



RIVIERA
GRILL
TEQUILA & MUSIC



Cena | Dinner

MENÚ



SELECCIÓN DEL CHEF / CHEF'S CHOICE



RIB EYE (USDA PRIME) (350gr) \$789

Preparado al grill acompañado de vegetales baby, puré de zanahoria y salsa de mole hecho en casa.

Prepared on the grill accompanied by baby vegetables, carrot puree and our homemade mole sauce.

MAR Y TIERRA (350gr) \$529

Filete de res al grill acompañado de camarones en salsa cremosa de brandy, puré rústico de zanahoria y vegetales baby.

Grilled beef filet with shrimp in a creamy brandy sauce accompanied by a rustic carrot puree and baby vegetables.

RACK DE CORDERO AL GRILL (240gr) \$449

Preparado en costra de pistache en una salsa de gravy acompañado de vegetales baby y puré de garbanzo.

Pistachio encrusted lamb chops topped in our homemade gravy sauce accompanied by baby vegetables and a chickpea puree.

CHAMORRO DE CERDO AL PIBIL (400gr) \$379

Al horno preparado al pibil acompañado de arroz de la casa y cebolla morada encurtida con habanero.

Baked pork shank marinated with achiote, orange and spices accompanied by house rice and habanero cured red onion.

LOMO DE CERDO (230gr) \$339

Lomo de cerdo cocinado 10 horas al sous vide en una salsa de piña asada y habanero acompañado de puré de manzana y verduras en escabeche.

Pork loin cooked sous vide for 10 hours in a grilled pineapple and habanero sauce accompanied by an apple puree and pickled vegetables.

FILET MIGNON (250gr) \$429

Preparado al grill acompañado de vegetales baby, puré de garbanzo y un espejo de salsa de mole hecho en casa.

Grilled filet mignon accompanied by baby vegetables, a chickpea puree on a mirror of our homemade mole sauce.

POLLITO CORNISH AL MOLE (300gr) \$379

Pollito tierno con mole de la casa, acompañado de arroz y plátano macho frito.

Cornish hen served with our homemade mole, accompanied by rice and fried plantain.



CHAMORRO AL PIBIL

CARNE A LA TAMPIQUEÑA (220gr) \$379

Filete de res a la parrilla acompañado de rajas poblanas, una enmolada rellena de queso panela, frijoles, arroz al pipián, nopal asado y chiles toreados.

Grilled beef filet accompanied by roasted creamy poblano pepper strips, a panela cheese stuffed enmolada, refried beans, pipián rice, roasted nopal and grilled serrano chili peppers.

VEGANO / VEGAN

CEVICHE DE COLIFLOR (180gr) \$269

Coliflor, jitomate, cebolla y cilantro marinado en limón coronado con aguacate y rociado con aceite de ajonjolí.

Cauliflower, tomato, onion and cilantro marinated in lime and sesame seed oil topped with avocado.

TACOS DE JAMAICA (180gr) \$249

Jamaica al horno en salsa al pastor servida sobre una tortilla de jícama acompañada de aguacate y mermelada casera de cebolla morada.

Baked hibiscus in a pastor sauce served on a jicama tortilla accompanied by avocado and our homemade red onion marmalade.

RIVIERA BOWL (220gr) \$279

Mezcla de arroz, quinoa, lentejas, espinaca orgánica, jitomate cherry, calabaza y pimientos salteados en aceite de coco y aderezados con vinagreta de higo.

Coconut oil sauteed rice, quinoa, lentils, organic spinach, cherry tomato, zucchini and bell peppers dressed with a fig vinaigrette.

PASTA GLUTEN FREE (220gr) \$249

En nuestra salsa pomodoro casera.

Gluten free pasta in our homemade pomodoro sauce.

ENTRADAS / APPETIZERS

GUACAMOLE RIVIERA (300gr) \$179

Servido con queso panela y salsa mexicana.

Served with panela cheese and Mexican salsa.

PUNTA CALAMAR (180gr) \$229

Calamares empanizados y fritos, acompañados de tártara al curry.

Panko encrusted calamari rings, accompanied by a curried tartar sauce.

CANGREJO EN LA PIEDRA (180gr) \$239

Croquetas de cangrejo acompañadas de salsa de mango y jengibre.

Crispy panko encrusted crab cakes accompanied by a mango and ginger sauce.

TACOS DE JÍCAMA (180gr) \$209

Tacos de camarón capeados, sobre una tortilla fina de jícama servida con una ensalada de col y un aderezo de chipotle.

Tempura fried shrimp tacos, on a jicama tortilla served with a chipotle dressing accompanied by a cabbage salad.

TOSTADA 3 AMORES (180gr) \$239

Guiso mixto de camarón, pulpo y marlín aderezado con mayonesa de chipotle.

Mixed shrimp, octopus and marlin stew served with a chipotle mayonnaise.

QUESO FUNDIDO Y CHISTORRA (300gr) \$239

Queso menonita fundido servido con chistorra.

Melted Mennonite cheese served with chistorra.

NACHOS DELUXE (300gr) \$269

Sobre bolillo artesanal al grill, mix de quesos, salsa de frijol negro, salchicha italiana, chistorra, chicharrón de cerdo, pico de gallo y guacamole bañado en salsa de queso cheddar al chipotle.

On grilled artisan bread, mix of cheeses, black bean sauce, Italian sausage, chistorra, chicharron, pico de gallo and guacamole bathed in our homemade chipotle cheddar cheese sauce.



NACHOS DELUXE

DIP IN NACHOS (250gr) \$249

Nachos hechos en casa con tortilla de maíz, salsa de frijol y epazote gratinado con un mix de quesos, chiles toreados, pico de gallo y arrachera al grill.

Homemade nachos with corn tortilla, bean and epazote sauce au gratin with a mix of cheeses, grilled serrano chili peppers, pico de gallo and grilled flank steak.

PAN AL AJO (120gr) \$139

Pan hecho en casa con ajo rostizado, perejil y queso parmesano.

Homemade roasted garlic bread, parsley and Parmesan cheese.

ENSALADAS / SALADS

ENSALADA RIVIERA (170gr) \$189

Espinaca, mezcla de lechugas, nuez caramelizada, queso de cabra empanizado y reducción de jamaica.

Spinach, mixed greens, caramelized walnuts, breaded goat cheese in a hibiscus dressing.

ENSALADA CESAR (170gr) \$189

Lechuga troceada y bañada con nuestro aderezo Cesar hecho en casa, crotones y crocante de queso parmesano.

Chopped lettuce topped with our homemade Caesar dressing, croutons and Parmesan cheese crisp.

ENSALADA DUO BETABEL (170gr) \$199

Láminas de betabel horneadas y selladas al grill, aceite de carbón, tostada frita de betabel, mayonesa de pimientos orgánicos, rodajas de pimiento baby, flores comestibles y ceniza de maíz. Grilled and baked sliced beets, charcoal oil, fried beet tostada served in an organic pepper mayonnaise with baby bell peppers, edible flowers and corn ash.

ENSALADA AURORA (170gr) \$189

Lechugas mixtas, manzana verde, lentejas y apio servida con láminas de queso parmesano aderezado en una vinagreta de miel y mostaza Dijon. Mixed lettuce, green apple, lentils and celery served with sliced Parmesan cheese dressed in a honey and Dijon mustard vinaigrette.



ENSALADA DUO BETABEL

SOPAS / SOUPS

SOPA DE TORTILLA (300ml) \$179

Tortilla frita en su caldo tradicional con chile guajillo y jitomate, acompañado de queso panela, aguacate y crema.
Fried tortilla in our traditional broth with guajillo chili pepper and tomato, accompanied by panela cheese, avocado and cream.

CLAM CHOWDER (300ml) \$219

Sopa cremosa de almejas.
Our homemade clam chowder.

RAMEN RIVIERA (300ml) \$229

Ramen de fideos a base de caldo de birria con pork belly, cebollín, huevo cocido, albahaca fresca, chícharo, elote, hongo shiitake, curry y cilantro.
Ramen with noodles in a birria broth with pork belly, chives, boiled egg, fresh basil, peas, corn, shiitake mushroom, curry and cilantro.

MOLCAJETES & FAJITAS

MOLCAJETE RIVIERA (600gr) \$809

Langosta, camarón, pulpo, chistorra, mejillón y calamar en salsa roja de longaniza con piña asada, nopal, chile güero relleno de queso y cebolla cambray asada.
Lobster, shrimp, octopus, chistorra sausage, mussels and calamari in a longaniza sausage and tomato sauce served with grilled pineapple, nopal, cheese stuffed banana pepper and grilled baby onion.

MOLCAJETE MAR Y TIERRA (450gr) \$529

Aguja norteña de res, salchicha argentina, pulpo, camarón, calamar, piña asada, queso empanizado, jalapeños toreados y nopal asado en nuestra salsa roja casera.
Beef, Argentine sausage, octopus, shrimp, squid, grilled pineapple, breaded cheese, grilled jalapeños and nopal in our homemade red sauce.

FAJITAS

¡Elige tu proteína! Fajitas salteadas con cebolla y pimientos mixtos acompañados con guacamole, frijoles y salsa de la casa.
Choose your protein! Sautéed fajitas with onion and mixed bell peppers accompanied with guacamole, beans and homemade salsa.

 CAMARÓN / SHRIMP \$369 (220gr)
  RES / BEEF \$349 (220gr)
  POLLO / CHICKEN \$329 (220gr)

FAJITAS VEGETARIANAS (250gr) \$289

Jícama, cebolla, pimientos mixtos, coliflor, champiñón y zanahoria salteados en aceite de coco.
Jicama, onions, mixed peppers, cauliflower, mushrooms and carrot sautéed in coconut oil.

Especiales Riviera | Riviera Specials

PESCADO AL PASTOR (250gr) \$339

Preparado en salsa pastor hecha en casa, acompañado de arroz y vegetales baby al grill.
Our daily catch served in our homemade pastor sauce, accompanied by rice, and grilled baby vegetables.

ATÚN MARIETAS (220gr) \$349

Marinado en salsa de la casa, acompañado de ensalada de apio con piña, cebolla, cilantro y aguacate en un aderezo de cilantro con habanero.
Marinated ahi tuna in our house sauce, accompanied by a celery salad with pineapple, onion, cilantro, and avocado in a cilantro dressing with habanero.

CAMARONES AL COCO (240gr) \$349

Camarones empanizados con coco acompañados de nuestra salsa dulce de coco, servida con puré rústico de coliflor y ensalada aderezada con vinagreta de jamaica.
Coconut breaded shrimp accompanied by our sweet coconut sauce, served with a rustic cauliflower puree and salad dressed with a hibiscus vinaigrette.

CAMARONES BARBECUE (240gr) \$359

Camarones rellenos de queso envueltos en tocino, cocinados a la parrilla y glaseados con salsa BBQ de la casa, servida con puré rústico de coliflor y ensalada aderezada con vinagreta de jamaica.
Cheese stuffed char-grilled bacon wrapped shrimp glazed with our signature homemade smoked BBQ sauce served with a rustic cauliflower puree and salad dressed with a hibiscus vinaigrette.

PULPO TIRADO (230gr) \$359

Pulpo al grill acompañado de un guiso de papa con tocino, queso parmesano, tomates deshidratados, cacahuates, chorizo, alioli y perejil.
Grilled octopus accompanied by sauteed potato with crispy bacon, Parmesan cheese, sundried tomatoes, peanuts, chorizo, aioli, and parsley.

CHILE RELLENO NUEVO VALLARTA (220gr) \$329

Relleno de guisado de camarón, pulpo y pescado acompañado de un caldillo de chile guajillo y fritura de papa.
Fish, shrimp and octopus stuffed Poblano chili pepper topped by a guajillo chili broth and julienne fried potato.

PESCADO EN HOJA SANTA (220gr) \$339

Pescado envuelto en hoja santa servido con salsa de guayaba y chile pasilla, acompañado de puré rústico de coliflor y vegetales locales.
Our daily catch wrapped in Mexican pepperleaf served with a guava and pasilla chili sauce, accompanied by a rustic cauliflower puree and local vegetables.

PESCADO VERACRUZANA (220gr) \$339

Pescado de la bahía en una salsa de jitomate con pimientos, cebolla, alcaparras y aceitunas acompañado de arroz y vegetales locales.
Only the freshest fish from Banderas Bay served with a rich and balanced tomato sauce with capers, olives, onions and bell peppers accompanied by rice and local vegetables.

BURGUERS

HAMBURGUESA DE CAMARÓN (220gr) \$339

Camarón al grill gratinado, jitomate, cebolla, lechuga, aguacate, acompañada de papas a la francesa.
Grilled shrimp gratin, tomato, onion, lettuce, avocado, accompanied by French fries.

HAMBURGUESA DE RES (220gr) \$319

Carne de res 100% hecha en casa al grill, queso menonita, cebolla caramelizada, lechuga, aguacate y jitomate servida con papas a la francesa.
Grilled 100% homemade beef paddy, Mennonite cheese, caramelized onion, lettuce, avocado, tomato accompanied by French fries.

HAMBURGUESA DE COCODRILO (180gr) \$379

Carne de cocodrilo de vivero empanizada y frita sobre nuestro pan casero con jitomate asado, aros de cebolla, mermelada de cebolla, aderezo chipotle y bañada en nuestra clásica salsa cheddar. Servido con chips de betabel, camote y papa.
Deep fried breaded farm grown crocodile meat on our homemade bread with roasted tomato, onion rings, onion jam, chipotle dressing and bathed in our classic cheddar sauce. Served with homemade beet, sweet potato and potato chips.

HAMBURGUESA DE QUESO (170gr) \$289

Queso monterrey empanizado y frito con aguacate, champiñones, cebolla morada, lechuga, tostones de jalapeño empanizado y piña a la parrilla servido con chips de betabel, camote y papa.
Breaded and fried Monterrey cheese with avocado, mushrooms, red onion, lettuce, breaded jalapeño rings and grilled pineapple served with beet, sweet potato and potato chips.



MOLCAJETE RIVIERA



CAMARONES AL COCO



HAMBURGUESA DE COCODRILO