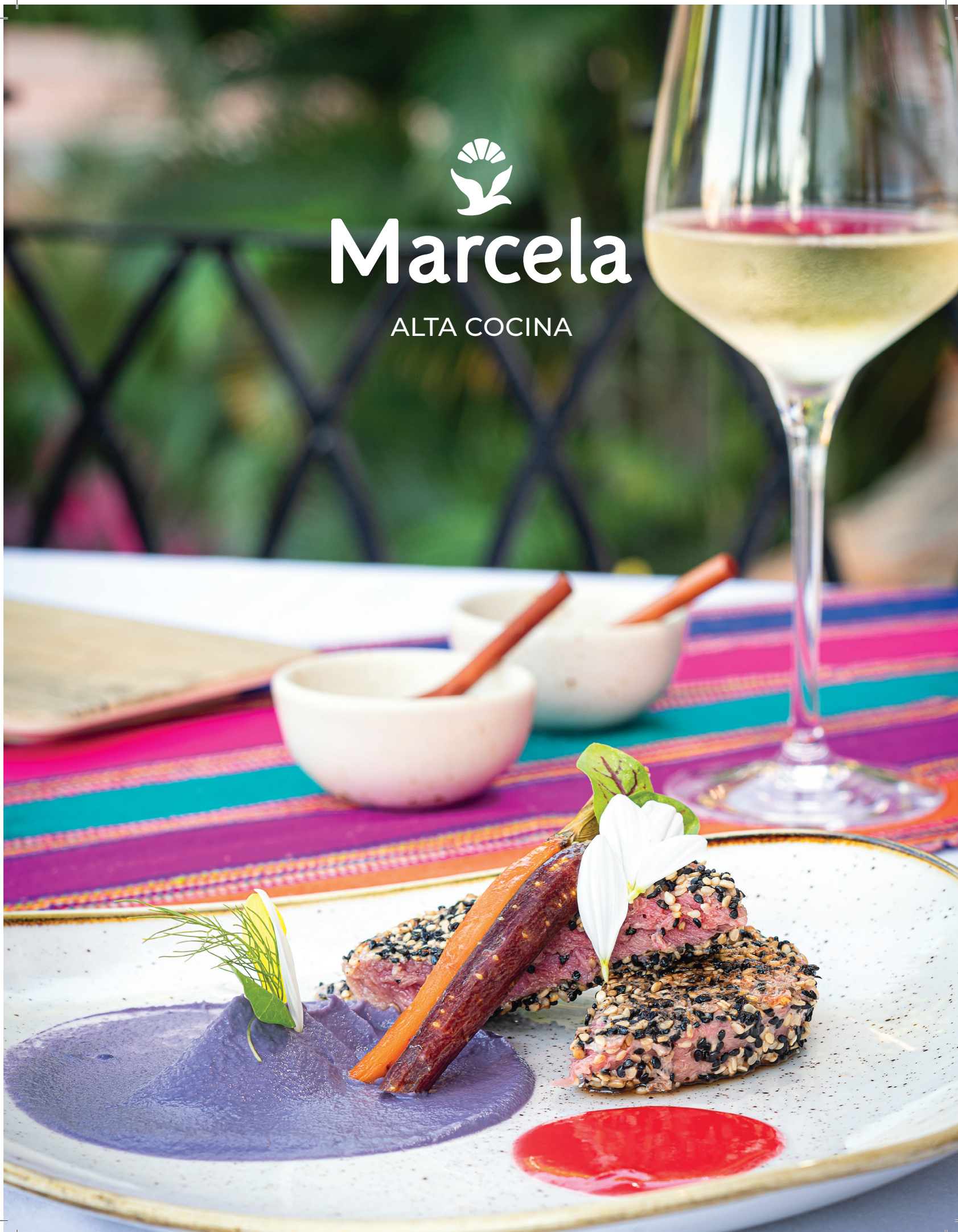




Marcela

ALTA COCINA



En nuestro exclusivo restaurante dentro del hotel:

Disfrute del desayuno con una selección excepcional de platos tradicionales. El almuerzo y la cena ofrecen una experiencia gastronómica elevada con un toque mexicano único. Nuestro chef utiliza únicamente los ingredientes más frescos para brindar a nuestros huéspedes su visión refinada visión de la cocina mexicana. No encontrarás una mejor comida en todo Puerto Vallarta, y que además puedas disfrutarla desde la comodidad y privacidad de nuestro lujoso restaurante.

Servicio a la habitación cuando TU quieras:

Todos los elementos de nuestros menús de comida y bebida también se pueden pedir para que llegue directo a tu habitación.

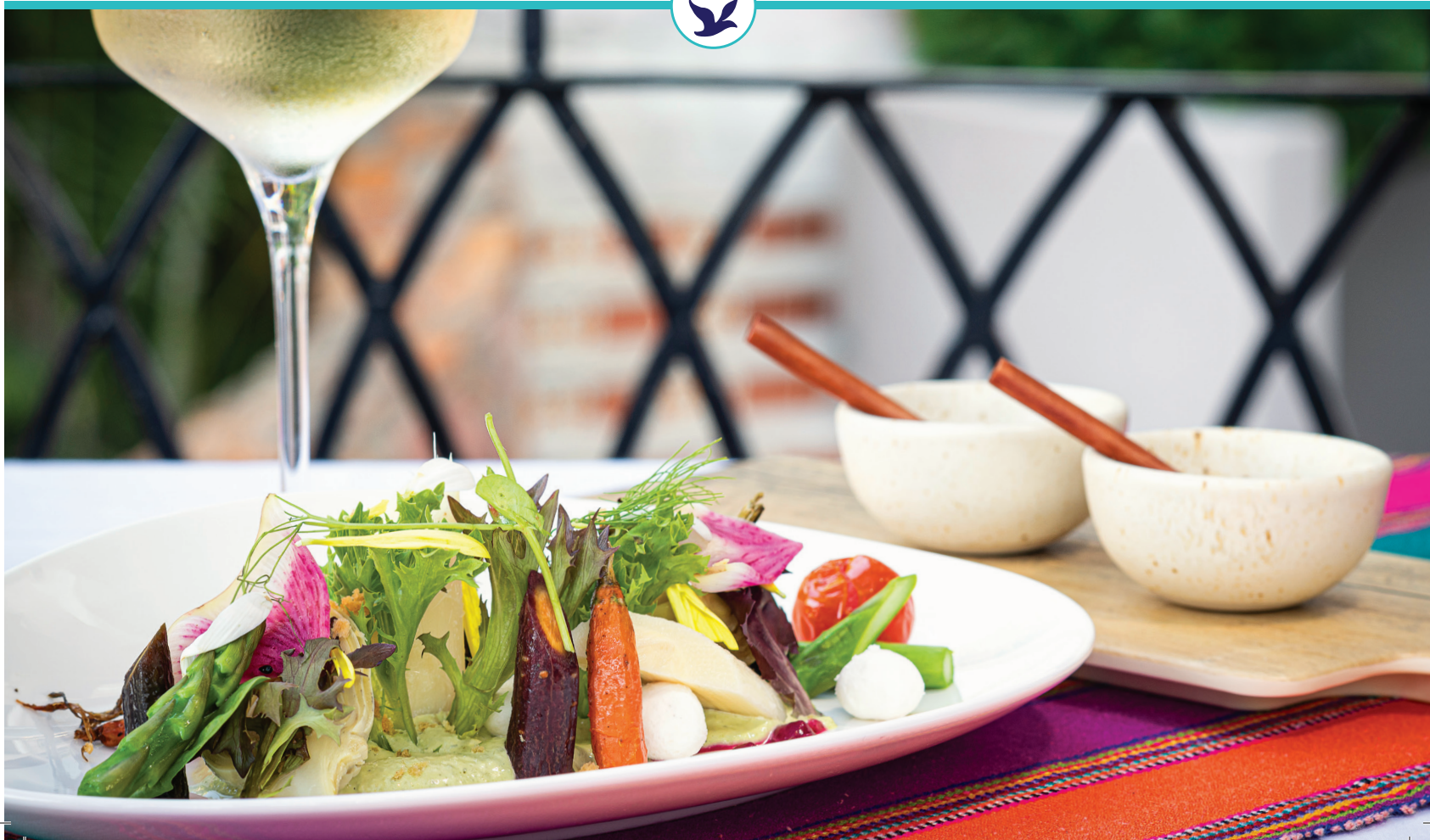
Pero, a diferencia de la mayoría de los resorts, Marcela te permite pedir cualquier cosa de cualquiera de nuestros menús cuando quieras. ¿Tienes ganas de tacos a las 10 am? ¿O un burrito de desayuno a la hora de acostarse? Podemos hacer eso, es parte de la diferencia de Marcela.

Nuestro servicio de habitaciones está disponible todos los días de 8:00 a 22:00 horas (con un cargo adicional del 18 % por el servicio).



Para ordenar servicio habitación, llama o escribe usando Whatsapp al siguiente número:
+52 322 353 8284.

Estamos deseosos de encargarnos en que su estancia en Marcela sea una experiencia deliciosa!



Haz que cada comida sea memorable

Ese es nuestro objetivo cuando cenas en Marcela: queremos que cada experiencia culinaria que compartas con nosotros sea tan inolvidable como tu tiempo aquí en Puerto Vallarta. Es por eso que reclutamos al Chef Jesús, uno de los mejores chefs de México, para diseñar un menú exclusivo para nuestros invitados, repleto de auténticos platillos mexicanos favoritos y nuevos y emocionantes toques en cada uno de estos platillos tradicionales de México.

Conoce al Chef Jesús:

Comencé mi carrera culinaria a la edad de 15 años, trabajando como aprendiz del reconocido chef mexicano Sixto Mejía López. Trabajar con el chef Sixto López fue el punto de inflexión en mi interés por la cocina profesional; incluso dejé de asistir a la universidad para poder seguir desarrollando mis habilidades en restaurantes de todo México. Pasé años perfeccionando mi oficio en las cocinas de algunos destinos vacacionales fantásticos, como Casa Cupula, Vidanta, Villa Premier, Grand Miramar, Casa Demae y otros lugares de renombre.

Ahora, después de 17 años de experiencia, me enorgullece liderar el equipo culinario aquí en Marcela Resort & Spa. Todos los días que venimos a trabajar, queremos asegurarnos de traer solo la mejor comida y bebida a su mesa y, sobre todo quiero asegurarme que su experiencia gastronómica sea completamente inolvidable.

Para cumplir mi objetivo, cree este nuevo menú para Marcela Resort & Spa. Mi equipo y yo trabajamos incansablemente para llevar ese nivel de calidad a cada plato que preparamos.

No te pierdas:

Si bien me encantan todos los elementos de nuestro menú, tres de mis platos favoritos son la sopa de tortilla clásica, la costilla corta y la pesca del día de Marcela. ¡Buen Provecho!

Ingredientes frescos. Cocina local. Imaginación sin fin.



COCKTAILS / COCTELES

RON

BLUE HAWAIIAN / \$180

Jarabe
Curaça Azul,
Leche de Coco
Ron Blanco

BULL / \$180

Jarabe
Limón
Sal
Cerveza Oscura
Ron

CUBA LIBRE / \$180

Refresco de Cola
Limón
Ron

DAIQUIRI / \$180

Jarabe
Limón o Fruta
Ron Blanco

MAI TAI / \$180

Jugo de Naranja
Granadina
Ron Blanco

MIAMI VICE / \$180

Fresa
Piña
Carnation
Kahlua
Ron Blanco

MOJITO / \$180

Menta
Limón
Azúcar
Ron Blanco

PIÑA COLADA / \$180

Carnation
Jugo de Piña
Calahua
Ron Blanco

RON PUNCH / \$180

Jugo de Naranja o Piña
Limón
Granadina
Ron

TEQUILA

MARGARITA / \$180

Jarabe
Limón
Controy
Tequila

MARGARITA CADILLAC / \$400

Jarabe
Limón
Grand Marnier
Tequila Añejo

PALOMA / \$170

Limón
Sal
Jarabe de Fruta
Soda
Tequila

TEQUILA SUNRISE / \$180

Jugo de Naranja o Piña
Granadina
Tequila

WHISKEY

OLD FASHION / \$120

Azúcar
Amargos de Angostura
Whiskey

WHISKEY SOUR / \$160

Limón
Huevo blanco
bourbon

VINO

CLERICOT / \$120

Jarabe de Limón
Agua Mineral
Frutos picados
VinoTinto

SANGRIA / \$120

Jarabe de Limón
Agua Mineral
Vino Tinto

VODKA

BLOODY CAESAR / \$120

Limón
Salsa Inglesa
Clamato
Vodka

BLOODY MARY / \$120

Limón
Jugo de Tomate
Salsa Inglesa

COSMOPOLITAN / \$170

Jugo de Arándano
Controy de Limón
Vodka

CLEMENTINE / \$120

Jugo de Limón
Jarabe
Vino Rojo
Vodka

MARTINI / \$190

Saborizante de Vermut
Vodka o Ginebra

DESARMADOR / \$120

Jugo de Naranja
Vodka

SEX ON THE BEACH / \$120

Jugo de Naranja o Pera
Midori
Vodka

TOM COLLINS / \$120

Agua Mineral
Jarabe de Limón
Vodka

RUSO BLANCO / \$140

Carnation
Licor de Café
Vodka

OTROS

APEROL SPRITZ / \$160

Agua Mineral
Aperol
Prosecco

CARAJILLO / \$120

Espresso
Licor 43

REY ALFONSO / \$120

Carnation
Kahlua

LONG ISLAND / \$180

Tequila
Ron
Vodka
Ginebra

MIMOSA / \$140

Jugo de Naranja
Prosecco

NEGRONI / \$190

Ginebra
Campari
Vermut Rojo

Note: All prices in Mexican pesos

Room Service: Available from 8 am to 10 pm daily (additional 18% service charge)



BEER / CERVEZA

MEXICO

CORONA / \$85
CORONA LIGHT / \$85
PACIFICO / \$85
MODELO / \$85
NEGRA MODELO / \$85

IMPORTADO

ULTRA AMSTEL / \$100

COCA-COLA / \$65

DIET COKE / \$65

SPRITE / \$65

FANTA / \$65

SQUIRT / \$65

PERRIER / \$75

MINERAL WATER / \$65

PELLEGRINO WATER / \$85

BOTTLE OF WATER / \$45

RED BULL / \$115

CLAMATO / \$65

LEMONADE / \$70

ORANGE JUICE / \$85

PINEAPPLE JUICE / \$65

CRANBERRY JUICE / \$65

GREEN JUICE / \$115

celery, parsley, nopal, cucumber, pineapple,
green apple, orange juice

WINE / VINO

RED WINE / VINO TINTO

GLASS

BOTTLE

CHILE

Concha y Toro Cabernet Sauvignon (2019)	\$120	\$390
Concha y Toro Merlot (2019)	\$120	\$390
Concha y Toro Shiraz (2019)	\$120	\$390

MEXICO

Casa Madero 3V (2019)		\$950
Casa Madero Merlot (2019)		\$850
Casa Madero Malbec (2018)		\$850
Casa Madero Shiraz (2019)		\$850

WHITE WINE / VINO BLANCO

CHILE

Concha y Toro Sauvignon Blanc	\$110	\$390
Concha y Toro Chardonnay	\$140	\$490
Santa Rita Sauvignon Blanc	\$110	\$390
Yellow Tail Chardonnay	\$140	\$440

MEXICO

Casa Madero Chardonnay (2018)		\$650
Casa Madero Chardonnay 2V (2018)		\$650

CALIFORNIA (US)

Barefoot Pinot Grigio (2016)	\$110	\$390
Beringer Pinot Grigio (2016)	\$120	\$490

Note: All prices in Mexican pesos

Room Service: Available from 8 am to 10 pm daily (additional 18% service charge)



DESAYUNO

BOWL DE FRUTAS

Fruta de temporada con yoghurt y granola. / \$170

HOT CAKES O PAN TOSTADO

Servidos con frutos rojos o plátano / \$180

HUEVOS BENEDICTINOS

Huevos pochados sobre English muffin, lomo de cerdo canadiense, salsa holandesa, y servido con papa hash brown. / \$200

HUEVOS RANCHEROS

Huevos servidos sobre tortilla frita bañados en salsa roja, servidos con frijoles y aguacate / \$185

HUEVOS MOTULEÑOS

Huevos servidos en tortilla frita bañados con una salsa especial, cebolla, jamón, queso, frijoles fritos, y aguacate. / \$200

HUEVOS AL GUSTO

Servido a su gusto (revueltos, estrellados, con jamón, con salchicha, con tocino). Acompañados de frijoles y papa hash brown. / \$185

OMELETTE CLÁSICO

Servidos con complementos a su gusto (champiñones, espinacas, cebolla morada, Pimienta, zucchini). / \$170

ENCHILADAS EN SALSA DE CHILE POBLANO

Rellenas de pollo y bañadas en salsa poblana gratinada con queso, acompañado de frijoles refritos. / \$230

CHILAQUILES

Servidos con salsa roja o verde, cebolla, cilantro, crema y queso fresco acompañado de frijoles refritos. / \$200
Proteínas: Pollo \$95 / Arrachera \$125 / Huevos \$60

BURRITO MAÑANERO

Con machaca o huevos revueltos acompañados de frijoles refritos y guacamole, servido con salsa tatemada de la casa. / \$255

Note: All prices in Mexican pesos

Room Service: Available from 8 am to 10 pm daily (additional 18% service charge)



SNACKS

GUACAMOLE

Servido con pico de gallo, panela en cubos y tomates cherry. / \$185

CEVICHE COLIMA

Pescado de temporada en jugo de limón, cebolla morada, zanahoria y cilantro. / \$260

CEVICHE TROPICAL (*Opcional picante*)

Elección de camarones o pescado de temporada con piña asada, cebolla morada, limón, pepino, cilantro, y sal y pimienta al gusto. Servido con papas fritas y galletas saladas. / \$260

AGUACHILE

Elección de camarones o pescado de temporada, chile serrano, cebolla morada, pepino, jengibre, ajo, aguacate y limón. Acompañado de tostadas o totopos. / \$315

PALOMITAS DE CAMARÓN

Servido con papas fritas, acompañado de aderezo de miel y mostaza y deep de chipotle. / \$195

POPCORN CHICKEN

Servido con papas fritas, acompañado de aderezo de miel y mostaza y deep de chipotle. / \$185

BURRITO MARINERO

Relleno de camarón, pescado de temporada, pulpo, lechuga, queso y aderezo cremoso de aguacate. / \$265

TACOS ESTILO BAJA

Tres tacos acompañados de salsa mexicana, col morada, aguacate y aderezo de chipotle. Arrachera \$245
Camarones \$275 / Pescado de Temporada \$200

Dos tacos: Arrachera \$155 / Camarones \$175
Pescado de temporada \$150

QUESADILLAS

Tres quesadillas con tortilla de harina o maíz a elección, acompañadas de pico de gallo y salsa tatemada de la casa. Arrachera \$245 / Camarón \$275 / Pescado de Temporada \$200

NACHOS

Servidos con frijoles, queso, salsa mexicana, y salsa tatemada de la casa. Arrachera \$245 / Pollo \$215 / Chorizo \$200 / Camarón \$275

HOT DOG YIA YIA

Salchicha de res con pepinillos y chucrut con una guarnición de tomates y cebolla. Servido con papas fritas. / \$150

PIZZA

HAZ TU PIZZA

3 ingredientes por pizza / \$280

Ingredientes adicionales: \$35 cada uno

Pepperoni – Tocino – Salchicha – Champiñón

Pimiento – Cebolla – Jalapeño – Pimiento – Aceitunas

Queso parmesano – Queso Mozzarella

A LA PARRILLA

HAMBURGUESA DE RES

Cubierta con queso Monterey, tocino y aderezo de la casa. Servido con papas fritas. / \$315.

SANDWICH DE POLLO FRITO

Servido con papas fritas y salsa chipotle al lado. / \$265

FAJITAS

Arrachera \$265 / Pollo \$245 / Camarón \$315
Acompañado de frijoles fritos, guacamole, tortillas de maíz y salsa tatemada de la casa.

Note: All prices in Mexican pesos

Room Service: Available from 8 am to 10 pm daily (additional 18% service charge)



APPETIZERS

CREMA DE ELOTE

Crema de elote acompañado con chochoyote. / \$185



SOPA DE TORTILLA

Servido con tortilla frita, queso de rancho, crema y aguacate. / \$185

BISQUET DE LANGOSTA

Crema de langosta acompañada de crotones de ajo y queso azul. / \$315

ENSALADA CÉSAR

Servido con queso parmesano, anchoas y crotones de ajo. / \$185

ENSALADA DE BETABEL

Queso de cabra asado, mix de lechuga, tocino y vinagreta balsámica. / \$230

ENSALADA VEGETARIANA

Mezcla de lechugas con crumble de ajo, palmitos, espárragos y tomates cherry confitados, servido con un aderezo de perejil y albahaca. / \$215

EMPANADAS ARGENTINAS

Empanadas argentinas rellenas de carne molida, alioli de ajo y el clásico chimichurri. / \$245



Chef Jesús signature dish

Note: All prices in Mexican pesos

Room Service: Available from 8 am to 10 pm daily (additional 18% service charge)

FRESCO DEL MAR

PESCA DEL DÍA CON ESQUITES

Pescado de temporada acompañado de esquites y sazonado con sal mineral natural de tequesquite, mayonesa de tajín, guacamole y queso. / \$340

CAMARONES AL GUSTO

Diabla / Empanados / Coco / Ajo / Ajillo / Mantequilla
Acompañado de vegetales y arroz blanco. / \$310

PULPO A LAS BRASAS

Cubierto con machamanteles de guayaba y un toque de canela, servido con papas y ensalada de espinacas frescas con anchoas y panko. / \$450

PASTA HECHA EN CASA

LASAGNA A LA BOLOGNESA

Lasaña elaborada con pasta fresca casera y tradicional salsa pomodoro. / Completo: \$375 Medio: \$225

SPAGHETTI POMODORO

Spaguetti fresco hecho en casa con salsa pomodoro, queso parmesano y albahaca. / Completo: \$315 / Medio: \$195

FETTUCINI A LA CARBONARA

Fettuccini fresco hecho en casa servido con salsa cremosa hecha de queso parmesano, huevos y tocino.
Completo: \$410 / Medio: \$260

CARNE / POLLO / PUERCO

POLLO PICCATA

Servido con puré de papa o pasta y coles de Bruselas confitadas cocinadas en tocino. / \$320

FILETE MIGNON

350 gr servido sobre una cama de puré de papas, champiñones confitados, cubierto con salsa demi-glacé. / \$525

CORTE NEW YORK

400 gr ahumado y servido sobre coliflor, puré de cebolla y zanahorias confitadas, cubierto con salsa au jus. / \$585

ARRACHERA A LA MEXICANA

300 gr a la plancha acompañado de frijoles refritos, guacamole, cebollita chambray, tortillas de maíz y salsa tatemada de la casa. / \$365

COCHINITA PIBIL

Cochinita pibil tradicional horneada y envuelta en hojas de plátano, servida con salsa xnipec, frijoles negros y tortillas. / \$380

COSTILLA DE RES

Servida con mole huasteco, papas y cebolla cambray asada. / \$490



Marcela

FINE DINING