



## ***Carta de menús Vitea Oceanfront Bistro***

<https://carta.menu>

Libertad 2 y Malecón Col. Centro 48300 Puerto Vallarta, Mexico  
(+52)3222228703 - <https://www.viteapv.com>

Un completo menú de Vitea Oceanfront Bistro de Puerto Vallarta con todos los 229 comidas y bebidas lo encontrarás aquí en la carta. Para *ofertas cambiantes* por favor contacta por teléfono o a través de los datos de contacto en el sitio web con el dueño. Si el tiempo es bueno, también puedes comer al aire libre. Admirable es este pequeño pero acogedor **Bistro**, no solo por su atmósfera, sino también por su elección de típicos, sabrosos menús a los usualmente precios adecuados, Además, aquí conseguirás dulces golosinas, pastel, simples snacks y además bebidas frías y bebidas calientes. Si quieres venir a desayunar, hay un variado brunch listo para ti, los visitantes del local también están encantados con la gran diversidad de diferentes **especialidades de café y té**, que el restaurante ofrece.

# Carta de menús Vitea Oceanfront Bistro



## 10 más populares

CEBOLLA FRANCÉS

## Mains

FILETE

## Vegetariano

COLIFLOR

## Ensalada

ENSALADA CÉSAR

## Gnocchi

GNOCCHI

## Snacks

NACHOS

## Marisco

CAMARÓN

## Guarniciones

PURÉ DE PATATAS

## Entradas

PAPAS A LA FRANCESA

## Quiche

QUICHE DE ESPINACA Y QUESO  
FONTINA LECHUGAS, SEMILLAS DE  
GIRASOL

## Platos de carne de vacuno

FILETE MIGNON

## Menús de sushi

INICIO

## Lamm & hähnchen

CHAMPIÑÓN

## Tapas

BERENJENA

## Soup

SOPA DE CEBOLLA

## Saucen, chutneys & extras

SALSA

## Cold drinks

CHOCOLATE HELADO \$102.6

## Tagliatelle - bandnudeln

MIMOSA

## Dolci e gelati

EISCAFÉ \$102.6

## Coffee

TEA MIGHTY LEAF \$43.7

## Slushes

CAL

# Carta de menús Vitea Oceanfront Bistro



## Hand-crafted margaritas

SANDÍA

## Bebida caliente

CHOCOLATE CALIENTE \$46.9

## Decadent desserts

BROWNIE DOBLE DE CHOCOLATE \$108.1

## Café

CAFÉ

## Drinks

BEBIDAS

## Esaladas / salads

ENSALADA GRIEGA; JITOMATE PEPINO A CEITUNAS NEGRAS LECHUGAS QUESO FETA

LECHUGA ARUGULA NUECES QUESO AZUL ARÁNDANOS VINAGRETA BALSÁMICO

## Extras

ARROZ TAILANDÉS JAZMÍN COCIDO CON LECHE DE COCO Y HOJA DE LIMÓN

VERDURAS FINAS SALTEADAS

ESPINACA SALTEADA AL ACEITE DE OLIVA, AJO Y LIMON

## Postres

BOLA DE HELADO O SORBETE \$52.4

TARTA DE MANZANA FRANCESA \$103.7

FLAN DULCE DE LECHE \$81.9

## Para activarse / to get active

JUGOS NATURALES NARANJA, TORONJA, LIMA, ZANAHORIA

JUGO VERDE PIÑA, ESPINACA, APIO Y MENTA FRESCA

PLATO DE FRUTAS FRESCAS COMBINADAS DE LA TEMPORADA, CON GRANOLA Y QUESO COTTAGE, AGREGA

## Sandwich & hamburguesas / sandwich and burgers

SÁNDWICH DE VERDURAS AL GRILL QUESO FETA, GUACAMOLE Y GERMINADO DE ALFALFA

SÁNDWICH DE ROAST BEEF CON CEBOLLA CARAMELIZADA, CHAMPIÑONES Y QUESO

HAMBURGUESA DE RES ANGUS QUESO, PAN Y PAPAS A LA FRANCESA

## Sopas / sopas

SOPA DE JITOMATE FRÍA GAZPACHO PEPINO PIMIENTO CROTONES CON CAMARONES AL PESTO

BISQUE DE CAMARÓN CROTONES

SOPA DE CEBOLLA CON QUESO GRUYERE

## Ensaladas

ENSALADA VERDE CON JITOMATE, CEBOLLA MORADA, LIMÓN Y ACEITE DE OLIVA

ENSALADA GRIEGA JITOMATE, PEPINO, ACEITUNAS NEGRAS, LECHUGAS Y QUESO FETA

ENSALADA DE CAMARONES A LA PARRILLA, LECHUGA OREJONA, ARÚGULA, JITOMATE, NARANJA, SEMILLAS DE GIRASOL, ADEREZO DE AGUACATE, CILANTRO Y LIMÓN

# Carta de menús Vitea Oceanfront Bistro



ENSALADA CESAR CON PARMESANO  
CON BROCHETAS DE POLLO ASADAS  
CON CAMARONES AL PESTO

## Desayuno bistro / bistro breakfast

3 HUEVOS REVUELTOS, TOCINO, PAPA  
CAMBRAY, FRIJOLES, JUGO DE  
NARANJA, CAFÉ Ó TÉ

DESAYUNO AMERICANO. TODO LO DE  
ARRIBA MÁS 2 HOT CAKES Y MIEL DE  
MAPLE

DESAYUNO MEXICANO. 2 QUESADILLAS  
DE MAÍZ, 2 HUEVOS REVUELTOS,  
FRIJOLES, SALSA MEXICANA, CON  
JUGO DE NARANJA, CAFE O TÉ

PAN DULCE RECIÉN HORNEADO

## Restaurant category

ITALIANO

INGLÉS

MEXICANO

POSTRE

## Entradas / appetizers

ANCAS DE RANA SALTEADAS CON  
MANTEQUILLA AJO PEREJIL

CALAMAR FRITO ENSALADA DE  
AGUACATE Y LECHUGA OREJONA  
VINAGRETA DE LIMON Y JENGIBRE

COLIFLOR ASADO QUESO DE CABRA  
LIMÓN, PEREJIL Y ALCAPARRAS

SALMÓN AHUMADO CASERO JOCOQUE  
LIBANÉS PAN BRIOCHE TOSTADO  
JITOMATE CEBOLLA ALCAPARRAS

PAY DE ELOTE, VERDURAS ASADAS,  
SALSA MACHA CON AJONJOLÍ Y  
CACAHUATE

## Pescado / fish

FILETE DE HUACHINANGO  
ZARANDEADO RICARDO ARROZ,  
ENSALADA DE JÍCAMA Y CILANTRO

FILETE DE PESCADO A LA PARRILLA  
CON ENSALADA DE LECHUGAS MIXTAS,  
CALABACITA A LA PARRILLA Y  
VINAGRETA DE JITOMATE

FILETE DE PESCADO Y CAMARONES AL  
CHILE PASILLA HONGOS SETA AL MOJO  
DE AJO SALSA DE LIMÓN Y PEREJIL

FILETE DE PESCADO ZARANDEADO  
RICARDO ARROZ ENSALADA DE JÍCAMA

CAZUELA ITALIANA DE MARISCOS  
CAMARONES PESCADO PULPO  
CALAMAR ALMEJAS MEJILLONES VINO  
BLANCO Y PIMIENTOS

## Dessert specials

COPA MONTE CARLO \$85.1

COPA ST. TROPEZ \$85.1

COPA GOTLAND \$85.1

DELICIOUS MINT ICE CREAM  
CHOCOLATE BAR \$97.2

SWISS BLACKBERRY  
STRAWBERRY TART \$100.4

CHOCOLATE CHIP COOKIE  
(PIECE) \$19.6

MILKSHAKE MADE THE CLASSIC  
WAY \$81.9

## España

ARCO DE LA VEGA BLANCO 2010  
TIERRA DE CASTILLA \$355.9

FERMENTADO EN BARRICA 2010  
LUIS CAÑAS, RIOJA \$505.4

LAGAR DE CANDES ALBARINO  
2006 RIAX BAIXAS \$801.2

# Carta de menús Vitea Oceanfront Bistro



VENDIMIA SELECCIONADA 2009  
CONDE DE CARALT, CATALUNYA \$436.6  
TEMP.-GRANACH-MONASTREL

VEGA DE CASTILLA JOVEN 2009  
RIBERA DEL DUERO \$479.2  
TEMPRANILLO

SYNERA CRIANZA 2005  
CATALUNYA MERLOT – \$489.0  
TEMPRANILLO

VIÑA OLABARRI CRIANZA 2005 \$728.1  
RIOJA TEMPRANILLO

## Este tipo de platos se sirven



PEZ

SOPA

PAN

FILETE

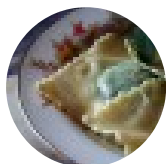
LANGOSTA

ENSALADA

HELADO

PAVO

## Pasta



FETTUCCINE FRUTO DI  
MARE CAMARÓN, ALMEJA,  
PULPO, CALAMAR Y SALSAS  
ROSADA

PENNE A LA CARBONARA  
TOCINO, CREMA, CEBOLLA,  
PARMESANO Y PIMIENTA  
NEGRA

PENNE AL POMODORO SALSAS DE  
JITOMATE FRESCO, AJO, ALBAHACA Y  
ACEITE DE OLIVA

FETTUCCINE ALFREDO CON  
CAMARONES SALTEADOS CON AJO Y  
VINO BLANCO

PASTA FETTUCCINI FRUTO DI MARE;  
CAMARÓN PULPO MEJILLÓN ALMEJAS  
CALAMAR SALSAS ROSADA

PENNE A LA CARBONARA TOCINO  
CREMA CEBOLLA PIMIENTA NEGRA  
PARMESANO

PENNE POMODORO JITOMATE AJO  
ALBAHACA ACEITE DE OLIVA

RAVIOLI DE BERENJENA HONGO  
PORTOBELLO MANTEQUILLA NUEZ AL  
SALVIA BERROS

RAVIOLES

## Carne / meat

PECHUGA DE POLLO EMPANIZADA  
SOBRE PASTA CAPPELLINI, SALSAS DE  
JITOMATE, GRATINADO CON  
PARMESANO Y MOZZARELLA

FILETE DE RES MIGNON, SALSAS DE  
PIMIENTA VERDE, PAPAS A LA  
FRANCESA

RIB EYE US HIGH CHOICE PAPAS A LA  
FRANCESA MANTEQUILLA CAFÉ DE  
PARÍS

PECHUGA DE POLLO EMPANIZADA  
SOBRE PASTA CAPPELLINI SALSAS DE  
JITOMATE GRATINADO CON  
PARMESANO Y MOZZARELLA

MEDALLÓN DE FILETE DE CERDO AL  
ROMERO PLÁTANO MACHO PAPAS  
ASADAS Y ESPINACA SALSAS DE TRES  
QUESOS

PUNTAS DE RES ANGUS SALTEADAS  
CON VINO MARSALA CHAMPIÑONES  
PASTA FRESCA A LA MANTEQUILLA  
VERDURAS FINAS

ARRACHERA ANGUS A LA PARRILLA  
CON PORTOBELLO Y JITOMATE  
CONFITADO, PAPAS AL ROSTIZADAS AL  
ROMERO, SALSAS GORGONZOLA

FILETE DE RES MIGNON SALSAS DE  
PIMIENTA VERDE AL COGNAC PAPAS A  
LA FRANCESA

RIBE EYE US CHOICE PAPAS A LA  
FRANCESA MANTEQUILLA CAFÉ DE  
PARÍS

# Carta de menús Vitea Oceanfront Bistro



## Mexico

SAN LORENZO 2010 PARRAS  
COAHUILA, CHENIN BLANC  
CHARDONNAY – COLOMBARD \$335.1

SILVANA VIÑAS PIJOAN 2009 V.  
DE GUADALUPE, CHENIN B.  
SAUV B. VIOGNIER – MOSCATEL \$656.1

CHARDONNAY CASA MADERO  
2010 PARRAS COAHUILA \$561.1

CHARDONNAY CASA GRANDE  
2010 PARRAS COAHUILA \$808.9

PETIT SYRAH LA CETTE 2009  
VALLE GUADALUPE \$326.4

NEBIOLO LA CETTE 2008 VALLE  
DE GUADALUPE \$456.3

HACIENDA ESCONDIDA 2008  
SHIRLEY BOCCACIA MASCOTA  
JALISCO CAB MALBEC \$465.0

PAULINHA 2010 VALLE DE  
GUADALUPE, MERLOT  
ZINFANDEL PETIT SIRAH \$656.1

MERLOT CASA MADERO 2010  
PARRAS COAHUILA \$647.3

JALA TINTO 2009 VINICOLA TRES  
VALLES, V SNVICENTE GPE,  
GRENACHE CAB. SAUV \$646.2

MURMULLO 2008, MARIO  
MONTES, V SNVICENTE GPE,  
BARBERA PETIT SIRAH \$720.5

MAAT 2008 VALLE DE SAN  
VICENTE, GRENACHE NOIR \$852.5

## Para compartir / to share

NACHOS GRATINADOS CON FRIJOLES,  
PUNTAS DE ROAST BEEF, CEBOLLA  
CAMELIZADA, QUESO Y SALSA  
MEXICANA

3 QUESADILLAS RELLENAS CON  
PUNTAS DE FILETE DE RES JITOMATE  
ASADO, QUESO Y FRIJOLES REFRITOS

TACOS DE PESCADO CAPEADO  
ESCABECHE, SALSA DE CILANTRO Y  
CHILE

GUACAMOLE TOTOPOS Y SALSA  
MEXICANA

PLATÓN DE QUESOS ARTESANALES  
PAN DE AJO A LA PARRILLA

CALAMAR FRITO ENSALADA DE  
AGUACATE Y LECHUGA OREJONA,  
VINAGRETA DE LIMÓN Y

TEMPURA DE CAMARÓN SEMILLA DE  
CALABAZA, SALSA PICANTE, AJO Y  
CHILE DULCE

SALMÓN AHUMADO CASERO JOCOQUE  
LIBANÉS, PAN BRIOCHE TOSTADO,  
JITOMATE, CEBOLLA Y ALCAPARRAS

PLATÓN DE QUESOS ARTESANALES  
PAN DE AJO A LA PARRILLA ACEITUNAS

PAN BRUSCHETTA CON JITOMATE  
ALBAHACA ACEITE DE OLIVA PAN  
TOSTADO PEPERONATA ARUGULA

TEMPURA DE CAMARÓN SEMILLA DE  
CALABAZA SALSA PICANTE DULCE DE  
JAMAICA

ENSALADA DE PULPO ANDALUZ  
CHORIZO Y PAPA ARÚGULA JITOMATE

## Los platos se preparan con estos ingredientes



TOCINO

HUEVOS

CEBOLLA

CERDO

ESPINATO

MARISCOS

VERDURA

QUESO

VERDURAS

PAPAS

# Carta de menús *Vitea Oceanfront Bistro*



MANZANA

QUESO CREMA

## Usa

PINOT GRIGIO CRANE LAKE 2009  
NAPA COUNTY \$429.0

FUME BLANC FERRARI-  
CARANO 2011 SONOMA  
COUNTY, SAUVIGNON BLANC \$1,052.3

SAUV BLANC NAPA RIDGE 2006  
NAPA VALLEY \$884.2

CHARDONNAY CYCLES  
GLADIATOR 2010 CENTRAL  
COAST \$551.3

PINOT NOIR CYCLES GLADIATOR  
2006 CENTRAL COAST \$636.4

SANGIOVESE CRANE LAKE 2008  
NAPA COUNTY \$429.0

ZINFANDEL CYCLES GLADIATOR  
2009 LODI \$639.7

SYRAH NAPA RIDGE 2005 NAPA  
VALLEY \$884.2

PETITE SYRAH IRONSTONE 2008  
SIERRA FOOTHILLS \$732.5

MERLOT GLASS MOUNTAIN 2003  
NAPA COUNTY \$467.2

MERLOT CYCLES GLADIATOR  
2010 CENTRAL COAST \$551.3

CAB SAUV CRANE LAKE 2009  
NAPA COUNTY \$429.0

CAB SAUV CYCLES GLADIATOR  
2009 CENTRAL COAST \$551.3

## Especiales / specials

ENSALADA CAPRESE DE JITOMATE,  
MOZZARELLA, ALBAHACA Y PAN DE  
AJO

ESPÁRRAGOS VERDES A LA PARRILLA  
CON ENSALADA DE ARÚGULA AL  
BALSÁMICO, SALSA AIOLI

FILETE DE HUACHINANGO CON  
LENTEJAS

CORDERO HORNEADO POR 12 HRS CON  
PURÉ DE PAPA, EJOTES, JITOMATE Y  
SALSA DE MENTA

BARRA DELICIOSA DE HELADO DE  
MENTA Y CHOCOLATE, CON FRESAS Y  
CREMA BATIDA

PAY DE NUEZ Y ARÁNDANO CON  
HELADO DE VAINILLA

VITEA BLT SANDWICH PAN CIABATTA  
CON TOCINO, LECHUGA, GUACAMOLE Y  
JITOMATE

SANDWICH DE ATÚN FRESCO CON  
AGUACATE, JITOMATE, LECHUGA,  
MAYONESA AL CHIPOTLE ACOMPAÑADO  
CON ENSALADA LECHUGAS VERDES

QUESADILLAS (3 PIEZAS) CON  
CAMARÓN ACOMPAÑADO CON SALSA  
MEXICANA Y SALSA VERDE DE  
AGUACATE

CROQUE MONSIEUR SÁNDWICH CON  
JAMÓN COCIDO, MOSTAZA DIJON,  
QUESO GRUYERE IMPORTADO,  
GRATINADO CON SALSA BLANCA Y  
PARMESANO

HUEVOS PATRÓN PUNTAS DE RES A LA  
MEXICANA CON JITOMATE, CEBOLLA,  
CHILE SERRANO ACOMPAÑADO CON  
HUEVOS REVUELTOS, FRIJOLES, PAPA Y  
ENSALADA DE NOPALES

SOPES RELLENOS CON POLLO  
DESHEBRADO, FRIJOLES, LECHUGA,  
JITOMATE, QUESO COTIJA Y SERVIDO  
CON SALSA PICANTE DE CACAHUATE

HUEVOS REVUELTOS CON MACHACA DE  
RES EN SALSA ROJA CON CHILE  
MORITA

## Argentina

CARÁCTER SANTA ANA 2010  
MENDOZA CHARD – CHENIN \$335.1  
BLANC

# Carta de menús Vitea Oceanfront Bistro



TORRONTES ECO SANTA ANA 2009 MENDOZA	\$449.7	PINOT GRIGIO SANTA MARGARITA 2010 ALTO ADIGE	\$718.3
SAUVIGNON BLANC ALTO SUR 2011 TUPUNGATO MENDOZA	\$498.9	LA SEGRETA BIANCO 2008 PLANETA SICILIA IGT	\$522.9
PASO BLANCO MASI 2010 TUPUNGATO MENDOZA, PINOT GRIGIO-TORRONTES	\$524.0	GRECO DI TUFO DOC 2007 FEUDI SAN GREGORIO CAMPANIA	\$846.0
CHARDONNAY RESERVA FABRE MOUNTMAYOU 2011 LUJÁN DE CUYO MENDOZA	\$625.5	NEBBIOLO DOC LANGHE BATASIOLO 2009 PIAMONTE	\$588.4
CHARACTER SANTA ANA 2011 MENDOZA CABERNET MERLOT	\$335.1	CABERNET FRANC ZAGLIA 2005 FRIULLI	\$443.2
MMC PHEBUS 2011 MENDOZA MALBEC-MERLOT-CAB	\$417.0	MONTEPULCIANO D'ABUZZO DRAGANI 2010 ABRUZZO, MONTEPULCIANO	\$332.9
MALBEC SYRAH SIERRA PIE DE PALO 2011 SAN JUAN MENDOZA	\$435.5	MONTEPULCIANO FECHADO 2007 ABRUZZO, MONTEPULCIANO	\$445.4
MALBEC ALTO SUR 2010 TUPUNGATO MENDOZA	\$479.2	SANGIOVESSE POGGIO SUGHERETOSCANA 2008 TOSCANA	\$515.2
CAB SAUV -MERLOT PATAGONIA PHEBUS 2006 PATAGONIA	\$519.6	CHIANTI CLASSICO BORDOLESSE ORLOTTI 2010 TOSCANA, SANGIOVESSE – CANAILOLO	\$436.6
MALBEC RVA FABRE MOUNTMAYOU 2010 LUJÁN DE CUYO MENDOZA	\$625.5	NERO D AVOLA ORLOTTI 2010 SICILIA	\$426.8
PASO DOBLE TINTO MASI 2009 TUPUNGATO MENDOZA, MALBEC – CORVINA	\$610.2		
TRAPEZIO 2007 AGRELO MENDOZA, MALBEC MERLOT – CABERNET	\$657.1		
CAB SAUV MALBEC RVA SOPHENIA 2010 TUPUNGATO MENDOZA	\$723.7		

## Italia

TREBBIANO D'ABRUZZO 2011 DRAGANI, ABRUZZO, DOC	\$332.9
PINOT GRIGIO DRAGANI 2010 TERRE DE CHIETI IGT	\$389.7
PINOT GRIGIO CIELO 2011 DELLE VENEZIE	\$418.1
PINOT GRIGIO CASA DEFRA 2001 DELLE VENEZIE	\$506.5

## Desayuno / breakfast

HUEVOS BENEDICTINE MUFFIN INGLÉS,  
2 HUEVOS POCHE, JAMÓN SELVA  
NEGRA Y SALSA HOLANDESA

HUEVOS BORRACHOS DOS TOSTADAS  
MONTADAS CON GUISE DE CHORIZO Y  
ELOTE, REBANADAS DE AGUACATE,  
QUESO, 2 HUEVOS POCADOS, CREMA  
AGRIA, SALSA RANCHERA Y  
HOLANDESA

HUEVOS AL GUSTO (3) REVUELTOS,  
RANCHEROS, DIVORCIADOS O A LA  
MEXICANA

ENFRIJOLADAS 3 TORTILLAS DE MAÍZ  
RELLENAS DE POLLO GUISADO,  
BAÑADO DE FRIJOL NEGRO, LECHUGA,  
CEBOLLA, JITOMATE, CREMA AGRIA Y 1  
HUEVO ESTRELLADO



# Carta de menús Vitea Oceanfront Bistro



OMELETTE VITEA 3 HUEVOS CON JAMÓN SELVA NEGRA, JITOMATES, ESPINACA Y QUESO GRUYERE

OMELETTE BAJA 3 HUEVOS CON CHORIZO, PIMIENTOS, QUESO, AGUACATE, CREMA AGRIA Y SALSA MOLCAJETE

MOLLETES CON FRIJOLES, QUESO Y SALSA MEXICANA

QUICHE DE ESPINACA Y QUESO FONTINA LECHUGAS MIXTAS Y SEMILLAS DE GIRASOL

3 CREPAS RELLENAS CON ESPINACA Y REQUESÓN, GRATINADAS CON QUESO PARMESANO, SALSA DE JITOMATE FRESCO Y ENSALADA VERDE

3 HOT CAKES SERVIDOS CON FRESAS Y PLÁTANO, MIEL DE MAPLE

SÁNDWICH DE ROAST BEEF MOSTAZA, QUESO, PEPINOS EN ESCABECHE

QUICHE DE VERDURAS ASADAS QUESO DE CABRA, JITOMATE Y ALBAHACA

NUESTRO PAN FRANCÉS DE BRIOCHE AL ESTILO VITEA (3)

SALMÓN AHUMADO CASERO, JOCOQUE LIBANÉS, PAN BRIOCHE TOSTADO, JITOMATE, CEBOLLA Y ALCAPARRAS

PAN BAGUETTE CON MERMELADA HECHO EN CASA, MANTEQUILLA

## Chile

SAUV BLANC VINEYARD RES. 2010TERRAMATER VALLE DE MAIPO \$402.8

SAUV BLANC MIRADOR WILLIAM COLE 2011 CASABLANCA \$420.3

INDO 2009 ANAKENA VALLE DE SAN ANTONIO, SAUV BLANC \$537.1

CHARD MIRADOR 2009 WILLIAM COLE, VALLE CASABLANCA \$420.3

CHARDONNAY ORGANICO 2009 CHONO, VALLE DE MAIPO \$394.1

CHARDONNAY LIMITED RVE. 2008 TERRAMATER, VALLE DE MAIPO \$554.5

ALTUM 2007 TERRAMATER, CASABLANCA CHARDONNAY \$813.2

PINOT NOIR WILLIAM COLE MIRADOR 2011 CASABLANCA \$409.4

PINOT NOIR ANAKENA 2010 VALLE DE LEYDA \$537.1

SHIRAZ PASO DEL SOL 2010 VALLE CENTRAL \$301.3

ZINFANDEL SHIRAZ VINEYARD TERRAMATER 2009 VALLE DE MAIPO \$375.5

MERLOT SANTA ALICIA 2011 VALLE CENTRAL \$366.8

MERLOT WILLIAM COLE MIRADOR 2009 VALLE CENTRAL \$420.3

MERLOT INDO ANAKENA 2010 VALLE DE CACHAPOAL \$537.1

CARMENERE CUVEE MISIONES DEL RENGÓ 2007 VALLE DE RAPEL \$665.9

PASO DEL SOL CABERNET SAUVIGNON 2010 VALLE CENTRAL \$301.3

CAB SAUVIGNON WILLIAM COLE MIRADOR 2009 VALLE DE COLCHAGUA \$420.3

WINEMAKER WILLIAM COLE 2009 VALLE DE CURICO CAB SAUV MERLOT CARMENERE \$606.9

ENSAMBLAJE ONA ANAKENA 2007 RAPEL, CABERNET CARMENRE – SYRAH \$792.5

# *Carta de menús Vitea Oceanfront Bistro*



## *Vitea Oceanfront Bistro*

Libertad 2 y Malecón Col. Centro  
48300 Puerto Vallarta, Mexico

**Horario de apertura:**  
Martes 08:30 -22:30  
Miércoles 08:30 -22:30  
Jueves 08:30 -22:30  
Viernes 08:30 -22:30  
Sábado 08:30 -22:30  
Domingo 08:30 -22:30  
Lunes 08:30 -22:30

Hecho con [carta.menu](https://carta.menu)