



**2024-2025**

The prix menus below are chef-designed, themed menus. Assistance and recommendations are available upon request. The menu includes information about pricing and other details. We do our best to accommodate dietary allergies and restrictions. The menu in Spanish follows.

### ***Yucatan: 5-Course Menu***

Food from the Yucatan peninsula in Mexico, once home to the Mayan people, is characterized by achiote, citrus, habaneros, and smoke, the four pillars of Mayan cooking. The tasting menu transports you to the Yucatan peninsula, where you will find food characteristic of the six centuries of the Mayan Empire.

**First Course - Lime Soup:** This refreshing soup features chicken, avocados, limes, and fried tortilla strips.

**Second Course - Plantain Tostada de Cochinita Pibil:** Crispy plantain slices with a crust of Edam cheese, pureed black beans, marinated pork, pickled onions, habanero peppers, avocado sauce, crema, and lime juice.

**Third Course - Hoja Santa Tomato Tamale** - Hoja Santa herb chicken banana-wrapped tamale with a tomato-habanero salsa.

#### **Fourth Course (Select one for dinner) -**

**Yucatan Pork and Beans:** Pork shank and black beans with a roasted Chiltomate sauce, cumin rice, chocoyotes (Mexican dumplings), and a radish salad.

Or

**TikinXIC:** Achiote, herbs, and citrus marinated Mahi Mahi are wrapped and grilled in a banana leaf and served with white rice, black beans, and a nopales cactus salad.

**Fifth Course - Coconut and Papaya Mousse:** Coconut mousse with caramelized papaya sauce, a coconut crisp, and a kiwi chutney.



[www.venturachefservices.com](http://www.venturachefservices.com)



**2024-2025**

### **Oaxaca: 5-Course Menu**

Oaxaca, Mexico's cultural and gastronomic center, offers unique food, starting with the Mexican staples of corn, beans, and chilis. The indigenous cultures have greatly influenced the food in this region, with dishes dating back 7,000 years.

**First Course - Tetela:** A triangle-shaped tortilla stuffed with Oaxacan cheese, huitlacoche, and hoja santa herbs, topped with roasted corn sauce, chipotle powder, and pickled radish.

**Second Course - Memela:** A mini blue corn tortilla with pork asiento, roasted morita chili green tomato salsa, shredded pork rib, and fresh cheese.

**Third Course - Chili-Mescal Heirloom Tomato Salad** - Heirloom tomatoes in a dried chili and mezcal vinaigrette, served with cucumber.

#### **Fourth Course (Select one for dinner) -**

**Oaxacan Pork Belly:** Slow-roasted pork belly served with a peanut mole. Apple puree, arugula salad, and avocado tempura complement it.

Or

**Chicken Black Mole:** Braised boneless chicken topped with a black mole sauce, pickled onion, and fresh cheese, served with white rice and a refried bean stuffed gordita.

**Fifth Course - Chocolate Apple Crepe:** A devilish dessert of crepes, Oaxacan chocolate, caramelized apples, and mascarpone cheese.



[www.venturachefservices.com](http://www.venturachefservices.com)



**2024-2025**

### ***Jalisco: 5-Course Menu***

Jalisco, home to mariachis, tequilas, and sombreros, has a rich history and plentiful resources that influence the cuisine unique to this Western Mexican state. Dishes such as birria, pozole, and torta ahogada have their origins in Jalisco and are rich and layered in their flavors, giving chefs like me plenty of inspiration.

**First Course—Crema de Pozole Rojo:** A specialty of Jalisco, this red pozole features chili-spiced pureed hominy, chicken, and tostadas topped with a cabbage salad and radishes.

**Second Course - Jalisco Crunchy Salad:** Pico de gallo tossed with chicharron and grilled panela cheese, dressed with a jalapeno vinaigrette and avocado coulis.

**Third Course - Viva Birria:** Another dish originating in Jalisco, this adobo-marinated, rich goat stew is served on top of a sope layered with cheese and accented with serrano and cilantro mayonnaise. Not your grandmother's birria

**Fourth Course - Tomatillo Beef Ribs:** Inspired by carne en su jugo, a dish originating in Guadalajara, the braised beef ribs are served with tomatillo salsa, caramelized shallots, sauteed beans, crispy bacon and tortilla chips.

**Fifth Course - Arroz de Leche:** This Spanish-introduced rice pudding dessert is infused with goat cheese (another Spanish import), caramelized walnuts, chocolate ganache, lemon-zested agave honey, and a cinnamon cookie. It is one of the first desserts the chef remembers as a child.



[www.venturachefservices.com](http://www.venturachefservices.com)



**2024-2025**

### ***Bay of Banderas: 5-Course Menu***

Puerto Vallarta is a magical city known for its friendly people, great beaches, beautiful mountains, incredible sunsets, fun entertainment, and delicious restaurants. This 5-course menu is inspired by the stunning Bay of Banderas and the plentiful seafood options available here and all over Mexico.

**First Course - *Bay Shrimp Bisque Soup*:** This rich, elegant, and flavorful shrimp cream soup features tomato paste, pesto, garlic, and chilis. It is served with an adobe-marinated shrimp skewer.

**Second Course - *Zapata Crab Cakes*:** Chili-seasoned crab cakes served with avocado sauce and white pepper aioli, topped with cucumber, jicama salad with a serrano pepper dressing, and tortilla ash.

**Third Course - *PV Baja Taco*:** Tempura-battered fish served on fresh tortillas with avocado, cabbage, carrot coulis, and chipotle dressing.

**Fourth Course - *Banderas Catch of the Day*:** Fresh fish filet is served with huatape (shrimp and corn) salsa over a chili-seasoned rice cake and sauteed vegetables.

**Fifth Course - *Sunset Panna Cotta*:** Feeling the breeze of Puerto Vallarta, this coconut panna cotta dessert is topped with a citrus sauce, toasted coconut, whipped cream, and brandy foam. You have to try this pina colada on a plate.



[www.venturachefservices.com](http://www.venturachefservices.com)



**2024-2025**

## **Ve-ga-narian de Mexico: 5-Course Menu**

Mexico has a rich history of cultivating fruits and vegetables that spans thousands of years. Civilizations like the Mayans and Aztecs were pioneers in agriculture, growing maize, beans, squash, tomatoes, chilies, avocados, and cocoa.

Mexican cuisine offers vibrant and flavor-rich options for vegans and vegetarians by expertly leveraging chilis, moles, and spices that naturally complement plant-based dishes. Two courses provide both a vegan and vegetarian option, and the other courses are vegan.

**First Course - Chicharo Puree (Vegan):** This soup features pureed peas, accented zucchini, corn sauteed in chili oil, homemade croutons, and seasoned with watercress, mint, and epazote.

**Second Course - Tempura Avocado Taco (Vegan):** Tempura avocado, served with a chipotle and cashew sauce and pickled vegetables on a fresh tortilla.

**Third Course - Red Pepper Mole (Vegetarian):** Grilled mushrooms are served with a red pepper mole dusted with garlic and parmesan crumble, accented with white truffle oil. The vegan option does not include the parmesan crumble.

**Fourth Course - Eggplant Medallians (Vegan):** Chili-crust eggplant medallians, served with cumin-seasoned lentils and a Chiapas mole. Accompanied by arugula, sun-dried tomatoes, and a green plantain chip

**Fifth Course - Mole Brownie:** A black mole-infused brownie served with mezcal ice, a fruit compote, and a mole crisp. The vegan option does not include the brownie.





**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.)

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.

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

### **Addition Services/Pricing:**

- Transportation fees are required beyond Puerto Vallarta city limits. The cost will vary depending on the distance.
- Available upon request for an additional charge:
  - Wine-pairing
  - Pre-dinner cocktail hour with margaritas, chips, and guacamole
  - Bartending services

### **PAYMENTS**

Clients can make payments via credit card, cash (pesos or USD), or, upon request, a Mexican bank transfer. The chef's [website](#) includes credit card processing. We will send invoices for deposits and final expenses. Events with 20 or more people may have a different deposit schedule or cancellation policy.



[www.venturachefservices.com](http://www.venturachefservices.com)



**2024-2025**

## **PAYMENTS (cont.)**

### **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 at the end of the event.



[www.venturachefservices.com](http://www.venturachefservices.com)



## 2024-2025

Los menús de precios a continuación son menús temáticos diseñados por chefs. Asistencia y recomendaciones están disponibles a pedido. La información sobre precios y otros detalles sigue el menú. Haremos todo lo posible para adaptarnos a las alergias y restricciones dietéticas.

### ***Yucatán: Menú de 5 tiempos***

La comida de la península de Yucatán en México, que alguna vez fue el hogar del pueblo maya, se caracteriza por el achiote, los cítricos, los habaneros y el humo, los cuatro pilares de la cocina maya. El menú degustación te transporta a la península de Yucatán, donde encontrarás comida característica de los seis siglos del Imperio Maya.

**Primer Curso - sopa de lima:** Esta refrescante sopa presenta pollo, aguacate, limas y tiras de tortilla frita.

**Segundo Curso - Plantain Tostada de Cochinita Pibil:** Rebanadas de plátano crujientes con una costra de queso Edam, puré de frijoles negros, carne de cerdo marinada, cebollas encurtidas, chiles habaneros, salsa de aguacate, crema y jugo de limón.

**Tercer Curso - Hoja Santa Tomato Tamale** - Tamal de pollo con hierbas Hoja Santa envuelto en plátano y salsa de tomate y habanero.

#### **Cuarto Plato (Seleccione uno para cenar) -**

**Cerdo y Frijoles Yucatán:** Pierna de cerdo y frijoles negros con salsa de chiltomate asado, arroz con comino, chocoyotes (empanadillas mexicanas) y un ensalada de rábano.

o

**TikinXIC:** Mahi Mahi marinado con achiote, hierbas y cítricos se envuelve y se asa en una hoja de plátano y se sirve con arroz blanco, frijoles negros y ensalada de nopales.

**Quinto Curso - Mousse de coco y papaya:** Mousse de coco con salsa de papaya caramelizada, crujiente de coco y chutney de kiwi.







**2024-2025**

### ***Oaxaca: Menú de 5 tiempos***

Oaxaca, el centro cultural y gastronómico de México, ofrece comida única, comenzando con los alimentos básicos mexicanos como el maíz, los frijoles y los chiles. Las culturas indígenas han influido mucho en la comida de esta región, con platos que datan de hace 7.000 años.

**Primer Curso - *Obviamente:*** Una tortilla en forma de triángulo rellena con queso oaxaqueño, huitlacoche y hierbas de hoja santa, cubierta con salsa de maíz asado, chipotle en polvo y rábanos encurtidos.

**Segundo Curso - *Invitar:*** Mini tortilla de maíz azul con asiento de cerdo, salsa de tomate verde con chile morita asado, costilla de cerdo deshebrada y queso fresco.

**Tercer Curso - *Ensalada de tomate tradicional con chile y mezcal*** - Tomates heirloom en vinagreta de chile seco y mezcal, servidos con pepino.

#### **Cuarto Plato (Seleccione uno para cenar) -**

***Panceta de Cerdo Oaxaqueña:*** Panceta de cerdo asada a fuego lento servida con mole de maní. Lo complementan puré de manzana, ensalada de rúcula y tempura de aguacate.

o

***Mole Negro De Pollo:*** Pollo deshuesado estofado cubierto con salsa de mole negro, cebolla encurtida y queso fresco, servido con arroz blanco y gordita rellena de frijoles refritos.

**Quinto Curso - *Crepe de chocolate y manzana:*** Un postre endiabado de crepas, chocolate oaxaqueño, manzanas caramelizadas y queso mascarpone.





**2024-2025**

### ***Jalisco: Menú de 5 tiempos***

Jalisco, hogar de mariachis, tequilas y sombreros, tiene una rica historia y abundantes recursos que influyen en la cocina exclusiva de este estado del oeste de México. Platos como la birria, el pozole y la torta ahogada tienen su origen en Jalisco y son ricos y en capas en sus sabores, lo que brinda mucha inspiración a chefs como yo.

**First Course—Crema de Pozole Rojo:** Una especialidad de Jalisco, este pozole rojo presenta Puré de maíz molido con chile, pollo y tostadas cubiertas con ensalada de repollo y rábanos.

**Segundo Plato - Ensalada Crujiente Jalisco:** Pico de gallo salteado con chicharrón y queso panela asado, aderezado con vinagreta de jalapeño y coulis de aguacate.

**Tercer Plato - Viva Birria:** Otro platillo originario de Jalisco, este rico guiso de chivo marinado en adobo se sirve sobre un sope cubierto con capas de queso y acentuado con mayonesa de serrano y cilantro. No la birria de tu abuela

**Cuarto Plato - Costillas De Res Tomatillo:** Inspiradas en la carne en su jugo, un platillo originario de Guadalajara, las costillas de res estofadas se sirven con salsa de tomatillo, chalotas caramelizadas, frijoles salteados, tocino crujiente y totopos.

**Quinto Plato - Arroz de Leche:** Este postre de arroz con leche de introducción española está elaborado con queso de cabra (otra importación española), nueces caramelizadas, ganache de chocolate, miel de agave con ralladura de limón y una galleta de canela. Es uno de los primeros postres que el chef recuerda cuando era niño.





**2024-2025**

### ***Bahía de Banderas: Menú de 5 tiempos***

Puerto Vallarta es una ciudad mágica conocida por su gente amable, excelentes playas, hermosas montañas, increíbles atardeceres, entretenimiento divertido y deliciosos restaurantes. Este menú de 5 platos está inspirado en la impresionante Bahía de Banderas y las abundantes opciones de mariscos disponibles aquí y en todo México.

**Primer Curso - *Sopa De Bisque De Camarones Y Bahía*:** Esta rica, elegante y sabrosa sopa de crema de camarones contiene pasta de tomate, pesto, ajo y chiles. Se sirve con una brocheta de camarones marinados en adobe.

**Segundo Curso - *Tortitas De Cangrejo De Zapata*:** Pasteles de cangrejo sazonados con chile, servidos con salsa de aguacate y alioli de pimienta blanca, cubiertos con pepino, ensalada de jícama con aderezo de chile serrano y ceniza de tortilla.

**Tercer Curso - *Tacos PV Baja*:** Pescado rebozado en tempura servido sobre tortillas frescas con aguacate, repollo, coulis de zanahoria y aderezo de chipotle.

**Cuarto Curso - *Pesca del día en Banderas*:** El filete de pescado fresco se sirve con salsa de huatape (camarones y maíz) sobre un pastel de arroz sazonado con chile y vegetales salteados.

**Quinto Curso - *Panna Cotta al atardecer*:** Sintiendo la brisa de Puerto Vallarta, este postre de panna cotta de coco está cubierto con una salsa de cítricos, coco tostado, crema batida y espuma de brandy. Tienes que probar esta piña colada en plato.



[www.venturachefservices.com](http://www.venturachefservices.com)



**2024-2025**

## **Vega-narian de México: Menú de 5 tiempos**

México tiene una rica historia de cultivo de frutas y verduras que se extiende por miles de años. Civilizaciones como los mayas y los aztecas fueron pioneras en la agricultura, cultivando maíz, frijoles, calabazas, tomates, chiles, aguacates y cacao.

La cocina mexicana ofrece opciones vibrantes y ricas en sabores para veganos y vegetarianos al aprovechar de manera experta los chiles, los moles y las especias que complementan naturalmente los platos a base de plantas. Dos platos ofrecen una opción vegana y vegetariana, y los otros platos son veganos.

**Primer Plato - Puré de Chicharo (Vegano):** Esta sopa contiene puré de guisantes, calabacines acentuados, maíz salteado en aceite de chile, picatostes caseros y sazónada con berros, menta y epazote.

**Segundo Plato - Taco Tempura De Aguacate (Vegano):** Tempura de aguacate, servido con salsa de chipotle y anacardos y vegetales encurtidos sobre una tortilla fresca.

**Tercer Plato - Mole De Pimiento Rojo (Vegetariano):** Los champiñones asados se sirven con mole de pimiento rojo espolvoreado con ajo y queso parmesano desmenuzado, acentuado con aceite de trufa blanca. La opción vegana no incluye el crumble de parmesano.

**Cuarto Plato - Medallas de Berenjena (Vegano):** Medallones de berenjena con costra de chile, servidos con lentejas sazonadas con comino y mole chiapaneco. Acompañado de rúcula, tomates secos y chip de plátano verde.

**Quinto Curso - Brownie de mole:** Un brownie con mole negro servido con hielo de mezcal, compota de frutas y crujiente de mole. La opción vegana no incluye el brownie.





**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).

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 | Coste (Pesos)  |
|----------------------|-----------------------|----------------|
| 4-15                 | 1                     | \$800          |
| 16-30                | 2                     | \$1,600        |
| 31+                  | Por determinar        | Por determinar |

### Servicios adicionales/precios:

- Se requieren tarifas de transporte más allá 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
  - o Hora de cóctel antes de la cena con margaritas, patatas fritas y guacamole
  - o servicios de coctelería

## PAGOS

Los clientes pueden realizar pagos mediante tarjeta de crédito, efectivo (pesos o USD) o, previa solicitud, transferencia bancaria mexicana. el chef [sitio web](http://www.venturachefservices.com) Incluye procesamiento de tarjetas de crédito. Enviaremos facturas por depósitos y gastos finales. Los eventos con 20 o más personas pueden tener un cronograma de depósito o política de cancelación diferente.



[www.venturachefservices.com](http://www.venturachefservices.com)



**2024-2025**

## **PAGOS (cont.)**

### **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 abonarse al finalizar el evento.

