



Kaiser Maximilian

Bistronomy



**Proximos
Eventos**
Next Events



Abierto de Lunes a Domingo
Open from Monday to Sunday
Cena / Dinner 6:00 PM - 11:00 PM

 **322 121 8852**

SÍGUENOS | FOLLOW US

   /KaiserMaximilianPV

 PUERTO VALLARTA, OLAS ALTAS 380 - B

WWW.KAISERMAXIMILIAN.COM

ENSALADAS ♣ SALADS

Ensalada Cesar ♣ Caesar Salad (90G)	\$ 195
Con aderezo de anchoas y crotones de papa. With anchovy dressing and potato croutons.	
Ensalada de Betabel y Zanahoria ♣ Beet and Carrot Salad (90G)	\$ 225
Con salsa de moras, mix de lechugas y queso de cabra. With blackberry sauce, lettuce mix and goat cheese.	
Ensalada de Espinaca Templada ♣ Warm Spinach Salad (90G)	\$ 230
Con calamares, camarones, aceite de ajo y vinagreta de ajonjolí. With squid, shrimp, garlic oil and sesame vinaigrette.	
Ensalada con Pato Confitado ♣ Salad with Confit Duck (90G)	\$ 225
Mix de lechugas, camote, queso azul, pepitas de calabaza pera pochada y vinagreta de betabel. Lettuce mix, sweet potato, blue cheese, pumpkin seeds, poached pear and beet vinaigrette.	

ENTRADAS ♣ APPETIZERS

Dorado en Vinagreta de Mango y Curcuma ♣ Mahi Mahi in Mango and Turmeric Vinaigrette (90G)	\$ 225
Carpaccio de dorado marinado en vinagreta de aceite de olivo, curcuma y limon. Servido con lonchas de mango y condimento de mango y curcuma. / Mahi Mahi carpaccio marinated in lemon, turmeric and olive oil vinaigrette. Served with mango slices, turmeric and mango seasoning.	
Strudel de Espinaca ♣ Spinach Strudel (90G)	\$ 185
Con mix de lechugas y vinagreta de mostaza. With lettuce mix and mustard vinaigrette.	
Pato Confitado con Spätzle ♣ Confit Duck With Spätzle (120G)	\$ 260
Pato confitado con spätzle cremoso, queso parmesano, salsa de vino tinto y cebolla frita. Confit Duck with creamy spätzle, parmesan cheese, red wine sauce and fried onion.	
Callos en Salsa “Beurre Blanc” ♣ Scallops in “Beurre Blanc” Sauce (90G)	\$ 245
Con calabaza en trozos y pure, gnocchi de papa, condimento de ajo negro y salsa “beurre blanc”. With pumpkin pieces and puree, potato gnocchi, black garlic seasoning and “beurre blanc” sauce.	
Torta de Jaiba ♣ Crab Cake (90G)	\$ 235
Jaiba glaseada con tequila y limon, aguacate, pimienta y poro frito. Crab glazed with Tequila and lemon, avocado, pepper and fried leek.	
Pulpo a la Plancha ♣ Grilled Octopus (90G)	\$ 235
Con puré de garbanzo, cebollas curtidas y salsa de vinagre balsámico. With chickpea puree, pickled onions and balsamic vinegar sauce.	
Calamares Fritos ♣ Fried Calamari (120G)	\$ 225
Servidos con ensalada mixta y aderezo de chipotle. Served with mix salad and chipotle pepper dressing.	
Ravioles Rellenos ♣ Stuffed Ravioli (90G)	\$ 225
Rellenos de hinojo, servido con prosciutto, setas y salsa de estragon. Stuffed with fennel, served with prosciutto, mushrooms and tarragon sauce.	
Codorniz al Vino Tinto ♣ Quail in Red Wine (120G)	\$ 285
Codorniz marinada en hierbas finas servida con risotto al funghi, queso parmesano y salsa de vino tinto. / Quail marinated in fine herbs served with risotto al funghi, parmesan cheese and red wine sauce.	
Foie Gras (90G)	\$ 490
Hígado de pato en pasta hojaldre con salsa de higo y jerez. Mix de lechugas y crocante de parmesano. Duck liver in puff pastry with fig and sherry sauce. Lettuce mix and parmesan cheese.	
Escargots (90G)	\$ 320
Caracoles en pasta hojaldre con mantequilla de hierbas finas ajo y pernod. Snails in puff pastry with fine herb butter garlic and pernod.	
Mollejas en Sabayon de Mantequilla Dorada ♣ Sweetbreads in Golden Butter Sabayon	\$ 235
(90G) Fricassée de mollejas y espárragos verdes, huevo cocido, crotones de pan y sabayón de mantequilla dorada. / Sweetbreads and green asparagus fricassée, hard boiled egg, bread croutons and golden butter sabayon.	

SOPA ♣ SOUP

Clasica Sopa de Cebolla ♣ Classic Onion Soup (240ml)	\$ 175
Sopa con vino blanco, crotones y queso gratinado. Soup with white wine and croutons “au gratin”	
Sopa de Pan ♣ Bread Soup (240ml)	\$ 175
Con ajo dorado, perfume de hierbas y un toque de chipotle. With roasted garlic, herbal scent and a touch of chipotle pepper.	
Crema de Col Morada ♣ Red Cabbage Cream Soup (240ml)	\$ 175
Con albóndiga de papa y crocante de prosciutto With potato dumpling and crispy prosciutto.	

PLATO FUERTE ♣ MAIN DISH

Trucha Salmonada ♣ Salmon Trout (200G)	\$ 485
Con salsa de vino blanco, tocino y pasas, hierbas finas y puré de apio. With white wine, bacon and raisins, fine herbs and celery puree.	
Robalo al Azafrán ♣ Sea Bass in Saffron (200G)	\$ 498
Con pimientos escalfados y pure de papa, consome de pescado infucionado con azafrán. With confited bell peppers and mashed potatoes, fish broth infused with saffron.	
Huachinango en Salsa de Hinojo ♣ Red Snapper in Fennel Sauce (200G)	\$ 495
Con pure de papa, vegetales y salsa de hinojo con camarón. With mashed potatoes, vegetables and fennel sauce with shrimp.	
Callos en Salsa de Trufa ♣ Scallops in Truffle Sauce (200G)	\$ 630
Con pure de camote, ensalada de manzana, jamón serrano, piñones y salsa de trufa. With sweet potato puree, apple salad, pine nuts, serrano ham and truffle sauce.	
Mar y Tierra ♣ Surf & Turf (240G)	\$ 660
Camarones, pescado y filete mignon, risotto al funghi y pimienta con salsa de chipotle y salsa de vinagre balsámico. / Shrimp, fish and filet mignon, risotto al funghi and poblano pepper with chipotle sauce and balsamic vinegar sauce.	
Filete Mignon en Salsa Gorgonzola ♣ Fillet Mignon in Gorgonzola Sauce (200G)	\$ 540
Con vegetales, champiñones y papa gratín. With vegetables, mushrooms and gratin potato.	
Res Ahumada al Oporto ♣ Short Rib Beef with Port (240G)	\$ 660
Filete de res y short rib, papa gratin, ejotes con tocino y salsa de oporto. Short rib and beef steak, gratin potato, green beans with bacon and port sauce.	
“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.	
Rack de Cordero en Raíz Fuerte ♣ Rack of Lamb in Horseradish (240G)	\$ 660
Costra de hierbas, mostaza y raíz fuerte, polenta, ejotes y salsa de vino tinto. Herbs crust, mustard and horseradish, polenta, green beans and red wine sauce.	
Pato en Salsa de Almendras ♣ Duck in Almond Sauce (200G)	\$ 730
Pechuga de pato asado, betabel, crema de almendras tostadas y salsa de pato. Roasted duck breast with beet, toasted almond cream and duck sauce.	
Pollo al Romero ♣ Rosemary Chicken (200G)	\$ 385
Pechuga de pollo con puré de papa, vegetales y salsa de mostaza. Chicken breast with mashed potatoes, vegetables and mustard sauce.	
Pierna de Ternera en Salsa De Setas ♣ Leg of Veal in Mushroom Sauce (200G)	\$ 485
Con vegetales, Spätzle y salsa de setas. With vegetables, Spätzle and mushroom sauce.	
Escalopa de Ternera ♣ Veal Scaloppini (200G)	\$ 485
Con papa horno, espinaca cremosa y salsa de vino tinto. With baked potato, creamy spinach and red wine sauce.	

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 de cerdo empanizada, papas salteadas, ensalada austríaca y jalea de arándano. Breaded pork scaloppini, sautéed potatoes, Austrian salad and cranberry jelly.	
“Rahmschnitzel” (200G)	\$ 435
Escalopas de cerdo y pasta al funghi. Pork scaloppini and pasta with funghi sauce.	

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
Mousse de caramelo, mousse de chocolate y sal Maldon. 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.	
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 liquer with peach, soda, jazmin and pineapple.	
Sorbete de Carlota (120ml)	\$ 255
Tequila, frutos rojos, jugo de arándano, paleta coco. Tequila, red fruits, cranberry juice, coconut popsicle.	

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.

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 maiz y cítricos. With a great bourbon, and air of cítrus and corn.				
Gelato Spritz (350ml)				\$ 320
El gellatto spritz es un refrescante coctel a base de licor de flor de sauco, 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 rred 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, citricos 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 citricos. Coconut water, soursours, peppermint and citrus				
Con Destilado a tu eleccion	\$ 350	Virgen	\$ 295	
With Distillated of your choice				

MINI BOTELLAS VINO ESPUMOSO

MINI SPARKLING WINE BOTTLE

Freixenet Cordon Negro Mini (200ml)				\$ 420
Freixenet Alcohol Free Low Calorie 0.0% Mini (200ml)				\$ 350
Freixenet Alcohol Free Low Calorie 1.1% Mini (200ml)				\$ 350

SELECCIÓN DE CERVEZAS DE LA CASA

BEER HOUSE SELECTION

Stiegl Goldbräu (330ml)				\$ 130
Hofbräu Original (500ml)				\$ 229
Erdinger Weibbier (500ml)				\$ 229
Stiegl Weisse (500ml)				\$ 229