

# ENTRADAS APPETIZERS

---

**TAPAS DE MAR** (150 gr)  
**SEAFOOD TAPAS** (5.3 oz)  
\$415

**ENSALADA DE FRUTOS ROJOS** (150 g)  
*Espuma de cítricos, arándanos, dátíl, nuez de la India, vinagreta de vainilla, helado de queso Ramonetti y crujiente de parmesano*  
**RED BERRY SALAD** (5.3 oz)  
*Citrus foam, blueberries, date, cashew nut, vanilla vinaigrette, Ramonetti cheese ice cream, and Parmesan crisp*  
\$315

**CREMA DE CANGREJO** (345 ml)  
*Tostadita de caviar con mantequilla de erizo, espuma de raíz de apio*  
**CRAB CREAM SOUP** (11.76 oz)  
*Caviar toast with sea urchin butter, celery root foam*  
\$325

**TUÉTANO DE RES AL CARBÓN** (2 pz)  
*Guacamole con notas de gengibre y chicharrón de rib eye (100gr)*  
**BONE MARROW** (2 pieces)  
*Guacamole with ginger, rib eye chicharron*  
\$425

**OSTIONES ZARANDEADOS** (4 piezas)  
*Ligeramente ahumados en leña de encino*  
**OYSTERS ZARANDEADO STYLE** (4 pieces)  
*Lightly smoked in oak firewood*  
\$435

**TARTAR DE ATÚN ALETA AMARILLA** (150 gr)  
*Cebolla morada, pepinillo, salsa de soya, ajonjolí tostado*  
**YELLOW FIN TUNA TARTARE** (5.3 oz)  
*Red onion, cucumber, soy sauce, toasted sesame*  
\$485

**TAPAS DE TIERRA** (150 gr)  
**MEAT TAPAS** (5.3 oz)  
\$415

**ENSALADA DE MANGO** (150 gr)  
*Lechugas orgánicas, vinagreta de mango, chayote blanco asado, dulce de aguacate, praline de cacao y sorbete de mango con pulque*  
**MANGO SALAD** (5.3 oz)  
*Organic lettuce, mango vinaigrette, roasted chayote, avocado, cacao praline, mango & pulque sorbet*  
\$315

**TACO DE BARBACOA DE PATO** (120 gr)  
*Mole amarillo y hoja santa*  
**DUCK BBQ TACO** (4.23 oz)  
*Yellow mole and hoja santa*  
\$295

**TIRADITO DE PESCA DEL DÍA** (120 g)  
*curado en piel de cítricos, puré de limón, puré de naranja, espuma de betabel y cebollas en vinagre*  
**CURED CATCH OF THE DAY TIRADITO** (4.23 oz)  
*in citrus zest, lemon puree, orange puree, beetroot foam, and pickled onions*  
\$395

**TACO DE HONGOS EN ESCABECHE** (120 g)  
*Salsa macha, puré de aguacate y jocoque (Con Rib Eye \$395, Pescado \$295, Camarón \$345)*  
**PICKLED MUSHROOM TACO** (5.3 oz)  
*Macha sauce, avocado puree, and jocoque (With Rib Eye \$395, Fish \$295, Shrimp \$345)*

*Precios en pesos mexicanos, incluyen iva. No incluye propina. Platillos preparados con ingredientes de la más alta calidad, la ingesta de productos crudos es responsabilidad de quien los consume.*

*Prices in Mexican pesos, include taxes. Gratuities are appreciated. We take extreme care to assure the quality of our ingredients, however the consumption of raw products is at your personal discretion.*

# ESPECIALES DEL CHEF CHEF'S SPECIALS

## TOMAHAWK · 2 COLAS DE LANGOSTA · CAMARONES

*Tomahawk, 2 Lobsteir tails · Shirmp \$5,200*

## NEW YORK O RIB EYE · 2 COLAS DE LANGOSTA · CAMARONES

*New york or Rib eye 2 Lobsteir tails · Shirmp \$4,350*

## NEW YORK · COLA DE LANGOSTA

*New York, Lobsteir tail \$2,200*

## PESCADO · 2 COLAS DE LANGOSTA · CAMARONES

*Fish, 2 Lobsteir tails · Shirmp \$4,250*

## CARBÓN Y LEÑA CHARGRILLED & FIREWOOD

**NEW YORK** (550 gr - 19 oz)  
\$1,050

**RIB EYE** (650 gr - 23oz)  
\$1,295

**TOMAHAWK** (1,200 gr - 42oz)  
\$2,650

## COMPLEMENTOS EXTRA INGREDIENTS \$165

- *Papa al horno*
- *Espárragos asados*
- *Champiñones confitados en ajo y tomillo*
- *Puré de papa*
- *Vegetales baby*
- *Baked potato*
- *Roasted asparagus*
- *Confit mushrooms with garlic and thyme*
- *Mashed potato*
- *Baby vegetables*

## PLATOS FUERTES MAIN DISHES

### ROBALO CON PIEL CRUJIENTE (200 gr)

*puré de plátano macho con especias, salsa de tomate con alcaparras y ensalada de quelites*

### CRISPY-SKINNED SEA BASS (7 oz)

*mashed plantain with spices, tomato sauce with capers, and quelites salad \$590*

### CAMARONES SATAY

### AL COCO PHILADELPHIA (200 gr)

*Amaranto, salsa de chocolate blanco, coliflor rostizada y chutney de piña*

### SATAY SHRIMP WITH COCONUT AND CREAM CHEESE (7 oz)

*Amaranth, white chocolate sauce, roasted cauliflower, and pineapple chutney \$645*

### FILETE DE RES CON

### PURÉ RÚSTICO DE PAPA (180 gr)

*Hongos silvestres, queso azul, aroma de trufa blanca, salsa de queso gruyere*

### BEEF STEAK WITH RUSTIC MASHED POTATOES (6.35 oz)

*Wild mushrooms, blue cheese, white truffle aroma, Gruyère cheese sauce \$685*

### COLA DE LANGOSTA EN COSTRA DE PARMESANO

*Puré de brócoli, coliflor confitada en Mantequilla, (200 gr) romanesco en escabeche*

### PARMESAN-CRUSTED LOBSTER TAIL (7 oz)

*Broccoli puree, butter-confit cauliflower, pickled romanesco \$1,350*

### PESCA DEL DÍA (200 gr)

*En costra de pistache, puré de papa, espárragos asados, salsa de la pasión y cítricos*

### CATCH OF THE DAY (7 oz)

*Pistacchio crust, mashed potatoes, roasted asparagus, passion fruit and citrics sauce \$590*

### CAMARONES A LA LEÑA (200 gr)

*marinados en Chile chipotle ahumado, Tuétano, esquites tatemados, camote en cenizas*

### WOOD-FIRED SHRIMP (7 oz)

*marinated in smoked chipotle Chile, bone marrow, charred esquites, ash-roasted sweet potato \$645*

### PASTA RIGATONI (200 gr)

*al pesto de tomate deshidratado aroma de romero, queso parmesano reggiano, piñones tostados, camarones, pulpo a la leña y prosciutto*

### RIGATONI PASTA (7 oz)

*With sun-dried tomato pesto, hint of rosemary, Parmesan Reggiano cheese, toasted pine nuts, shrimp, and wood-fired octopus and prosciutto \$485*

### PIERNA DE CORDERO AL HORNO (180 gr)

*Mil hojas de papa, puré de cebolla caramelizada, zanahorias parrilladas y salsa de su propio jugo*

### OVEN-ROASTED LEG OF LAMB

*Potato mille-feuille, caramelized onion puree, grilled carrots, and its own jus sauce) \$695*

# POSTRES DESSERTS

---

## PANACOTTA DE MATCHA

*Helado de Menta, gel de cilantro y limón, mousse de miel y jengibre, coral de perejil*

### MATCHA PANNA COTTA

*Mint ice cream, cilantro and lime gel, honey-ginger mousse, parsley coral*

\$295

## TARTA DE MELOCOTÓN Y ROMERO

*Creoso de vainilla, lavanda, puré de pomelo, helado de taro*

### PEACH AND ROSEMARY TART

*Vanilla cream, lavender, grapefruit puree, taro ice cream*

\$295

## PALETA DE NUEZ Y CAMELO GLASEADA

*Bizcocho de chocolate 70%, tierra de pinole, ganache de chocolate*

### GLAZED WALNUT-CARAMEL POPSICLE

*70% chocolate sponge cake, pinole soil, chocolate ganache*

\$295

## CRÈME BRÛLÉE DE LA PASIÓN

*Palanqueta, pepitas de calabaza, sorbete de yuzu, coulis de tamarindo y chipotle*

### PASSION FRUIT CRÈME BRÛLÉE

*Palanqueta, pumpkin seeds, yuzu sorbet, tamarind and chipotle coulis*

\$275

## VOLCÁN DE CHOCOLATE

*Crema inglesa de guayaba, dulce de leche, helado de pinole, espuma de atole negro*

### CHOCOLATE FONDANT

*Guava crème anglaise, dulce de leche, pinole ice cream, black atole foam*

\$328

## DEGUSTACIÓN DE HELADOS CASEROS

### HOMEMADE ICE CREAM TASTING

\$260

*Precios en pesos mexicanos, incluyen iva. No incluye propina.  
Prices in Mexican pesos, include taxes. Gratuities are appreciated.*



# MARGARITAS PREMIUM

## PREMIUM MARGARITAS

\$465

### MARGARITA ASIÁTICA

*Tequila Clase Azul Reposado,  
Licor de Ciruela, Té de Limón, Jengibre*

### ASIAN MARGARITA

*Blue Class Reposado Tequila,  
Plum Liqueur, Lemon Tea, Ginger*

### MARGARITA PEPINO & SERRANO

*Tequila Clase Azul Reposado,  
Controy, Pepino, Chile Serrano, Tajín*

### CUCUMBER & SERRANO CHILI

*Blue Class Reposado Tequila,  
Controy, cucumber, serrano pepper, tajin*

### MARGARITA MANGO PASIÓN

*Tequila Clase Azul Reposado,  
Controy, Maracuyá, Pulpa De Mango, Tajín*

### MANGO PASSION

*Blue Class Reposado Tequila,  
Controy, Passion fruit, Mango pulp, Tajin*

### MARGARITA JAMAICA

*Tequila Clase Azul Reposado,  
Controy, Jamaica, Tajín*

### HIBISCUS MARGARITA

*Blue Class Reposado Tequila,  
Controy, Hibiscus, Tajín*

### MARGARITA PASIÓN

*Tequila Clase Azul Reposado,  
Controy, Maracuyá, Tajín*

### Passion Margarita

*Blue Class Reposado Tequila,  
Controy, Passion Fruit, Tajin*



LE-KLIFF®  
PUERTO VALLARTA

# MIXOLOGÍA MIXOLOGY

---

---

## MARIPOSA

*Mezcal Sentir Espadín, jarabe de piña y chipotle, jengibre, cardamomo, espuma de coco con esencia de canela*

*Mezcal, pineapple and chipotle syrup, ginger, cardamom and coconut foam with cinnamon essence*

\$365

## BAMBÚ

*Mezcal Espadín, licor de chile ancho, puré de tamarindo, jarabe de agave, sal de gusano*

*Espadín Mezcal, ancho chili liqueur, tamarind purée, agave syrup, worm salt*

\$365

## MAREA ROJA

*Tequila Clase Azul Plata, jarabe de jamaica, especias y espuma de coco con esencia de vainilla*

*Clase Azul Plata Tequila, hibiscus syrup, spices, coconut foam, vanilla essence*

\$365

## TESORO

*Tequila Clase Azul Reposado, maracuyá, jarabe de vainilla, Aquafaba y sal de café con chile*

*Clase Azul Reposado Tequila, passion fruit, vanilla syrup, Aquafaba and coffee salt with chile*

\$450

## AMOR

*Vodka Grey Goose, uvas verdes, licor de St. Germain, aire de pétalos de rosa*

*Grey Goose Vodka, green grapes, St. Germain liqueur, rose petals air*

\$345

# MARTINIS

---

---

## PASIÓN

*Fruta de la pasión, Grey Goose, pulpa natural de maracuyá y un toque de limón*

*Passion fruit martini, Grey Goose, fresh passion fruit and a touch of lime*

\$285

## CHILE PIQUÍN

*Chile piquín, piña, pepino, chile piquín, jugo de piña, limón y vodka de su elección*

*Chili, pineapple, cucumber, chile piquin, pineapple juice, lemon and your choice*

*vodka*

\$285

## ESPRESSO

*Espresso, Frangelico, Bayleys, café y azúcar*

*Espresso, Frangelico liqueur, Bayleys, coffee and sugar*

\$285

## TORNJA

*Toronja, Ketel One, jugo fresco de toronja y hierbabuena fresca de nuestro jardín orgánico*

*Grapefruit, Ketel One, fresh grapefruit juice and fresh mint from our organic garden*

\$285

## HIERBAS

*Romero, menta, orégano, albahaca, gajos de naranja y tequila Don Julio.*

*Rosemary, mint, oregano, basil, orange segments, lemon juice and Don Julio tequila.*

\$285

*Cocteles y Martinis preparados con 30ml. de bebida alcohólica. Precios en pesos mexicanos, incluyen iva. No incluye propina.*

*Cocktails and Martinis prepared with 1oz of alcoholic beverage. Prices in Mexican pesos, include taxes. Gratuities are appreciated.*