vallarta



FUENTES GUERRA, AÑEJO

Carne / meat

PECHUGA DE POLLO HORNEADO AL ROMERO CON PURÉ DE PAPA, VERDURAS SALTEADAS AL AJO Y SALDA DE MOSTAZA EN GRANO (280GRS.

CONEJO HORNEADO EN JITOMATE Y ESPECIAS, VERDURAS ITALIANAS, SALSA DE PEREJIL Y AJO, GNOCCHI DE PARMESANO (280GRS.

FILETE DE RES CON CEBOLLA AL VINO TINTO, VERDURAS AL AJO Y PAPA CAMBRAY, SALSA DE PIMIENTA NEGRA (170GRS. 285GRS.

RACK DE CORDERO Y RAVIOLI CON RAGOUT DE CORDERO, BERENJENA Y PIMIENTOS, SALSA DE CALABAZA QUEMADA Y MENTA (160GRS. 360 GRs.

CHULETA DE CERDO AL GRILL CON GRATÍN DE PAPA EJOTE VERDE SALTEADO Y SALSA DE CEBOLLA CAMELIZADA

Pasta & medio tiempo / pasta & middle course

RAVIOLES DE RICOTTA Y ESPINACA CON COULIS DE JITOMATE DESHIDRATADO (120GRS. 210GRS.

PAPPARDELLE CON CAMARONES AL AJO, JITOMATE Y ALBAHACA FRESCA (120GRS. 220GRS.

RAVIOLI DE HONGOS EN SALSA DE PEREJIL Y MOLLEJA DE TERNERA BRASEADOS (120GRS. 210GRS.

RISOTTO DE ESPÁRRAGOS VERDES Y CAMARONES AL CHIPOTLE (120GRS. 280GRS.

AL GRILL: BERENJENA, PIMIENTOS, CALABACITAS Y CEBOLLA ROJA CON HONGOS SALTEADOS AL AJILLO Y BALSÁMICO (180GRS. 360GRS.

Los platos se preparan con estos ingredientes

MANZANA

MANTECA

FRAMBUESA

CARNE

MARISCOS

Postres

TERRINA DE CHOCOLATE MEXICANO CON HELADO DE MEZCAL Y CALABAZA CAMELIZADA (120 GRs.

CASSATA DE FRUTA DE PASIÓN Y CHOCOLATE BLANCO CON MORA AZUL (120 GRs.

CRÈME BRÛLÉE (110 GRs.

PASTEL DE CHOCOLATE TEMPLADO SIN HARINA, HELADO DE NUEZ Y VAINILLA (140 GRs.

STRUDEL DE MANZANA CON HELADO DE VAINILLA (160 GRs.

PASTEL SELVA NEGRA, MOUSSE DE CHOCOLATE OSCURO, CEREZAS NEGRAS GLASEADAS, KIRSH Y CREMA BATIDA (140 GRs.

SORBETE

Brandy & cognac

AZTECA DE ORO (MEX)

TORRES 10 (ESP)

CARLOS I (ESP)

GRAN DUQUE DE ALBA (ESP)

RÉMY MARTIN V.S.O.P.

HENNESSY V.S.O.P.

HENNESSY X.O.

Carta de menús Trio - Puerto Vallarta



Liqueurs

GALLIANO

STREGA

AMARETTO DE DI SARONNO

GRAN MARNIER CORDON ROJO

CHARTREUSE VERDE AMARILLO

SAMBUCA NEGRO RAMAZOTTI

SAMBUCA BLANCO VACCARI

LICOR DE TEQUILA AGAVERO

Entradas / appetizers

TERRINA DE FOIE GRAS Y SU JALEA DE COSECHA TARDÍA CON LECHUGA FRANCESA (120GRS.)

OSTIONES PARRILLADOS DE CABO CORRIENTES CON MANTEQUILLA DE HINOJO Y JITOMATE (4PZS.)

CEVICHE DE SIERRA CURADA AL NARANJA AGRÍA CON ENSALADA DE ESPÁRRAGOS, PEPINOS Y SANDÍA (120GRS.)

MEZCLA DE LECHUGAS ORGÁNICAS CON AGUACATE, VINAGRETA DE HIERBAS FINAS Y SEMILLAS DE GIRASOL TOSTADAS (120GRS.)

ENSALADA LIBANESA: REBANADAS DE BETABEL HORNEADO CON PEREJIL Y QUESO DE CABRA MARINADO (150GRS.)

LECHUGA FRANCESA Y ARÚGULA CON VINAGRETA TEMPLADA DE ROMERO Y AJO TOSTADO, ESCALOPE DE HONGO PORTOBELLO Y HOJUELAS DE PARMESANO (150GRS.)

ENSALADA DE CAMARONES TROPICALES CON MANGO Y JICAMA MARINADA CON LIMÓN Y ACEITE DE COCO, CILANTRO Y SALSA DE CHILE CASCABEL TEMPLADA (140GRS.)

CARPACCIO DE RES CON VINAGRE BALSÁMICO Y HOJUELAS DE QUESO PARMESANO (140GRS.)

CALAMARES AL CILANTRO Y JENGIBRE, AGUACATE Y SALSA MOLCAJETE (120GRS.)

Carta de menús Trio - Puerto Vallarta



Trio - Puerto Vallarta

Guerrero #264 Col. Centro 48300
Puerto Vallarta, Mexico

Horario de apertura:

Lunes 17:00-23:00
Martes 17:00-23:00
Miércoles 17:00-23:00
Jueves 17:00-23:00
Viernes 17:00-23:00
Sábado 17:00-23:00
Domingo 17:00-23:00

Hecho con carta.menu

