



EL ARRAYÁN
Cocina Mexicana
Restaurante & Clases

Peneque

Masa con queso, epazote. Caldillo de jitomate tibio

o

Ceviche Vallarta

Pescado marinado. Cebolla, chile serrano, jitomate, zanahoria, alcaparras, aceitunas, cilantro

o

Ensalada Nopalito

Curado en sal de mar, cebolla morada, pepino, aderezo limón-orégano

'Peneque'

Masa with cheese and epazote in warm light tomato salsa

or

Vallarta Ceviche

Marinated fish. Onion, serrano peppers, tomatoes, carrots, capers, olives, cilantro

or

Nopalito Cactus Salad

Cured in sea salt, red onions, cucumber, lime-oregano dressing

Tamal Vegano

En hoja de plátano, picadillo de avena y verduras, salsa poblana, ensalada

o

Mole con Pollo

Mole de manzana, arroz, frijoles refritos

o

Albóndigas al Chipotle

Carne de res molida, verduras y frijoles de la olla

Vegan Tamale

In banana leaf. with oats & veggies filling, mild Poblano pepper sauce, with salad

or

Chicken in 'Mole' Sauce

Apple mole, rice, refried beans

or

Meatballs in Chipotle Broth

Ground beef, veggies, whole black beans

Zoporrondongos

Gorditas de elote, helado de café de olla

o

Capirotada de Agua

Piloncillo, pasitas, cacahuete, helado de vainilla

o

Flan de Requesón

Fresh corn cakes

Cinnamon coffee ice-cream

or

Mexican Bread Pudding

Dark sugar, raisins, peanuts, vanilla ice cream

or

Ricotta Flan



\$269.- pesos por pers. / per person

NO INCLUYE BEBIDAS / BEVERAGES NOT INCLUDED | NO INCLUYE PROPINA / SERVICE TIP NOT INCLUDED

No aplica con otras promociones y/o descuentos | Not applicable with other promotions and /or discounts

ABIERTO: Miércoles a Lunes 5:30 p.m. a 11 p.m. CERRADO: Martes

OPEN: Wednesday to Monday 5:30 p.m. to 11 p.m. CLOSED: Tuesday