



EL FARO

MARINA VALLARTA



STARTERS-ENTRADA

Classic Mexican Guacamole The Way You Like It (v)

-Guacamole (200gr) Clásico A Tu Gusto (v) -175-

Caramelized Garlic & Chili Shrimp Skewers with Grilled Pineapple,

Passion Fruit Salsa & Burnt Lemon Zest

-Pinchos de Camaron (70gr), Caramelizados al Chile y Ajo con Piña Asada,

Salsa de Maracuyá y Limón a la Parrilla -295-

“El Faro” Filet Mignon Carpaccio (n)

Angus Beef with Home-made Pesto, Parmesan, Pistachios & Cherry Tomato

-Carpaccio Especial “El Faro” de Res Angus(100gr) con Pesto de la Casa,

Parmesano, Pistaches y Tomates Cherry -395-

Bursty Burrata with Roasted Cherry Tomatoes, Herbs, Green Olives,

Honey & Fresh Basil, Toasted Hazelnut (v,n)

-Burrata Queso, Tomates Cherry Asados, Aceitunas Verdes, Miel &

Albahaca Fresca, Avellanas Tostadas en una Cama de Arúgula (v,n) -395-

Chicharron de Rib -Eye on a Guacamole Bed

-Chicharrón de Rib -Eye (150gr) Sobre Cama de Guacamole -445-

Caribbean Lobster Bisque

-Bisque de Langosta Caribeña (70gr) -495-

SHARING PLATTER - PARA COMPARTIR

Charcuterie & Fine Cheeses Selection

-Selección de Charcutería (75gr) y Quesos Finos (100gr) -795/1195-

Caviar “Siberian Reserve” (28.3gr) with Blinis, Cream, Hard Boiled Egg

Shallots, Red Onions, Chives

+ 2 Frozen Shot of “Beluga Noble” Russian Vodka

-Caviar “Reserva Siberiana” (28.3gr) con Blinis, Crema, Huevo Cocido,

Echalotes, Cebolla Roja, Cebollín -690-

2 Chupitos Congelados de Vodka Ruso “Beluga Noble” -390-

MAIN COURSE - FUERTE

Caribbean Lobster Tail with Buttered Mash & Baby Vegetables
-El Faro Cola de Langosta (200gr), Puré de Papa a la Mantequilla y
Verduras Baby -1195-

Salmon Filet, Plantain, Grilled Cauliflower & Blue Cheese Sauce
-Filete de Salmón (200gr), Plátano Macho en Cama de Coliflor a la Parrilla
Acompañado de Queso Azul Cremoso -595-

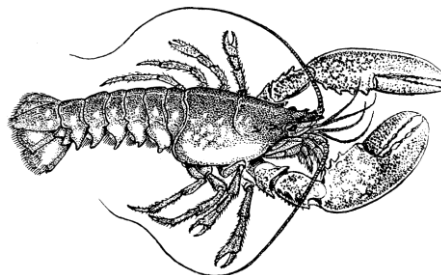
Chicken Francese with a Creamy Lemon, White Wine Sauce & Spaghetti
-Pollo Francesa (250gr) con un Salsa de Limón y Vino Blanco,
Pasta Larga al Ajillo -495-

Grilled Duck Breast Mushroom Sauteed, Crispy Caramelized Onion,
Vegetables & a Malbec Red Wine Reduction
-Pechuga de Pato (200gr) a la Parrilla, Salteado de Champiñones, Cebolla
Caramelizada Crujiente y Verduras con una Reducción de Vino Tinto -645-

Creamy Mushrooms Risotto with a Drizzle of Truffle Olive Oil (v)
-Cremoso Risotto de Champiñones (100gr) con Aceite de Trufa (v) -445-
Extra: Langosta (50gr) -225-

Cheeseburger Home Made Bacon Jam, Crispy Onions,
Cheese, & French Fries
Hamburguesa (200gr) con Queso Cheddar, Mermelada de Tocino de la Casa,
Cebolla Crujiente y Papas Fritas -495-

Rack of Lamb with Sweet Peas Purée, Baby Vegetables & Mint Sauce
Costillar de Cordero(200gr), Verduras Baby, Puré de Chicharo y Salsa de Menta -645-



PLANCHA TO SHARE - TABLA PARA COMPARTIR

“EL FARO MAR Y TIERRA SAMPLER”

Caribbean Lobster Tail (200gr), Angus Filet Mignon (300gr)

+ Grilled Whole Shrimps U10, Artesanal Chorizo (200gr)

Cola de Langosta del Caribeña (200gr), Filete Angus Mignon (300gr)

+ Camarones Enteros a la Parrilla U10, Chorizo Artesanal (200gr) -2950-

“EL FARO ROYAL SAMPLER”

WAGYU Rib - Eye (300gr), WAGYU New-York Steak (300gr)

Rack of Lamb (200gr), Artesanal Chorizo (200gr)

WAGYU Rib - Eye (300gr), WAGYU New-York (300gr)

Costillar de Cordero (200gr), Chorizo Artesanal (200gr) -6450-

1.0 KG Caribbean Lobster Tail

1.0 KG Cola De Langosta Del Caribeña -4450-

Upon Availability

1.0 KG Tomahawk

1.0 KG Tomahawk -3450-

Upon Availability

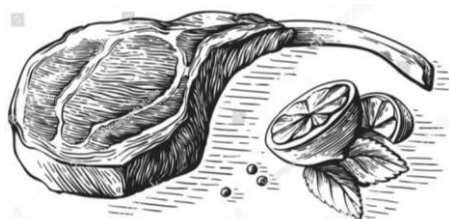
ON THE GRILL - A LA PARRILLA

Angus Rib - Eye (300gr) -595-

Angus Filet Mignon (300gr) -695-

WAGYU New-York Steak (300gr) -2700-

WAGYU Rib Eye (300gr) -2900-



SIDES - COMPLEMENTOS

French Fries

Papas a la Francesa (300gr) -90-

French Fries with Truffle Oil & Parmesan Cheese

Papas a la Francesa (300gr) con Aceite de Trufa y Parmesano -125-

Buttered Mash

Puré de Papa (180gr) -90-

Sauté Spinach

Espinacas Salteadas (100gr) -95-

Mix-Salad

3 Lechugas (120gr) -95-

Grilled Asparagus (Upon Availability)

Espárragos a la Parrilla (Sujeto a disponibilidad) (100gr) -105-

SAUCE - SALSA

Peppercorn 3 Pimientas -40-

Blue Cheese Queso Azul -40-

Chimichurri Chimichurri -40-

Garlic Butter Mantequilla y Ajo -40-



DESSERT - POSTRE

Crêpes Flambéed with Orange Licor
-Crepes Flambeados con Licor de Naranja -195-

Chocolate Fondant with Vanilla Ice Cream
-Fondant De Chocolate Con Helado De Vainilla -175-

French Vanilla Crème Brûlée
-Crème Brûlée De Vainilla Francesa -195-

Don Pedro
Vanilla Ice Cream, Johnny Walker Red Whisky & Toasted Hazelnuts (n)
Don Pedro
-Helado Vainilla, Johnnie Walker Whisky Rojo y Avellanas Tostadas (n) -245-

