



ENTRE AMANECER & FUEGO

Brunch nómada por Chef Ignacio Uribe

Una cocina de viaje, memoria y fuego; sabores del mundo en la mesa de Puerto Vallarta.

A cuisine of travel, memory, and fire; global flavors at the Puerto Vallarta table.

Especialidades

Menemen Turco \$190

Dos huevos fritos y estofados en salsa de pimiento morrón y jitomate, servidos con pan pita.

Two fried eggs stewed in a bell pepper and tomato sauce, served with pita bread.

Omelette Tailandés \$220

Huevo con cebolla chambray, salsa de pescado y chile, servido con arroz jazmín y ensaladilla de pepino con chalotas.

Eggs with green onions, fish sauce, and chili, served with jasmine rice and a cucumber-shallot salad.

Quiche Lorraine \$220

Deliciosos trozos de tocino dorado, huevo, crema y queso, servido con ensaladilla verde.

Delicious pieces of golden bacon, egg, cream, and cheese, served with a side green salad.

Entradas

Primavera Roll \$150

Rollitos primavera crujientes rellenos de verduras frescas.

Crispy spring rolls filled with fresh vegetables.

Satay \$170

Brochetas de pollo marinado a la parrilla (el preferido).

Grilled marinated chicken skewers (A favorite).

Siu Mai \$180

Dumplings estilo siu mai acompañados de salsa oriental con un toque cítrico y aceite de chile (el más comentado).

Siu mai style dumplings served with a citrus oriental sauce and chili oil (most reviewed).

Rich Crunchy Bolsitas \$180

Rellenas de cerdo y camarón, bañadas en salsa oriental cítrica y aceite de chile.

Filled with pork and shrimp in a citrus oriental sauce and chili oil.

Sándwiches

Bagel Salmón Ahumado \$220

Salmón ahumado en casa con lechuga, jitomate fresco, cebolla morada, queso crema y salsa de alcaparras.

House-smoked salmon with lettuce, fresh tomato, red onion, cream cheese, and caper sauce.

Quesadilla Pollito Amarillo \$240

150g pollo deshebrado, quesadilla de maíz amarillo, pan pita con mole amarillo, ensalada de cebolla cambray, jicama y almendras.

150g shredded chicken, yellow corn quesadilla, pita bread with yellow mole, spring onion, jicama, and almond salad.

Crujiente Fish Tacos \$260

Pescado capeado servido con ensaladilla de col mixta, cilantro, cebolla morada, pico de gallo y limón.

Batter-fried fish served with mixed cabbage slaw, cilantro, red onion, pico de gallo, and lime.

Crujiente Shrimp Tacos \$260

Camarón capeado servido con ensaladilla de col mixta, cilantro, cebolla morada, pico de gallo y limón.

Batter-fried shrimp served with mixed cabbage slaw, cilantro, red onion, pico de gallo, and lime.

Hamburguesa Asiática \$310

200g carne de res montada sobre pan brioche con ajonjolí, servida con kimchi y sriracha-mayo.

200g beef patty on a sesame brioche bun, served with kimchi and sriracha-mayo.

Fuego Nómada Club \$340

60g de tocino, 60g de jamón y 90g de pollo con queso mozzarella, jitomate, cebolla y tres rebanadas de pan italiano con chipotle-mayo.

60g bacon, 60g ham, and 90g chicken with mozzarella, tomato, onion, and three slices of Italian bread with chipotle-mayo.

Ensaladas

Ensalada de Aguacate \$186

Una deliciosa y fresca sorpresa cremosa a base de aguacate.

A delicious and fresh creamy salad featuring fresh avocado.

Ensalada Griega \$186

Un clásico con queso feta, aceitunas y vegetales frescos.

A classic with feta cheese, olives, and fresh vegetables.

Shrimp Som-O Salad \$275

100g camarón con pomelo, cacahuete tostado, coco rallado, menta fresca y aderezo tailandés, traído directamente del corazón de Bangkok.

100g shrimp with pomelo, toasted peanuts, shredded coconut, fresh mint, and Thai dressing, brought straight from the heart of Bangkok.

Ensalada César \$180

Lechuga con crotones crujientes, queso parmesano y vinagreta de anchoas de la casa.

Lettuce with crispy croutons, parmesan cheese, and house anchovy vinaigrette.

Sally's Asian Ensalada \$210

Pollo con almendras tostadas, ajonjolí, cebolla chambray, jicama, cilantro y vinagreta de jengibre, soya y miel.

Chicken with toasted almonds, sesame seeds, green onions, jicama, cilantro, and a ginger, soy, and honey vinaigrette.

Guarniciones

Papas Fritas \$80

Ensalada Mixta \$80

Ensalada Col \$60

Pepinillos Caseros \$60

Pico de Gallo \$40

Jalapeños \$30

Guacamole y Totopos \$120