



2024-2025

The chef carefully crafts the prix-fixe menus below, which feature themed culinary experiences. The menus also include detailed pricing and additional information about our services. We make every effort to accommodate dietary allergies and restrictions. A Spanish version of the menu is included below.

Journey to the Yucatán Peninsula: 5-Course Menu

The cuisine of the Yucatán Peninsula, once the heartland of the ancient Mayan civilization, is defined by its vibrant flavors and unique ingredients: achiote, citrus, habaneros, and smoke—the four pillars of Mayan cooking. This tasting menu invites you to explore the region's rich culinary heritage, reflecting six centuries of Mayan traditions.

First Course - Lime Soup: This light and refreshing soup features tender chicken, creamy avocados, zesty lime, and crispy fried tortilla strips.

Second Course - Tostada de Cochinita Pibil: A flavorful corn tostada topped with pureed black beans, achiote-marinated pork, pickled onions, habanero peppers, creamy avocado sauce, crema, and a touch of lime juice.

Third Course - Hoja Santa Tomato Tamale: A banana leaf-wrapped tamale filled with chicken and infused with hoja santa herb, served with a bold tomato-habanero salsa.

Fourth Course (Select one for dinner):

- 1) **Yucatan Pork and Beans:** Succulent pork shank paired with black beans, roasted chiltomate sauce, cumin rice, chocoyotes (Mexican dumplings), and a crisp radish salad.
- 2) **TikinXIC:** Achiote, herbs, and citrus-marinated mahi mahi, wrapped and grilled in a banana leaf, accompanied by white rice, black beans, and a refreshing nopales cactus salad.

Fifth Course - Coconut and Papaya Mousse: A silky coconut mousse drizzled with caramelized papaya sauce is topped with a coconut crisp and a vibrant kiwi chutney.



www.venturachefservices.com



2024-2025

Savor Oaxaca: 5-Course Menu

Oaxaca is Mexico's cultural and gastronomic heart and offers a rich culinary tradition rooted in indigenous cultures and ingredients. With staples like corn, beans, and chilies, the region's cuisine reflects 7,000 years of history and vibrant flavors. This menu explores Oaxaca's most iconic tastes.

First Course - Chileatole Verde: A traditional soup from pre-Hispanic Mexico made with a corn masa base and white corn kernels. Infused with the bold flavors of epazote and serrano chili, it is finished with a topping of queso fresco for a comforting and flavorful start.

Second Course - Memela: A beloved Oaxacan street snack meant to be enjoyed with your hands. This fresh corn tortilla is layered with refried black beans, a crispy chicharrón crumble garnished with pico de gallo, refreshing mint, and a creamy avocado coulis.

Third Course - Ensalada de Tomatoes: Celebrating Oaxaca's diversity of 23 tomato varieties, this salad showcases five distinct types. Paired with a smoky eggplant purée, crisp cucumbers, crunchy cashews, and vibrant salad greens, it is dressed with a fragrant oregano vinaigrette for a perfectly balanced dish.

Fourth Course (Select one for dinner) -

- 1) **Oaxacan Pork Belly:** Succulent braised pork belly is paired with coloradito mole, one of Oaxaca's iconic seven moles. This red mole delivers a bold, robust flavor that perfectly complements the tender pork. It is served alongside sautéed hoja santa-infused hominy and smoky grilled squash.
- 2) **Chicken Black Mole:** Tender, braised boneless chicken topped with Oaxaca's signature black mole sauce and crumbled fresh cheese. Served with fluffy white rice and grilled vegetables, this dish perfectly balances tradition and taste.

Fifth Course - Chocolate Cinnamon Crepe: A delicate crêpe infused with Oaxacan chocolate and cinnamon, topped with crumbled palanquetas de cacahuete (Mexican peanut brittle), berry compote, and mezcal-infused whipped cream





2024-2025
Celebrate Jalisco: 5-Course Menu

Jalisco, the birthplace of mariachi, tequila, and sombreros, boasts a rich history and abundant resources that shape its distinctive cuisine. Signature dishes like birria, pozole, and torta ahogada showcase the region's bold, layered flavors, offering endless inspiration for chefs.

First Course - Crema de Pozole Rojo: This Jalisco specialty is reimagined as a velvety soup of chili-spiced puréed hominy and chicken. It is topped with crisp tostadas, cabbage salad, and fresh radishes for a vibrant start.

Second Course - Jalisco Crunchy Salad: Pico de gallo mixed with crispy chicharrón and grilled panela cheese, dressed in a zesty jalapeño vinaigrette and creamy avocado coulis.

Third Course - Viva Birria: Jalisco's iconic birria, featuring adobo-marinated goat stew, served atop a sope layered with cheese. Finished with serrano-cilantro mayonnaise for a modern twist on tradition. Not your grandmother's birria

Fourth Course (Select one for dinner) -

1. **Tomatillo Beef Ribs:** Inspired by Guadalajara's *carne en su jugo*, these tender braised beef ribs are served with tomatillo salsa, caramelized shallots, sautéed beans, crispy bacon, and tortilla chips.
2. **Stewed Chicken Thigh:** Succulent boneless chicken thigh in a smooth, nutty pipián (pumpkin seed) sauce, complemented by red rice and zucchini, sautéed in sesame oil.

Fifth Course - Arroz de Leche: A nostalgic rice pudding infused with goat cheese and topped with caramelized walnuts, chocolate ganache, lemon-zested agave honey, and a cinnamon cookie. A cherished dessert from the chef's childhood.





2024-2025

Explore the Bay of Banderas: 5-Course Menu

Experience the magic of Puerto Vallarta, a city celebrated for its golden sunsets, breathtaking bay views, and vibrant culinary scene. Inspired by the abundant seafood of the Bay of Banderas and Mexican coastal traditions, this 5-course menu takes you on a flavorful journey of ocean delights.

First Course - Bay Shrimp Bisque Soup: This indulgent and velvety shrimp cream soup is infused with tomato paste, garlic, chili heat, and a hint of pesto. For a savory twist, it is served with an adobo-marinated shrimp skewer.

Second Course - Zapata Crab Cakes: Perfectly seasoned crab cakes with a kick of chili are paired with creamy avocado sauce and a tangy white pepper aioli. They are garnished with a crisp cucumber-jicama salad dressed in serrano pepper vinaigrette and a sprinkle of tortilla ash for a smoky finish.

Third Course - PV Baja Taco: Crispy tempura-battered fish nestled in a fresh tortilla, topped with creamy avocado, crunchy cabbage, and a vibrant carrot coulis and finished with a smoky chipotle dressing for the ultimate coastal taco experience.

Fourth Course - Banderas Catch of the Day: Today's freshest fish fillet, served with a rich huatape salsa of shrimp and corn atop a chili-seasoned rice cake. Sautéed vegetables accompany it for a dish as vibrant as the bay itself.

Fifth Course - Sunset Panna Cotta: Capture the essence of Puerto Vallarta with this silky coconut panna cotta, topped with citrus sauce, toasted coconut, and whipped cream. A brandy foam adds a luxurious touch to this "piña colada on a plate."





2024-2025 Vegetarian de Mexico: 5-Course Menu

Mexico's culinary history is rooted in ancient agriculture. Civilizations like the Maya and Aztecs cultivated maize, beans, squash, tomatoes, and chilis, shaping the bold and flavorful cuisine we know today. This **Vegetarian de México** menu celebrates the country's rich agricultural heritage, offering plant-based dishes elevated by Mexico's vibrant spices, moles, and traditional techniques.

First Course - Chicharo Puree: This silky purée of fresh peas is infused with Mexican spices and chili oil. Topped with sautéed zucchini, roasted corn kernels, and a refreshing herb salad, it delivers a harmonious blend of creamy, crisp, and aromatic flavors.

Second Course - Tempura Avocado Taco: Crispy, tempura-fried avocado nestled in a freshly made tortilla, drizzled with smoky chipotle salsa. Finished with tangy pickled vegetables and crunchy toasted pumpkin seeds, this taco is a satisfying medley of textures and bold tastes.

Third Course - Wild Mushroom Asada: Chargrilled, marinated wild mushrooms are served with a velvety red pepper foam accented by a savory garlic-parmesan crumble. A drizzle of white truffle oil enhances this indulgent dish's earthy, umami-rich flavors.

Fourth Course - Eggplant Medallions: Tender eggplant coated in a chili crust is paired with cumin-spiced lentils and a luscious Chiapas mole. Accompanied by a sun-dried tomato and arugula salad, this dish showcases a vibrant interplay of bold, smoky, and fresh flavors.

Fifth Course - Black-Mole Brownie: A decadent brownie infused with the deep, spiced complexity of black mole is served alongside a mezcal sorbet for a refreshing finish. Garnished with a vibrant berry compote and a crystallized hoja santa leaf, this dessert is a unique homage to Mexico's culinary artistry.





2024-2025

PRIX-FIXE MENU PRICING

There is a 4-person minimum per dinner/event. Menu prices include ingredients, meal preparation, clean-up, and place settings (for up to 24 people). Our menus do not offer children's options, but children ages 5-12 receive a 30% discount. Prix-fixes menus are 2,150 pesos per person.

The server(s) fee will be on the final invoice, as noted below. If time beyond ~ 3 hours is needed, we will adjust the server invoice amount.

Number of Attendees	Required Server(s)	Cost (Pesos)
4-15	1	\$800
16-30	2	\$1,600
31+	TBD	TBD

Addition Services/Pricing:

- A transportation fee for dinners/events outside Puerto Vallarta city limits is required. The cost will vary depending on the distance.
- Available upon request for an additional charge:
 - Wine-pairing (for six or more people)
 - Pre-dinner cocktail hour with margaritas, chips, salsa and guacamole
 - Bartending services (we can assist with referrals)
 - Celebration cakes (we can assist with referrals)





2024-2025

PAYMENTS

Clients can make payments via credit card, cash (pesos or USD), or, upon request, Mexican bank transfer. The chef's [website](#) includes credit card processing. We will send invoices for deposits and final expenses.

Deposit Invoice:

After confirming your desired date is available, a deposit is required to confirm the date.

- The host will receive a deposit invoice for 4200 pesos, which includes a 5% (200 pesos) bank administration fee.
- Deposits are fully refundable if cancellation is received seven days before the confirmed date.

Final Invoice:

We need the final guest count, menus, and details 3-5 days before the event. We will send an invoice with the final balance due to the host 1 - 2 days before the event. The final invoice must be paid before or at the end of the event.



www.venturachefservices.com



2024-2025

El chef elabora cuidadosamente los menús de precio fijo que aparecen a continuación, que presentan experiencias culinarias temáticas. Los menús también incluyen precios detallados e información adicional sobre nuestros servicios. Hacemos todo lo posible para adaptarnos a las alergias y restricciones dietéticas. A continuación se incluye una versión en español del menú.

Viaje a la Península de Yucatán: Menú de 5 tiempos

La cocina de la Península de Yucatán, que alguna vez fue el corazón de la antigua civilización maya, se define por sus sabores vibrantes e ingredientes únicos: achiote, cítricos, habaneros y humo, los cuatro pilares de la cocina maya. Este menú de degustación lo invita a explorar el rico patrimonio culinario de la región, que refleja seis siglos de tradiciones mayas.

Primer Plato - Sopa De Lima: Esta sopa ligera y refrescante presenta pollo tierno, aguacates cremosos, limón picante y tiras de tortilla fritas crujientes.

Segundo Curso - Tostada de Cochinita Pibil: Una sabrosa tostada de maíz cubierta con puré de frijoles negros, carne de cerdo marinada en achiote, cebollas encurtidas, chiles habaneros, salsa cremosa de aguacate, crema y un toque de jugo de limón.

Tercer Curso - Hoja Santa Tomato Tamale: Un tamal envuelto en hojas de plátano, relleno de pollo e infusionado con hierba de hoja santa, servido con una atrevida salsa de tomate y habanero.

Cuarto Plato (Seleccione uno para cenar):

- 1) **Cerdo y Frijoles Yucatán:** Suculenta pierna de cerdo acompañada de frijoles negros, salsa de chiltomate asado, arroz con comino, chocoyotes (empanadillas mexicanas) y una crujiente ensalada de rábano.
- 2) **TikinXIC:** Achiote, hierbas y mahi mahi marinado en cítricos, envuelto y asado en hoja de plátano, acompañado de arroz blanco, frijoles negros y una refrescante ensalada de nopales.





2024-2025

Quinto Curso - Mousse de coco y papaya: Una sedosa mousse de coco rociada con salsa de papaya caramelizada y cubierta con coco crujiente y un vibrante chutney de kiwi.



www.venturachefservices.com



2024-2025

Saborea Oaxaca: Menú de 5 tiempos

Oaxaca es el corazón cultural y gastronómico de México y ofrece una rica tradición culinaria arraigada en culturas e ingredientes indígenas. Con alimentos básicos como maíz, frijoles y chiles, la cocina de la región refleja 7000 años de historia y sabores vibrantes. Este menú explora los sabores más emblemáticos de Oaxaca.

Primer Curso - Chileatole Verde: Sopa tradicional del México prehispánico elaborada con base de masa de maíz y granos de maíz blanco. Con una infusión de los audaces sabores del epazote y el chile serrano, se completa con una cobertura de queso fresco para un comienzo reconfortante y sabroso.

Segundo Curso - Invitar: Un querido bocadillo callejero oaxaqueño destinado a disfrutarse con las manos. Esta tortilla de maíz fresca está cubierta con frijoles negros refritos, un crumble de chicharrón crujiente adornado con pico de gallo, menta refrescante y un coulis cremoso de aguacate.

Tercer Curso - Ensalada de Tomatoes: Celebrando la diversidad de 23 variedades de tomate de Oaxaca, esta ensalada presenta cinco tipos distintos. Combinado con un puré de berenjena ahumado, pepinos crujientes, anacardos crujientes y ensalada de verduras vibrantes, se adereza con una fragante vinagreta de orégano para obtener un plato perfectamente equilibrado.

Cuarto Plato (Seleccione uno para cenar) -

- 1) **Panceta de Cerdo Oaxaqueña:** La succulenta panceta de cerdo estofada se combina con mole coloradito, uno de los siete moles icónicos de Oaxaca. Este mole rojo ofrece un sabor audaz y robusto que complementa perfectamente la tierna carne de cerdo. Se sirve junto con maíz salteado con infusión de hoja santa y calabaza ahumada a la parrilla.
- 2) **Mole Negro De Pollo:** Pollo tierno, estofado y deshuesado, cubierto con la exclusiva salsa de mole negro de Oaxaca y queso fresco desmenuzado. Servido con arroz blanco esponjoso y verduras asadas, este plato equilibra perfectamente tradición y sabor.





2024-2025

Quinto Curso - Crepe de chocolate y canela: Una delicada crepe con chocolate oaxaqueño y canela, cubierta con palanquetas de cacahuete (maní quebradizo mexicano) desmenuzadas, compota de frutos rojos y crema batida con mezcal.



www.venturachefservices.com



2024-2025

Celebra Jalisco: Menú de 5 tiempos

Alisco, cuna del mariachi, el tequila y los sombreros, cuenta con una rica historia y abundantes recursos que dan forma a su distintiva cocina. Platos exclusivos como la birria, el pozole y la torta ahogada muestran los sabores atrevidos y en capas de la región, ofreciendo una inspiración infinita para los chefs.

First Course - Crema de Pozole Rojo: Esta especialidad de Jalisco se reinventa como una sopa aterciopelada de puré de maíz molido y pollo condimentado con chile. Está cubierto con tostadas crujientes, ensalada de repollo y rábanos frescos para un comienzo vibrante.

Segundo Plato - Ensalada Crujiente Jalisco: Pico de gallo mezclado con crujiente chicharrón y queso panela asado, aderezado con una sabrosa vinagreta de jalapeño y cremoso coulis de aguacate.

Tercer Plato - Viva Birria: La icónica birria de Jalisco, con guiso de cabra marinado en adobo, servida sobre un sope con capas de queso. Acabado con mayonesa de serrano y cilantro para darle un toque moderno a la tradición. No la birria de tu abuela

Cuarto Plato (Seleccione uno para cenar) -

1. **Costillas De Res Tomatillo:** Inspirado en Guadalajara *carne en su jugo*, Estas tiernas costillas de res estofadas se sirven con salsa de tomatillo, chalotes caramelizados, frijoles salteados, tocino crujiente y totopos.
2. **Muslo De Pollo Guisado:** Suculento muslo de pollo deshuesado en una suave salsa de pipián (semilla de calabaza) con nueces, complementado con arroz rojo y calabacín, salteados en aceite de sésamo.

Fifth Course - Arroz de Leche: Un nostálgico arroz con leche con queso de cabra y cubierto con nueces caramelizadas, ganache de chocolate, miel de agave con ralladura de limón y galleta de canela. Un postre preciado de la infancia del chef.





2024-2025

Explora la Bahía de Banderas: Menú de 5 tiempos

Experimente la magia de Puerto Vallarta, una ciudad famosa por sus dorados atardeceres, impresionantes vistas de la bahía y su vibrante escena culinaria. Inspirado en los abundantes mariscos de la Bahía de Banderas y las tradiciones costeras mexicanas, este menú de 5 platos lo lleva a un sabroso viaje de delicias del océano.

Primer plato: sopa de bisque de camarones y bahía: Esta deliciosa y aterciopelada sopa de crema de camarones está impregnada de pasta de tomate, ajo, chile picante y un toque de pesto. Para darle un toque sabroso, se sirve con una brocheta de camarones marinados en adobo.

Segundo Curso - Tortitas De Cangrejo De Zapata: Los pasteles de cangrejo perfectamente condimentados con un toque de chile se combinan con una salsa cremosa de aguacate y un picante alioli de pimienta blanca. Están adornados con una ensalada crujiente de pepino y jícama aderezada con vinagreta de chile serrano y una pizca de ceniza de tortilla para darle un acabado ahumado.

Tercer Curso - PV Baja Taco: Pescado crujiente rebozado en tempura envuelto en una tortilla fresca, cubierto con aguacate cremoso, repollo crujiente y un vibrante coulis de zanahoria y terminado con un aderezo de chipotle ahumado para disfrutar de la mejor experiencia de tacos costeros.

Cuarto Curso - Pesca del día en Banderas: El filete de pescado más fresco del día, servido con una rica salsa huatape de camarones y maíz sobre un pastel de arroz sazonado con chile. Las verduras salteadas lo acompañan para obtener un plato tan vibrante como el propio laurel.

Quinto Curso - Panna Cotta al atardecer: Capture la esencia de Puerto Vallarta con esta sedosa panna cotta de coco, cubierta con salsa de cítricos, coco tostado y crema batida. Una espuma de brandy le da un toque lujoso a esta "piña colada en plato".



www.venturachefservices.com



2024-2025

Vegetariano de México: Menú de 5 tiempos

La historia culinaria de México tiene sus raíces en la agricultura antigua. Civilizaciones como la maya y los aztecas cultivaron maíz, frijoles, calabazas, tomates y chiles, dando forma a la cocina audaz y sabrosa que conocemos hoy. Este **Vegetariano de México** El menú celebra la rica herencia agrícola del país y ofrece platos a base de plantas enriquecidos con las vibrantes especias, moles y técnicas tradicionales de México.

Primer Plato - Puré de Chicharo: Este sedoso puré de guisantes frescos está impregnado de especias mexicanas y aceite de chile. Acompañado de calabacines salteados, granos de maíz tostados y una refrescante ensalada de hierbas, ofrece una mezcla armoniosa de sabores cremosos, crujientes y aromáticos.

Segundo Plato - Taco Tempura De Aguacate: Aguacate crujiente frito en tempura, envuelto en una tortilla recién hecha, rociado con salsa ahumada de chipotle. Terminado con picantes vegetales encurtidos y crujientes semillas de calabaza tostadas, este taco es una satisfactoria mezcla de texturas y sabores atrevidos.

Tercer plato - Asada de setas silvestres: Los champiñones marinados a la parrilla se sirven con una espuma aterciopelada de pimienta roja acentuada por un sabroso crumble de ajo y parmesano. Un chorrito de aceite de trufa blanca realza los sabores terrosos y ricos en umami de este delicioso plato.

Cuarto Plato - Medallones de Berenjena: La tierna berenjena cubierta con una costra de chile se combina con lentejas condimentadas con comino y un delicioso mole chiapaneco. Acompañado de una ensalada de tomates secos y rúcula, este plato muestra una vibrante interacción de sabores atrevidos, ahumados y frescos.

Quinto plato - Brownie de topo negro: Un delicioso brownie con la profunda y especiada complejidad del mole negro se sirve junto con un sorbete de mezcal para un final refrescante. Adornado con una vibrante compota de frutos rojos y una hoja santa cristalizada, este postre es un homenaje único al arte culinario de México.





2024-2025

PRECIOS DEL MENÚ PRECIO-FIJO

Hay un mínimo de 4 personas por cena/evento. Los precios del menú incluyen ingredientes, preparación de comidas, limpieza y cubiertos (para hasta 24 personas). Nuestros menús no ofrecen opciones para niños, pero los niños de 5 a 12 años reciben un 30% de descuento. Los menús con precio fijo son de 2.150 pesos por persona.

La tarifa del servidor estará en la factura final, como se indica a continuación. Si se necesita más de ~ 3 horas, ajustaremos el monto de la factura del servidor.

Número de asistentes	Servidores requeridos	Cost (Pesos)
4-15	1	\$800
16-30	2	\$1,600
31+	Por determinar	Por determinar

Servicios adicionales/precios:

- Se requiere una tarifa de transporte para cenas/eventos fuera de los límites de la ciudad de Puerto Vallarta. El costo variará dependiendo de la distancia.
- Disponible previa solicitud por un cargo adicional:
 - o Maridaje de vinos (para seis o más personas)
 - o Hora de cóctel antes de la cena con margaritas, patatas fritas, salsa y guacamole
 - o Servicios de bartending (podemos ayudar con referencias)
 - o Pasteles de celebración (podemos ayudar con referencias)





2024-2025

PAGOS

Los clientes pueden realizar pagos mediante tarjeta de crédito, efectivo (pesos o USD) o, previa solicitud, transferencia bancaria mexicana. el chef [sitio web](#) Incluye procesamiento de tarjetas de crédito. Enviaremos facturas por depósitos y gastos finales.

Factura de depósito:

Después de confirmar que la fecha deseada está disponible, se requiere un depósito para confirmar la fecha.

- El anfitrión recibirá una factura de depósito por 4200 pesos, que incluye un 5% (200 pesos) de comisión de administración bancaria.
- Los depósitos son totalmente reembolsables si la cancelación se recibe siete días antes de la fecha confirmada.

Factura Final:

Necesitamos el recuento final de invitados, los menús y los detalles entre 3 y 5 días antes del evento. Enviaremos una factura con el saldo final adeudado al anfitrión 1 o 2 días antes del evento. La factura final deberá pagarse antes o al finalizar el evento.



www.venturachefservices.com