

Kaiser Maximilian

Bistronomy

Compartenos tu
experiencia

Share your
Experience



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** (180G) \$ 199
Con aderezo de anchoas y crotones de papa.
With anchovy dressing and potato croutons.
- Ensalada de Betabel y Zanahoria ❖ Beet and Carrot Salad** (180G) \$ 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** (220G) \$ 230
Con calamares, camarones, aceite de ajo y vinagreta de ajonjolí.
With squid, shrimp, garlic oil and sesame vinaigrette.
- Carpaccio al Pastor** (150G) \$ 225
Betabel y zanahoria confitados, adobo al pastor, piña asada y ensalada de aguacate con cilantro.
Confited beets and carrots, al pastor sauce, grilled pineapple and avocado salad with cilantro.

ENTRADAS ❖ APPETIZERS

- Carpaccio de Res ❖ Beef carpaccio** (150G) \$ 235
Finas laminas de filete de res, arugulas, queso parmesano y vinagreta
Fine pices of beef with arugula, parmesan cheese and vinaigrette
- Pato Confitado con Spätzle ❖ Confit Duck With Spätzle** (180G) \$ 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** (160G) \$ 325
Con calabaza en trozos y puré, 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** (150G) \$ 235
Jaiba glaseada con tequila y limon, aguacate, pimiento y poro frito.
Crab glazed with Tequila and lemon, avocado, pepper and fried leek.
- Pulpo y Pancetta ❖ Octopus and Pork Belly** (180G) \$ 235
Servido con pure de chorizo, risotto al funghi y salsa de huitlacoche
Served with chorizo puree, risotto al funghi and huitlacoche sauce
- Calamares Fritos ❖ Fried Calamari** (180G) \$ 225
Servido con aderezo de chipotle
Served with chipotle pepper dressing
- Ravioles Rellenos ❖ Stuffed Ravioli** (180G) \$ 235
Rellenos de hinojo, servido con prosciutto, setas y salsa de estragon.
Stuffed with fennel, served with prosciutto, mushrooms and tarragon sauce.
- Foie Gras** (150G) \$ 540
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** (120G) \$ 349
Caracoles en pasta hojaldre con mantequilla de hierbas finas y ajo.
Snails in puff pastry with fine herb butter and garlic.

SOPA ❖ SOUP

- Clasica Sopa de Cebolla ❖ Classic Onion Soup** (300ml) \$ 175
Sopa con vino blanco, crotones y queso gratinado.
Soup with white wine and croutons “au gratin”
- Sopa de Col Morado ❖ Red Cabbage Cream Soup** (300ml) \$ 175
Servida con col morado, albóndiga de papa y tocino.
Served with red cabbage, potato dumplings and bacon.
- Crema de Colinabo ❖ Swede Cream Soup** (300ml) \$ 175
Servida con Pancetta y espuma de chipotle
Served with pork belly and chipotle pepper foam

PLATO FUERTE ❖ MAIN DISH

Filete de Salmon ❖ Salmon Fillet (220G)	\$ 485
Servido con pasta pelo de angel, vegetales y salsa poblana con pancetta Served with angel hair pasta, vegetables and poblano sauce with pork belly	
Robalo al Azafrán ❖ Sea Bass in Saffron (220G)	\$ 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 “au Champagne” ❖ Red Snapper “au Champagne” (220G)	\$ 485
Servido con espinaca, ragu de tomate y salsa de champagne Served with spinach, tomato ragú and champagne sauce	
Callos en Salsa de Trufa ❖ Scallops in Truffle Sauce (220G)	\$ 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.	
Trilogia Marina al Cognac ❖ Marine Trilogy al Cognac (220G)	\$ 490
Callos, pesca del dia y camarón con pasta y salsa de cognac Scallops, catch of the day and shrimp with pasta and cognac sauce	
Mar y Tierra ❖ Surf & Turf (220G)	\$ 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.	
Pollo al Romero ❖ Rosemary Chicken (220G)	\$ 385
Pechuga de pollo con puré de papa, vegetales y salsa de mostaza. Chicken breast with mashed potatoes, vegetables and mustard sauce.	
Pato Asado al Cognac ❖ Roasted Duck “au Cognac” (220G)	\$ 660
Servido con pera al vino tinto, higos y pure de camote blanco Served with pear in red wine, figs and white sweet potato puree	
Filete de Res en Salsa Orgonzola ❖ Beef Fillet in Gorgonzola Sauce (220G)	\$ 540
Servido con champiñones, vegetales y papa gratin Served with mushrooms, vegetables and gratin potato.	
Short Rib en Costra de Jalapeño ❖ Short Rib in Jalapeño Pepper Crust (220G)	\$ 540
Servido con pure de coliflor, vegetales asados y salsa de vino tinto perfumada con trufa blanca Served with cauliflower puree, roasted vegetables and red wine sauce scented with white truffle	
“Zwiebelrostbraten” (220G)	\$ 455
Sabana de res, salsa de cebolla, papa salteada y cebolla frita. Thin pieces of beef tenderloin, onion sauce, sautéed potato and fried onion.	
Rib Eye en Salsa de Tuétano ❖ Rib Eye in Marrow Sauce (420G)	\$ 999
Servida con cubo de papa y pato empanizado, cebolla caramelizada y salsa de tuetano Served with breaded potato cubes with duck, caramelized onions and bone marrow sauce	
Rack de Cordero en Raíz Fuerte ❖ Rack of Lamb in Horseradish (220G)	\$ 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.	
Pierna de Ternera en Salsa de Setas ❖ Leg of Veal in Mushroom Sauce (220G)	\$ 485
Con vegetales, Spätzle y salsa de setas. With vegetables, Spätzle and mushroom sauce.	
Escalopa de Ternera ❖ Veal Scaloppini (220G)	\$ 485
Con papa horno, espinaca cremosa y salsa de vino tinto. With baked potato, creamy spinach and red wine sauce.	
“Wienschnitzel” (220G)	\$ 445
Escalopa de cerdo empanizada, papas salteadas, ensalada austríaca y jalea de arándano. Breaded pork scaloppini, sautéed potatoes, Austrian salad and cranberry jelly.	
“Rahmschnitzel” (220G)	\$ 435
Escalopos de cerdo y pasta al funghi. Pork scaloppini and pasta with funghi sauce.	

POSTRES ❖ DESSERT

Tarta de Nuez y Bourbon ❖ Pecan and Bourbon Tart (120G)	\$ 165
Tarta de nuez y chocolate con bourbon y helado de vainilla. Pecan and chocolate tart with bourbon and vanilla ice cream.	
Pastel de Calabaza ❖ Pumpkin Cake (120G)	\$ 165
Servido con gelato de nuez / Served with pecan gelato	
Pastel de Zanahoria ❖ Carrot Cake (120G)	\$ 165
Servido con gelato de queso de cabra / Served with goat cheese gelato	
Crème Brulée Tropical ❖ Tropical Crème brûlée (120G)	\$ 165
Clasica crema francesa con fruta de la pasión y costra de caramelo. Classic French cream with passion fruit and a caramel crust.	
Volcán de Chocolate ❖ Chocolate Volcano (120G)	\$ 165
Pastel de chocolate tibio con supremas de cítricos y helado de vainilla. Warm chocolate cake with citrus supremes and vanilla ice cream.	
Tiramisú (120G)	\$ 165
Postre clásico con espresso, queso mascarpone, soletillas y cocoa Classic dessert with espresso, mascarpone cheese, ladyfingers and cocoa	
Semifrio de Chocolate ❖ Chocolate Semifreddo (120G)	\$ 195
Caramelo salado, reducción de cítricos, sobre cacahuete tostado Salted caramel, citrus reduction, over roasted peanuts	
Mostachon Cake (120G)	\$ 165
Clásico postre de merengue, queso crema y frutos rojos Classic dessert of meringue, cream cheese and red berries	
Sniker de Licor 43 (120G)	\$ 165
Pastel de chocolate semi amargo, almendra, nuez y licor 43 Semi-bitter chocolate cake with almond, pecan and Licor 43	

COCTELERÍA DE AUTOR ❖ SIGNATURE COCKTAIL

Negroni Sbagliato (Equivocado, false Negroni) (220ml)	\$ 275
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)	\$ 315
Limoncello con hielo, vino espumoso, limón real. Sparkling wine, with limoncello, ice and lemon.	
Jamaica Spritz (220ml)	\$ 285
Jarabe de jamaica con tequila, vino espumoso, limón, hielo. Hibiscus nectar with tequila, sparkling wine, ice, lemon.	
Carlota (120ml)	\$ 275
Tequila cuervo 1800, controy, jugo de limón, arándano, Sprite. Tequila cuervo 1800, controy, lemon juice, cranberry juice, Sprite.	
Martini Mazapán (90ml)	\$ 275
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)			\$ 245
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)			\$ 245
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)			\$ 245
Martini de coco con un toque de yogurt griego y jazmines. Coconut martini with greek yogurt and jazmin flavor.			
Cosmopolitan (90ml)			\$ 245
Vodka abosult, controy, jugo de limón y arándano. Vodka abosult, controy, limon juice and cranberry juice.			
Mojito Golden (240ml)			\$ 315
Mojito con burbujeante sabor a fresa, jengibre, hierbabuena y oro comestible. Mojito with sparkling touch of strawberries, ginger, mint, ☞ edible gold.			
Aviador ❖ Aviator (240ml)			\$ 275
Ginebra con sabores a violeta, cereza marrasquino, esfera de humo de fresa. Gin with violet flavor, cherry marrasquino, strawberry smoke.			
Kaiser Mezcaltini (120ml)			\$ 275
Mezcal, campari, vermouh rosso, notas ahumadas, jarabe de Jamaica. Mezcal, campari, vermouh rosso, smoked flavors, hibiscus syrup.			
Edelweiss (240ml)			\$ 275
Coctel de licor de saúco, soda, durazno y jazmín con piña colada. Eldelberry liquer with peach, soda, jazmin and pineapple.			
Sorbete de Carlota (120ml)			\$ 275
Tequila, frutos rojos, jugo de arándano, paleta coco. Tequila, red fruits, cranberry juice, coconut popsicle.			
Broche de Oro ❖ Golden Brioche (120ml)			\$ 275
Coctel para postre baileys, frangelico, chocolate. Cocktail for dessert, baileys, frangelico, chocolate.			
Old Fashion Maximilian (120ml)			\$ 275
Bourbon, aire de maiz y cítricos. With a great bourbon, and air of citrus and corn.			
Gelato Spritz (350ml)			\$ 345
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	\$ 275
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)	\$ 140
Hofbräu Original (500ml)	\$ 247
Erdinger Weibbier (500ml)	\$ 247
Stiegl Weisse (500ml)	\$ 247