

Kaiser Maximilian

Bistronomy

**Proximos
Eventos**
Next Events



Abierto de Lunes a Domingo
Open from Monday to Sunday
Comida / Lunch 12:00 PM - 5:00 PM

 **322 121 8852**

SÍGUENOS | FOLLOW US

   /KaiserMaximilianPV

 PUERTO VALLARTA, OLAS ALTAS 380 - B

WWW.KAISERMAXIMILIAN.COM

ENSALADAS ♣ SALADS

Ensalada Nicoise ♣ Nicoise Salad (90G) \$ 245

Lechugas, ejotes, tomate, cebolla, atún, anchoas, huevo y aderezo de mostaza.

Lettuce, green beans, tomato, onion, tuna, anchovies, egg and mustard dressing.

Ensalada de Betabel y Zanahoria ♣ Beet and Carrot Salad (90G) \$ 225

Betabel marinado, mezcla de arúgula y lechuga, queso de cabra y coulis de moras.

Marinated beets and carrots, arugula and lettuce mix, Goat cheese and and blackberry coulis.

Ensalada Cesar ♣ Caesar Salad (90G) \$ 195

Servida con anchoas y crotones de papa / Served with anchovies and potato croutons.

Con Pollo / With Chicken (100G) \$240

Con Camarón / With Shrimp (100G) \$260

Calamares Fritos ♣ Fried Calamari (120G) \$ 225

Servidos con ensalada mixta y aderezo de chipotle.

Served with mix salad and chipotle pepper dressing.

Camarones Tempura ♣ Shrimp Tempura (120G) \$ 225

Servido con ensalada de quinoa, mousse de aguacate y aderezo tzatziki.

Served with quinoa salad, avocado mousse and tzatziki dressing.

SOPA ♣ SOUPS

Sopa de Cebolla ♣ Onion Soup (240ml) \$ 165

Sopa con vino blanco, crotones y queso gratinado.

Soup with white wine and croutons "au gratin"

Sopa de Col Morado ♣ Red Cabbage Cream Soup (240ml) \$ 165

Servida con col morado, albóndiga de papa y tocino.

Served with red cabbage, potato dumplings and bacon.

SANDWICHES & HAMBURGUESAS ♣ SANDWICHES & HAMBURGERS

Sandwich Rueben ♣ Rueben Sandwich (180G) \$ 315

Pastrami, col agrio, queso gratinado y pepinillos.

Pastrami, sauerkraut, melted cheese and pickles.

Club Sandwich (180G) \$ 245

Pechuga de pollo, tocino, tomate y lechuga con queso gratinado.

Chicken breast, bacon, tomato and lettuce with melted cheese.

Sandwich Cubano ♣ Cuban Sandwich (240ml) \$ 205

Lomo de cerdo, salami, pepinillos, queso gratinado y aderezo de mostaza.

Pork loin, salami, pickles, melted cheese and mustard dressing.

Los gramajes son aproximados y antes de cocción. El consumo de pescado, mariscos, carnes y huevos crudos o parcialmente cocidos es responsabilidad del cliente. Todos nuestros precios son en pesos con IVA incluido. Consuming fish, seafood, meats, egg or any raw or partially cooked product is the consumer's responsibility. All of our prices are in pesos with tax included. Weights are approximate and before cooking.

Sandwich Vegetariano ♣ Vegetarian Sandwich (240ml)	\$ 205
Tomate, cebolla, lechuga, aguacate, queso de cabra y vinagreta de crema acida. Tomato, onion, lettuce, avocado, goat cheese and Sour cream vinaigrette.	
Baguette Pepito ♣ Pepito Baguette	\$ 299
Pan baguette filete de res, queso gratinado y guacamole Baguette bread beef steak , gratin cheese, guacamole and lettuce.	
Baguette Español ♣ Spanish Baguette	\$ 280
Pan baguette, jamón serrano, queso de cabra y aceituna negra Baguette bread, Serrano ham, goat cheese and black olive.	
Baguette con Pollo ♣ Baguette with chicken	\$ 205
Pollo, tomate, lechuga y aguacate Chicken, tomato, lettuce and avocado.	
Sandwich B.L.T.	\$ 199
Pan multigrano, tomate, lechuga y tocino Multigrain bread, tomato, lettuce and bacon.	
Sándwich de Queso ♣ Grilled cheese sandwich	\$ 165
Clásico con pan brioche y queso gouda Classic with brioche bread and gouda cheese.	
Hamburguesa Austriaca ♣ Austrian Burger (180G)	\$ 315
Filete de res a la parrilla, frituras de poro y cebolla con vegetales pure de papa y salsa de Champiñón. Grilled beef fillet, fried leek and onion with vegetables mashed potatoes and mushroom sauce.	
Hamburguesa Francesa ♣ French Burger (180G)	\$ 299
Filete de res a la parrilla, cebolla caramelizada, queso y sopa de cebolla. Grilled beef fillet, caramelized onion, cheese and onion soup.	
Hamburguesa con Queso Azul ♣ Blue Cheese Burger (240G)	\$ 345
Carne a la parrilla, salsa de queso azul, tomate y lechuga. Grilled beef fillet, blue cheese sauce, tomato and lettuce.	

PLATO PRINCIPAL ♣ MAIN DISHES

Fettuccini Marinara (200G)	\$ 295
Camarones, pescado y calamares salteados con salsa pomodoro o alfredo. Sautéed shrimp, fish and calamari with Pomodoro or alfredo sauce.	
Fettuccini a Modo Tuo (200G)	\$ 195
Opciones de salsa: salsa pomodoro, salsa alfredo o salsa de champiñones. Sauce options: pomodoro sauce, alfredo sauce or mushroom sauce.	
Pollo al Romero ♣ Rosemary Chicken (200G)	\$ 310
Pechuga de pollo salsa de mostaza con pure de papa y vegetales. Chicken breast mustard sauce with mashed potatoes and vegetables.	
Huachinango al Cilantro ♣ Red snapper in cilantro (200G)	\$ 380
Huachinango a la parrilla con cilantro, vegetales y pure de papa. Grilled snapper with cilantro, vegetables and mashed potatoes.	

Los gramajes son aproximados y antes de cocción. El consumo de pescado, mariscos, carnes y huevos crudos o parcialmente cocidos es responsabilidad del cliente. Todos nuestros precios son en pesos con IVA incluido. Consuming fish, seafood, meats, egg or any raw or partially cooked product is the consumer's responsibility. All of our prices are in pesos with tax included. Weights are approximate and before cooking.

Wienerschnitzel (200G) \$ 435

Escalopa empanizada, con papas fritas y ensalada austriaca.
Breaded pork loin, with french fries and austrian salad.

“Zwiebelrostbraten” (200G) \$ 455

Sabana de res, salsa de cebolla, papa salteada y cebolla frita.
Thin pieces of beef tenderloin, onion sauce, sautéed potato and fried onion.

POSTRES ♣ DESSERT

Crepa Frita Rellena ♣ Stuffed Fried Crepe (90G) \$ 165

Con crema de durazno, cerezas flameadas y helado de yogurt.
With peach cream, flamed cherries and yogurt ice cream.

Tarta de Nuez y Bourbon ♣ Pecan and Bourbon Tart (90G) \$ 165

Tarta de nuez y chocolate con bourbon y helado de vainilla.
Pecan and chocolate tart with bourbon and vanilla ice cream.

Pot de Crème (90G) \$ 155

Base de chocolate con mousse de caramelo, mousse de chocolate y sal maldon.
Chocolate base with caramel mousse, chocolate mousse and maldon salt.

Pastel de Queso ♣ Sour Cream Cheese Cake (90G) \$ 165

Con crema agria, costra de coco, piña marinada en ron y fresas.
With sour cream, coconut crust, pineapple marinated in rum and strawberries.

Crème Brulée (90G) \$ 155

Crema de vainilla francesa y costra de azúcar.
French vanilla cream with sugar crust.

Rollo de Limón ♣ Lemon Roll (90G) \$ 155

Crema de limón eureka en bizcocho de vainilla.
Eureka lemon cream on vanilla sponge cake.

Volcán de Chocolate ♣ Chocolate Volcano (90G) \$ 155

Pastel de chocolate tibio con supremas de cítricos y helado de vainilla.
Warm chocolate cake with citrus supremes and vanilla ice cream.

Eispalatschinken (120G) \$ 155

Crepa rellena con helado de vainilla, salsa de chocolate y nuez.
Crepe stuffed with vanilla ice cream, chocolate sauce and pecan.

Dulce Dueto ♣ Sweet Duet (120G) \$ 165

Combinación de strudel de manzana y tarta “sacher” con helado de vainilla.
Combination of apple strudel and “Sacher” cake with vanilla ice cream.

Los gramajes son aproximados y antes de cocción. El consumo de pescado, mariscos, carnes y huevos crudos o parcialmente cocidos es responsabilidad del cliente. Todos nuestros precios son en pesos con IVA incluido. Consuming fish, seafood, meats, egg or any raw or partially cooked product is the consumer's responsibility. All of our prices are in pesos with tax included. Weights are approximate and before cooking.

COCTELERÍA DE AUTOR ♣ SIGNATURE COCKTAIL

Negroni Sbagliato (Equivocado, false Negroni) (220ml)	\$ 255
Campari, vermouth rosso, vino espumoso. Campari, vermouth rosso, sparkling wine.	
Hugo (220ml)	\$ 350
Vino espumoso, licor de saúco, menta, hielo, y limón. Sparkling wine, elderflower-liqueur, mint, lime & ice.	
Positano Spritz (220ml)	\$ 295
Limoncello con hielo, vino espumoso, limón real. Sparkling wine, with limoncello, ice and lemon.	
Jamaica Spritz (220ml)	\$ 265
Jarabe de jamaica con tequila Hornitos, vino espumoso, limón, hielo. Hibiscus nectar with Hornitos tequila, sparkling wine, ice, lemon.	
Carlota (120ml)	\$ 225
Tequila cuervo 1800, controy, jugo de limón, arándano, Sprite. Tequila cuervo 1800, controy, lemon juice, cranberry juice, Sprite.	
Martini Mazapán (90ml)	\$ 255
Martini con Vodka francés, con el sabor dulce de México mazapán. Martini with french vodka, end the favorite flavor of México mazapan.	
Martini de Lychee (90ml)	\$ 225
Martini de lychee con vodka y un toque de cardamomo. Martini with lychee, vodka and a touch of cardamomo.	
Martini Manzana ♣ Martini Apple Fresh (90ml)	\$ 225
Martini de manzana con fruta natural y refrescante sabor a hierbabuena. Apple martini with fresh fruit and a taste of mint.	
Coco Martini Griego ♣ Greek Coconut Martini (90ml)	\$ 225
Martini de coco con un toque de yogurt griego y jazmines. Coconut martini with greek yogurt and jazmin flavor.	
Cosmopolitan (90ml)	\$ 225
Vodka abosult, controy, jugo de limón y arándano. Vodka abosult, controy, limon juice and cranberry juice.	
Mojito Golden (240ml)	\$ 295
Mojito con burbujeante sabor a fresa, jengibre, hierbabuena y oro comestible. Mojito with sparkling touch of strawberries, ginger, mint, & edible gold.	

Los gramajes son aproximados y antes de cocción. El consumo de pescado, mariscos, carnes y huevos crudos o parcialmente cocidos es responsabilidad del cliente. Todos nuestros precios son en pesos con IVA incluido. Consuming fish, seafood, meats, egg or any raw or partially cooked product is the consumer's responsibility. All of our prices are in pesos with tax included. Weights are approximate and before cooking.

Aviador ♣ Aviator (240ml) \$ 255

Ginebra con sabores a violeta, cereza marrasquino, esfera de humo de fresa.
Gin with violet flavor, cherry marrasquino, strawberry smoke.

Kaiser Mezcaltini (120ml) \$ 255

Mezcal, campari, vermouth rosso, notas ahumadas, jarabe de Jamaica.
Mezcal, campari, vermouth rosso, smoked flavors, hibiscus syrup.

Edelweiss (240ml) \$ 255

Coctel de licor de saúco, soda, durazno y jazmín con piña colada.
Eldelberry liqueur with peach, soda, jasmine and pineapple.

Sorbete de Carlota (120ml) \$ 255

Tequila, frutos rojos, jugo de arándano, paleta coco.
Tequila, red fruits, cranberry juice, coconut popsicle.

Broche de Oro ♣ Golden Brioche (120ml) \$ 255

Coctel para postre baileys, frangelico, chocolate.
Cocktail for dessert, baileys, frangelico, chocolate.

Old Fashion Maximilian (120ml) \$ 255

Bourbon, aire de maíz y cítricos.
With a great bourbon, and air of citrus and corn.

Gelato Spritz (350ml) \$ 320

El gellatto spritz es un refrescante coctel a base de licor de flor de saúco, hierba buena, limón eureka, vino espumoso y delicioso gelato de frutos rojos, maracuya o mango, tres deliciosas bebidas de maximilian.
The gellatto spritz is a refreshing cocktail based on elderflower liquor, mint, eureka lemon, sparkling wine and delicious red fruit, passion fruit or mango gelato three delicious drinks from maximilian.

Coconut Mimosa (350ml) \$ 595

La mimosa más tropical de puerto vallarta en un coco natural, agua de coco, guanabana, hierba buena, cítricos y burbujeante prosecco.
The most tropical mimosa in puerto vallarta in a natural coconut, coconut water, soursours, peppermint and citrus with a bubbly prosecco.

Coco ♣ Coconut (350ml)

Coco natural, agua de coco, guanabana, hierba buena y cítricos.
Coconut water, soursours, peppermint and citrus

Con Destilado a tu elección	\$ 350	Virgen	\$ 295
With Distillated of your choice			