

Food Menu
English



Please select your language



Welcome Bienvenidos

Carlos Garcia

Chef Ejecutivo



—
Porfavor selecciona tu idioma

Guacamole Clásico

Marinado con aceite de oliva, pepino, cebolla y queso fresco de rancho.

\$190

Guacamole La Patrona

Marinado con aceite de oliva, pepino, cebolla, estofado de camarón y chicharrón de cerdo.

\$220

Ostiones

Mignonette*

Pepino, echalot, chile serrano, limón amarillo.

Docena \$620

Media Docena \$350

Yuzu Mignonette*

Jugo yuzu, cebollín, echalot.

Docena \$690

Media Docena \$360

Rockefeller

Cocinados al grill, gratín de salsa Rockefeller, tostas de pan de la casa.

Docena \$680

Media Docena \$360

* Alimentos crudos bajo responsabilidad del cliente.



Vegetariano



Vegano



Ostiones Al Grill

Mantequilla de hierbas finas, pimienta blanca, tostas de pan de la casa.

Docena \$680

Media Docena \$350

Tabla de Quesos y Fiambres

\$590

Queso azul, queso de cabra, queso brie, queso cheddar, jamón serrano, salami, lomo embuchado, chorizo salamanca, selva negra, aceitunas y frutos rojos, ate de membrillo, tostas de pan de tocino y arándano, compota de tomate y piña.

Camarones a la Cucaracha

\$380

Estilo Mexcaltitán acompañados de espuma de queso de cabra.

Tuétano Ranchero

(2 pzs.)

\$290

Chapulín salteado, aguacate fresco, pure de cebolla, queso fresco y salsa martajada.



Ensalada Piamonte ☐

\$200

Ensalada de betabel con espinaca, destellos de hongos, queso de cabra y vinagreta de balsámico.

Ensalada de Camarón al Grill ☒ (170 gr.)

\$230

Lechugas orgánicas, pimiento asado, ejote francés, calabacita, queso enchilado, vinagreta de piña asada.

Ensalada Tropical

\$210

Mezcla de lechugas, coco tierno, betabel amarillo, kiwi liofilizado, fritura de queso brie, vinagreta de lichi.



Todos nuestra cosecha proviene de nuestro huerto orgánico.



Vegetariano



Vegano



LA PATRONA
TIERRA TROPICAL
SAN FRANCISCO | RIVIERA NAYARIT
MÉXICO

Tartar de Betabel

Mix de betabeles confitados, aguacate fresco, quinoa, alga wakame, espuma de chiles toreados.

\$190

Timbal Fresco*

Láminas de atún marinado en aceite de chiles, mezcla de lechugas, aceite de ajonjolí, pepino, tomate, aguacate, mousse de jalapeño, chicharrón de cerdo.

\$260

Aguachile La Patrona*

Camarón marinado en pasta chiles tatemados ligeramente picoso y mezclado con piña, pepino, cebolla y aguacate fresco.

\$240

Tartar de Atún*

Marinado con mostaza dijon, chile chipotle y chicharrón prensado, espuma de ostión, y tostada de camarón seco.

\$260

Carpaccio de Pesca del día*

Leche de yaka, aguacate fresco, humus de garbanzo, aceite de trufa, merengues de apionabo, sorbete de limón real y betabel.

\$250

Cevichito de Langosta*

Marinado en jugo de limón amarillo, plátano, echalot, aceite de té de limón, vinagreta de pepino.

\$280



Tacos Baja

Los clásicos tacos capeados, servidos en costra de tortilla de maíz, acompañados de col morada y zanahoria encurtida. aderezados con un toque de chipotle, mousse de aguacate, chiles toreados.

Tacos Baja de Pescado

(3 pzs.) \$310

Tacos Baja de Camarón

(3 pzs.) \$320

Taco de pulpo

(3 pzs.) \$340

Costra de queso, pulpo en adobo y cocinado al grill, frijol puerco, cebolla cambray, queso de rancho, arúgula.

Taco Oriental

(3 pzs.) \$260

Variedad de vegetales salteados, germinado de alfalfa, frijol refrito, mousse de queso de cabra, aguacate fresco.

Taco de panceta

(3 pzs.) \$320

Frijol puerco, mousse de jalapeño, mole coloradito, escabechito, queso enchilado, jocoque fresco.

Taco de arrachera

(3 pzs.) \$330

Montado sobre tortilla azul, salteado con chintextle y hongos, mousse de aguacate, cebolla negra, aguacate fresco, chapulín, arugula.



Pasta

La Pasta de La Patrona

Pasta tagliatelle, acompañado de la salsa de su elección, crema y tocino, mantequilla ó pesto.

Sencilla

\$280.00

Con pollo

\$290.00

Con camarón

\$310.00

Especiales

Pesca Zarandeada

\$420

Cocinado al grill, mousse de aguacate, ensalada de legumbres, crujiente de pescado, piña confit, esencia de cilantro.

Pulpo Adobado

\$460

Cocinado al grill, pure de camote y betabel, coulis de piña, mole oaxaqueño, vegetales al grill.



Vegetariano



Vegano



LA PATRONA
TIERRA TROPICAL
SAN FRANCISCO | RIVIERA NAYARIT
MÉXICO

≡
MENU



Res Angus

(250 grs.)

\$370

Carne prepara con tocino y especias, acompañada de queso azul, cebolla caramelizada y pera al vino tinto, papitas cambray en aceite de chiles, y tomate cherry fresco.

Camarón y Pulpo Zarandeado

\$390

Cocinado al grill y napeado con salsa zarandera, salteado de portobello y cebolla al ajillo, aderezo de piña y dijon, gratín de queso, papitas cambray en aceite de chile.

Vegetariana

\$340

Portobello confitado y puesto a la parrilla, queso de cabra, acompañados de aros de cebolla, aguacate fresco, papitas cambray en aceite de romero.



Al Grill

Tomahawk

(1 kg.)

\$2,100

Porter House

(600 gr.)

\$980

Newyork

(400 gr.)

\$890

Rib eye

(400 gr.)

\$930

Langosta

(800 gr.)

\$1190

Atún

(250 gr.)

\$450

Acompañados de ensalada de nuestro huerto y salsa martajada y pan.



Vegetariano



Vegano



LA PATRONA
TIERRA TROPICAL
SAN FRANCISCO | RIVIERA NAYARIT
MÉXICO

MENU



Guarniciones Adicionales

Risotto de hongos	\$180
Ratatouille 	\$150
Puré de camote 	\$130
Lechugas asadas 	\$160
Elotes en Mantequilla de Hierbas	\$140
Espárragos al grill 	\$190
Papas Cambray Al Romero  	\$150
Orden de Pan (brioche, danes, grissini)	\$120



Dulce de coco

Gelee de Midori, curd de limón, polvorón, helado de manzana Golden y frangelico.

\$240

Tarta de chocolate

Mousse de chocolate y esencia de naranja, macarrón y helado de naranja.

\$220

Colado dulce de elote

Frostin de queso azul, pajareta de mezcal, polvorón de maíz, helado de palomita y sal de lava.

\$230

Budín de plátano

Bañado en leche de coco y tequila, frutos rojos, merengue de chocolate, aquafaba.

\$190

Copa de helado *(preguntar a mesero por sabores)*

Acompañado de frutos rojos, compota de piña, bombones, crema chantilly, obleas.

\$210

Todos nuestros helados son elaborados en casa.



Eventos privados

contacto

WENDY BENÍTEZ

Business Manager

Nuevo Vallarta Plaza Business Center
Boulevard de Nayarit no. 2 Poniente
Segundo piso # 203, Fraccionamiento
Náutico Turístico, 63735 Nuevo Vallarta, Nay.



Classic Guacamole

Marinated with olive oil, cucumber, onion and fresh ranch cheese.

\$190

La Patrona Guacamole

Marinated with olive oil, cucumber, onion, shrimp stew and pork rinds.

\$220

Oyster's Mignonette*

Cucumber, shallot, serrano pepper, lemon.

Docena \$620

Media Docena \$350

Yuzu Mignonette*

Yuzu juice, chives, shallot.

Docena \$690

Media Docena \$360

Rockefeller

Cooked on the grill, Rockefeller sauce gratin, homemade bread toast.

Docena \$680

Media Docena \$360

* Alimentos crudos bajo responsabilidad del cliente.



Vegetariano



Vegano



LA PATRONA
TIERRA TROPICAL
SAN FRANCISCO | RIVIERA NAYARIT
MÉXICO



Grilled Oyster

Fine herb butter, white pepper, homemade bread toast.

Docena \$680

Media Docena \$350

Cheese and Cold Cuts Plate

\$590

Blue cheese, goat cheese, brie cheese, cheddar cheese, serrano ham, salami, cured loin, salamanca style chorizo, pastrami, olives and berries, quince jam, bacon and cranberry bread toasts, tomato and pineapple compote.

Shrimps “cucharacha style”

\$380

Mexcaltitán style accompanied by blue cheese foam.

Ranchero style bone marrow

(2 pzs.)

\$290

Served with sautéed grasshopper, fresh avocado, onion puree, fresh cheese and martajada style sauce.



Piamonte Salad



\$200

Beet salad with spinach, mushrooms, goat cheese and balsamic vinaigrette.

Grilled Shrimp salad



(170 gr.)

\$230

Organic lettuce, roasted bell pepper, french green bean, zucchini, spicy cheese, roasted pineapple vinaigrette.

Tropical Salad

\$210

Mix of lettuce, tender coconut, yellow beet, freeze-dried kiwi, brie cheese fry, lychee vinaigrette.

Beets Tartare

\$190

Candied beets mix, fresh avocado, quinoa, wakame seaweed, blistered chili foam.



Todos nuestra cosecha proviene de nuestro huerto orgánico.



Vegetariano



Vegano



LA PATRONA
TIERRA TROPICAL
SAN FRANCISCO | RIVIERA NAYARIT
MÉXICO

Fresh Timbale*

\$260

Tuna slices marinated in chili oil, mix of lettuce, sesame oil, cucumber, tomato, avocado, jalapeño mousse, pork rinds.

Aguachile La Patrona*

\$240

Shrimp marinated in a paste of "tatemado" style chili (mild spicy) and mixed with pineapple, cucumber, onion and fresh avocado.

Tuna Tartare*

\$260

Marinated with Dijon mustard, chipotle chili and pressed pork rinds, oyster foam, and dried shrimp toast.

Catch of the day Carpaccio*

\$250

Lackfruit milk, fresh avocado, chickpeas hummus, truffle oil, celeriac meringues, royal lime sorbet and beets.

Lobster Cevichito*

\$280

Marinated in lemon juice, plantain, shallot, lemongrass oil, cucumber vinaigrette.



Tacos Baja

The classic weathered tacos, served in a corn "tortilla" crust, accompanied by red cabbage and pickled carrots. Seasoned with a touch of chipotle, avocado mousse, and blistered chilis.

Fish (3 pzs.) **\$310**

Shrimp (3 pzs.) **\$320**

Octopus Taco (3 pzs.) **\$340**

Cheese crust, grilled marinated octopus, pork beans, cambray onion, ranch cheese, arugula.

Oriental Taco  (3 pzs.) **\$260**

Variety of sauteed vegetables, alfalfa sprouts, fried beans, goat cheese mousse, fresh avocado.

Pork belly Taco (3 pzs.) **\$320**

Pork beans, jalapeño mousse, red mole, "escabechito", spicy cheese, fresh "jocoque".

Flank steak Taco (3 pzs.) **\$330**

On a blue tortilla, sautéed with "chintextle" and mushrooms, avocado mousse, black onion, fresh avocado, grasshopper, arugula.



Pasta

La Pasta de La Patrona

Tagliatelle pasta, accompanied by the sauce of your choice, cream and bacon, butter or pesto.

Simple

\$280.00

With chicken

\$290.00

With shrimp

\$310.00

Specials

“Zarandeado” Style Catch of the day

\$420

Grilled, avocado mousse, legume salad, crispy fish skin, candied pineapple, arugula and fresh avocado.

Marinated Octopus

\$460

Grilled, accompanied with sweet potato and beet puree, pineapple coulis, “oaxaqueño” mole, grilled vegetables.



≡
MENU



Vegetariano



Vegano



LA PATRONA
TIERRA TROPICAL
SAN FRANCISCO | RIVIERA NAYARIT
MÉXICO

Angus beef Burger

(250 grs.) \$370

Ground meat prepared with bacon and spices, accompanied by blue cheese, caramelized onion, pear in red wine, cambray chips in rosemary oil, and fresh cherry tomato.

Shrimp & “zarandeado” style Octopus Burger \$390

Grilled and naped with “zarandera” style sauce, sautéed portobello and garlic onion, pineapple and dijon dressing, cheese gratin, cambray chips in chili oil.

Vegetarian Burger

\$340

Candied and grilled portobello, goat cheese, accompanied by onion rings, fresh avocado, cambray chips in rosemary oil.



Al Grill

Tomahawk

(1 kg.)

\$2,100

Porter House

(600 gr.)

\$980

Newyork

(400 gr.)

\$890

Rib eye

(400 gr.)

\$930

Langosta

(800 gr.)

\$1190

Atún

(250 gr.)

\$450

Acompañados de ensalada de nuestro huerto y salsa martajada y pan.



Vegetariano



Vegano



LA PATRONA
TIERRA TROPICAL
SAN FRANCISCO | RIVIERA NAYARIT
MÉXICO



MENU



Guarniciones Adicionales

Risotto de hongos	\$180
Ratatouille 	\$150
Puré de camote 	\$130
Lechugas asadas 	\$160
Elotes en Mantequilla de Hierbas	\$140
Espárragos al grill 	\$190
Papas Cambray Al Romero  	\$150
Orden de Pan (brioche, danes, grissini)	\$120



Coconut Candy

\$240

Midori gelee, lime curd, shortbread cookie, Golden apple ice cream and frangelico.

Chocolate Tarte

\$220

Chocolate mousse and orange essence, macaroon, and orange ice cream.

Sweet-corn “colado”

\$230

Blue cheese frosting, mezcal shot, corn shortbread cookies, popcorn ice cream and lava salt.

Banana pudding

\$190

Bathed in coconut milk and tequila, berries, chocolate meringue, aquafaba.

Ice cream *(ask for flavors)*

\$210

Accompanied by berries, pineapple compote, marshmallows, whipped cream, wafers.

Todos nuestros helados son elaborados en casa.







LA PATRONA
TIERRA TROPICAL
SAN FRANCISCO | RIVIERA NAYARIT
MÉXICO





LA PATRONA
TIERRA TROPICAL
SAN FRANCISCO | RIVIERA NAYARIT
MÉXICO



LA PATRONA
TIERRA TROPICAL
SAN FRANCISCO | RIVIERA NAYARIT
MÉXICO







LA PATRONA
TIERRA TROPICAL
SAN FRANCISCO | RIVIERA NAYARIT
MÉXICO







LA PATRONA
TIERRA TROPICAL
SAN FRANCISCO | RIVIERA NAYARIT
MÉXICO

