

# EL ARRAYÁN

¡Bienvenidos a El Arrayán! ¿Qué quiere decir el nombre? Se refiere a un árbol y a su fruta dulce y ácida, que crece en el estado de Jalisco, México.

Y desde 2003 es el nombre de nuestro restaurante en el corazón mismo de Puerto Vallarta, a solo unos pasos de El Malecón. Los expertos dicen que es el mejor de la ciudad, pero nuestra fama se debe a cientos de personas que nos han apoyado al regresar y al recomendarnos a sus familias y amigos y nos retan a cocinar platillos más ricos y atrevidos.

No es comida Tex Mex, es Cocina Tradicional Mexicana, Patrimonio Intangible de la Humanidad por la UNESCO, evolucionada con mucho cariño, respeto y utilizando los mejores ingredientes pre-hispánicos. Todas las salsas y moles son hechos en casa desde cero.

Por favor, ¡disfruten mucho esta noche en Barcelona lo que hacemos, así como nosotras lo disfrutamos todas las noches!

Claudia Victoria R. y Carmen Porras E.

## ANTOJITOS DE BANQUETA SERVIDOS FRÍOS

<b>Aguachile de camarón</b> marinado al estilo ceviche, cebolla, pepino, cilantro, chile verde, piña fresca	12
<b>Lengua de Res en escabeche</b> con chile verde, cilantro y alcaparras	10
<b>Chile Jalapeño</b> relleno de picadillo de cerdo	13
<b>Tostadas de Pato</b> frijoles, lechuga, aguacate, chile verde (2 piezas)	13
<b>Guacamole</b> pepino, jitomate, cilantro, granada roja, lima & chile serrano	7

## ANTOJITOS DE BANQUETA SERVIDOS CALIENTES

<b>Panuchos de cochinita Pibil</b> , tortilla de maíz, frijoles, cebolla, cilantro y lima (2 piezas): 🔪 Xnipec: cebollitas-habanero	13
<b>Tacos de chicharrón</b> de cerdo crujiente, aguacate, cilantro, limón verde (3 piezas): 🔪 Tomatillo-chile verde	12
<b>Tamales de Mole Poblano</b> hechos en casa, envueltos en hoja, con pollo, queso y crema (2 piezas): 🔪 Mole: Chiles secos, especias, semillas	13
<b>Flautas Doradas</b> tortilla de maíz enrollada y frita, lechuga, queso, crema (3 piezas): • Quesosón • Patata • Res deshebrada 🔪 Jitomate-orégano, vinagre	9 9 12

<b>Quesadillas CDMX (Ciudad de México)</b> salsas, queso fundido, lechuga, crema (3 piezas): • Setas de temporada • Patata con chorizo • Flor de Jamaica guisada	9 10 10
<b>Tacos de Banqueta</b> cocción lenta, cebolla, cilantro y lima (3 piezas): • Carnitas de cerdo • Birria de cordero, col morada • Barbacoa de res, nopales 🔪 Aguacate, macha, borracha	12 13 12
<b>Tacos Baja California</b> rebozados a la cerveza, ensalada de col, limón verde (3 piezas): • Pescado • Camarón 🔪 Mayonesa de cilantro	13 13

## POSTRES BIEN MEXICANOS

<b>Flan de cajeta quemada</b> con salsas de cajeta	6
<b>Pastel de tres leches</b> con fresas frescas	6
<b>Mousse de calabaza</b> con jarabe de piloncillo y especias	6

## BEBIDAS

<b>Margarita Reposada</b> Tequila Aviión Reposado, zumo de yuzu, sirope african nectar, triple sec	18	<b>Old Fashioned a la Mexicana</b> Tequila Altos Reposado, café, sirope de agave, Bitter de naranja	14
<b>Monkey Fizz</b> Monkey 47 infusionado con frutos rojos, zumo de lima, sirope de azúcar, soda	18	<b>Tommy's Vallarta</b> Tequila Aviión Silver, apio, pepino, zumo de lima, sirope de agave	14
<b>License to Drink</b> The Glenlivet Founder's Reserve, licor de cacao blanco, Vermouth rojo, Bitter de Chocolate	18	<b>TeqMez</b> Tequila Aviión Silver, Mezcal Vida, zumo de yuzu, sirope de jengibre, soda, ginger beer	14
<b>El Secreto del Maestro</b> Havana Club Selección de Maestros, fruta de la pasión, sirope de vainilla, vino generoso, zumo de pomelo, zumo de yuzu	18	<b>Bloody Dancer</b> Mezcal Vida, zumo de tomate, zumo de lima, bloody mix, salsa barbacoa	14
<b>Pineapple's Secret</b> Absolut Elyx, fruta de la pasión, frambuesas, mango, sirope de vainilla, zumo de lichi, zumo de manzana, zumo de piña	18	<b>Uno de Jamaica</b> Mezcal Vida, concentrado de Jamaica con romero, zumo de lima	14
<b>Spy Sour</b> Chivas 18, zumo de pomelo, zumo de yuzu, miel de romero, sirope de arce, clara de huevo	18	<b>Paloma</b> Tequila Altos Blanco, zumo de pomelo, zumo de yuzu, sirope de hibiscus	12
<b>Plymouth Espresso</b> Plymouth Gin, Kahlua, café, sirope de vainilla, licor de almendra	16	<b>El Cantarito</b> Tequila Altos Blanco, zumo de naranja, zumo de pomelo, Tajín, sal de mar	12
		<b>Michelada del Pop Up</b> Zumo de tomate, zumo de remolacha, zumo de lima, bloody mix, salsa barbacoa, Corona	8

## CHUPITOS

Un auténtico mexicano hace durar su tequila o su mezcal con una buena conversación.

### TEQUILAS

<b>Aviión Añejo</b>	12
<b>Aviión Reposado</b>	10
<b>Altos Reposado</b>	10
<b>Aviión Silver</b>	8
<b>Aviión Expresso</b>	8
<b>Altos Blanco</b>	8

### MEZCALES

<b>Mezcal Del Maguey Pechuga</b>	18
<b>Mezcal Del Maguey Tobala</b>	14
<b>Mezcal Del Maguey Espadín</b>	12
<b>Mezcal Del Maguey Papalome</b>	12
<b>Mezcal Del Maguey Tepextate</b>	12
<b>Mezcal Del Maguey San Luis</b>	10
<b>Mezcal Del Maguey Vida</b>	8

# EL ARRAYÁN

Welcome to El Arrayán! What does the name mean? It refers to a tree and its sweet and sour fruit, which grows in the state of Jalisco, Mexico.

And since 2003 it is the name of our restaurant in the heart of Puerto Vallarta, just a few steps from the Malecón promenade. Experts say that it is the best in the city, but our reputation is down to the hundreds of people who have supported us by coming back and by recommending us to their families and friends who inspire us to cook more daring and delicious dishes.

It is not Tex Mex food, it is Traditional Mexican Cuisine, a UNESCO Intangible Cultural Heritage, prepared with a lot of love, respect and using the best pre-Hispanic ingredients. All sauces and moles are homemade from scratch.

Please, enjoy this night in Barcelona, just as we enjoy it every night!

Claudia Victoria R. and Carmen Porras E.

## 'SMALL CRAVINGS' SERVED COLD

<b>Shrimp 'Aguachile' ceviche</b> marinade, onion, cucumber, cilantro, green chili pepper, fresh pineapple	12
<b>Pickled Beef Tongue</b> with green chili peppers, cilantro, capers	10
<b>Jalapeño Chile Pepper</b> filled with 'picadillo' ground pork	13
<b>Duck corn Tostada</b> refried beans, lettuce, avocado, green chili peppers (2 pieces)	13
<b>Guacamole</b> cucumber, tomato, coriander, red granadine, lime & chile serrano	7

## 'SMALL CRAVINGS' SERVED WARM

<b>Achiote Pork 'Panuchos'</b> , corn tortilla, beans, onion, cilantro and lime (2 pieces) ✂️ Xnipe: Onion-habanero relish	13
<b>'Chicharrón' Tacos</b> pork crackling, avocado, cilantro, lime, cheese, (3 pieces) ✂️ Tomatillo-green chili pepper	12
<b>Homemade 'Tamales'</b> savory corn cakes, wrapped in a leaf, steamed, 'mole Poblano', chicken, cheese and cream (2 pieces) ✂️ Mole: Dried chili peppers, spices, seeds	13
<b>Crispy 'Flautas'</b> rolled & fried corn tortilla, cheese, cream, lettuce (3 pieces):	
• Ricotta cheese	9
• Potatoes	9
• Shredded beef	12
✂️ Light tomato-oregano, vinegar	

<b>Mexico City Quesadillas</b> 'salsas', melting cheese, lettuce cheese, cream (3 pieces):	
• Seasonal mushrooms	9
• Potatoes-house Mexican chorizo	10
• Sautéed hibiscus blossom	10
<b>Street Tacos</b> slowly cooked, onion, cilantro and lime (3 pieces):	
• Pork 'carnitas'	12
• Mildly spiced lamb stew, red cabbage	13
• Aromatic steamed beef, nopal cactus ✂️ Avocado, dried pepper-oil, guajillo-beer	12
<b>'Baja'</b> style tacos beer battered, cole slaw, lime (3 pieces):	
• Fish	13
• Shrimp	13
✂️ Cilantro mayo	

## VERY MEXICAN DESSERTS

<b>Burned 'Cajeta' Flan</b> with cajeta sauce	6
<b>Three Milk Cake</b> with fresh strawberries	6
<b>Pumpkin Mousse</b> with piloncillo syrup and spices	6

## DRINKS

<b>Margarita Reposada</b> Tequila Aviión Reposado, yuzu juice, African Nectar syrup, triple sec	18	<b>Old Fashioned a la Mexicana</b> Tequila Altos Reposado, coffee, agave syrup, Orange Bitters	14
<b>Monkey Fizz</b> Monkey 47 infused with red fruits, lime juice, sugar syrup, soda	18	<b>Tommy's Vallarta</b> Tequila Aviión Silver, celery, cucumber, lime juice, agave syrup	14
<b>License to Drink</b> The Glenlivet Founder's Reserve, white cacao liquor, red Vermouth, Chocolate Bitters	18	<b>TeqMez</b> Tequila Aviión Silver, Mezcal Vida, yuzu juice, ginger syrup, soda, ginger beer	14
<b>El Secreto del Maestro</b> Havana Club Selección de Maestros, passion fruit, vanilla syrup, sweet wine, grapefruit juice, yuzu juice	18	<b>Bloody Dancer</b> Mezcal Vida, tomato juice, lime juice, bloody mix, barbecue sauce	14
<b>Pineapple's Secret</b> Absolut Elyx, passion fruit, raspberries, mango, vanilla syrup, lychee juice, Green apple juice, pineapple juice	18	<b>Uno de Jamaica</b> Mezcal Vida, extract of Jamaica with rosemary, lime juice	14
<b>Spy Sour</b> Chivas 18, grapefruit juice, yuzu juice, rosemary honey, maple syrup, egg white	18	<b>Paloma</b> Tequila Altos Blanco, grapefruit juice, yuzu juice, hibiscus syrup	12
<b>Plymouth Espresso</b> Plymouth Gin, Kahlua, coffee, vanilla syrup, almond liquor	16	<b>El Cantarito</b> Tequila Altos Blanco, orange juice, grapefruit juice, Tajín, sea salt	12
		<b>Pop Up's Michelada</b> Tomato juice, beetroot juice, lime juice, bloody mix, barbecue sauce, Corona	8

## SHOTS

A true Mexican makes their tequila or mezcal last longer with a good conversation.

### TEQUILAS

<b>Aviión Añejo</b>	12
<b>Aviión Reposado</b>	10
<b>Altos Reposado</b>	10
<b>Aviión Silver</b>	8
<b>Aviión Espresso</b>	8
<b>Altos Blanco</b>	8

### MEZCALES

<b>Mezcal Del Maguey Pechuga</b>	18
<b>Mezcal Del Maguey Tobala</b>	14
<b>Mezcal Del Maguey Espadín</b>	12
<b>Mezcal Del Maguey Papalome</b>	12
<b>Mezcal Del Maguey Tepextate</b>	12
<b>Mezcal Del Maguey San Luis</b>	10
<b>Mezcal Del Maguey Vida</b>	8