

Kaiser Maximilian

Bistronomy

Compartenos tu
experiencia

Share your
Experience



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** (220G) \$ 249
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** (180G) \$ 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** (180G) \$ 199
Servida con anchoas y crotones de papa / Served with anchovies and potato croutons.
- Coctel de camaron ♣ Shrimp cocktail** (180G) \$ 225
Con salsa coctelera de raiz fuerte jicama, apio, pepino y aguacate.
Traditional cocktail sauce with horseradish jicama, celery, cucumber and avocado.
- 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.
- 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.
- Brühwurst** (180G) \$ 220
Salchicha alemana servida con col agria, papa cambray y mostaza dijon.
German sausage served with sauerkraut, potato and dijon mustard.

SOPA ♣ SOUPS

- Sopa de Cebolla ♣ 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.

SANDWICHES & HAMBURGUESAS

- Sandwich Rueben ♣ Rueben Sandwich** (220G) \$ 420
Pastrami, col agrio, queso gratinado y pepinillos.
Pastrami, sauerkraut, melted cheese and pickles.
- Sandwich Cubano ♣ Cuban Sandwich** (220G) \$ 255
Lomo de cerdo, salami, pepinillos, queso gratinado y aderezo de mostaza.
Pork loin, salami, pickles, melted cheese and mustard dressing.
- Club Sandwich** (220G) \$ 245
Pechuga de pollo, tocino, tomate y lechuga con queso gratinado.
Chicken breast, bacon, tomato and lettuce with melted cheese.
- Sandwich Vegetariano ♣ Vegetarian Sandwich** (220G) \$ 215
Vegetales a la parrilla, champiñon portobello, espinaca y queso gratinado.
Grilled vegetables, portobello mushroom, spinach and melted cheese
- Baguette Español ♣ Spanish Baguette** (200G) \$ 265
Jamon serrano, salami, champiñones, tomate deshidratdo y queso gratinado.
Serrano ham, salami, mushroom, dehydrated tomato and melted cheese.
- Baguette con Pollo ♣ Baguette with chicken** (220G) \$ 245
Pollo, tomate, lechuga, aguacate y queso gratinado.
Chicken, tomato, lettuce, avocado and melted cheese.

Baguette Po'boy (200G)	\$ 295
Camarones empanizados, aderezo mil islas, lechuga, tomate y queso gratinado. Breaded shrimp, thousand island dressing, lettuce, tomato and melted cheese.	
Sandwich B.L.T. (180G)	\$ 215
Pan multigrano, tomate, lechuga y tocino Multigrain bread, tomato, lettuce and bacon.	
Hamburguesa Austriaca ❖ Austrian Burger (250G)	\$ 320
Filete de res a la parrilla, frituras de poro y cebolla con vegetales pure de papa y salsa de Champiñon. Grilled beef fillet, fried leek and onion with vegetables mashed potatoes and mushroom sauce.	
Hamburguesa Francesa ❖ French Burger (250G)	\$ 360
Filete de res a la parrilla, cebolla caramelizada, queso y sopa de cebolla. Grilled beef fillet, caramelized onion, cheese and onion soup.	

PLATO PRINCIPAL ❖ MAIN DISHES

Pasta Frutti di Mare (220G)	\$ 385
Camarón, pescado y calamares con salsa pomodoro, alfredo o pesto. Shrimp, fish and calamari with pomodoro, alfredo or pesto sauce.	
Pasta a Modo Tuo (220G)	\$ 245
Opciones de salsa: pomodoro, alfredo o pesto. Sauce options: pomodoro, alfredo or pesto.	
Pollo al Romero ❖ Rosemary Chicken (220G)	\$ 385
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 (220G)	\$ 380
Huachinango a la parrilla con cilantro, vegetales y pure de papa. Grilled snapper with cilantro, vegetables and mashed potatoes.	
Wienerschnitzel (220G)	\$ 445
Escalopa empanizada, con papas fritas y ensalada austriaca. Breaded pork loin, with french fries and austrian salad.	
“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.	

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 pasion 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 clasico 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 Mezcalini (120ml)			\$ 275
Mezcal, campari, vermouth rosso, notas ahumadas, jarabe de Jamaica. Mezcal, campari, vermouth 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			

Barra de Espresso | Espresso Bar

Espresso 30 ml			
Este café se puede disfrutar solo por su intenso sabor. This coffee can be enjoyed alone for its intense coffee flavor	55	Caffé Moka 440ml	
Doppio 60ml		Perfecta combinacion de chocolate espresso y leche cremada con topping de crema batida / Perfect combination of chocolate espresso and creamed milk with whipped cream topping	105
Doble extracción de espresso bien balanceado Double espresso extraction well balanced	65	Moka Bianco 440ml	
Espresso Americano 440ml		Mezcla de chocolate blanco espresso y leche cremada con topping de crema batida / White chocolate mix espresso and creamed milk with whipped cream topping	105
Cafe espresso con agua caliente. Espresso coffee with hot water.	55	Chocolate Artesanal 440ml	75
Espresso Panna 40ml		Opciones de Leche - Milk Options 40ml	
Espresso bien balanceado con crema batida Well balanced espresso with whipped cream	65	Almendra, deslactosada light, soya y leche entera. Almond, light lactose-free, soy and regular milk	
Espresso macchiato 60ml		Agrega Sabor a tu Bebida	25
Espresso bien balanceado con un toque de leche espumada Well-balanced espresso with a touch of milk foam	65	Add flavor to your drink 30ml	
Latte 440ml		Avellana, Toffee Nut, Amaretto Vainilla, Bonbon Tostado, Caramelo, Vainilla S.free	
Café espresso con leche espumada Espresso coffee with foamed milk	65	Hazelnut, Toffee Nut, Amaretto Vanilla, Toasted Bonbon, Caramel, Vainilla S.free	
Capuccino 440ml			
Clasica preparación, con doble espresso y espuma de leche Classic preparation, with double espresso and milk foam	65		
Caramelo Macchiato 440ml			
Leche manchada con espresso, toque de vainilla y caramelo Vanilla touch, creamed milk, espresso and caramel	105		

Selección de Frappé | Frappé Selection

Clásico - Classic 440ml	95	Kaiser 440ml	110	Moka 440ml	110
Helado de vainilla, espresso, leche y topping de crema batida Vanilla ice cream, espresso, milk and whipped cream topping		Crema de avellana, almendra, platano, leche, espresso y topping de crema batida Hazelnut cream, almond, banana, milk, espresso and whipped cream topping		Helado de chocolate, espresso, salsa de chocolate, leche y topping de crema batida Chocolate ice cream, espresso, chocolate sauce, milk and whipped cream topping	
Caramelo 440ml	110	Oreo 440ml	110		
Helado de vainilla, espresso, leche, salsa de caramelo y topping de crema batida Vanilla ice cream, espresso, milk and whipped cream topping		Helado de chocolate, galleta oreo, espresso, leche y topping de crema batida Chocolate ice cream, oreo cookies, milk and whipped cream topping			

La Especialidad del Bar | The Bar Specialty

Maximilian 240ml	180	Español 240ml	165	Carajillo 90ml	245
Bailey, Kahlua, Frangelico en partes iguales y crema batida		Brandy, Kahlua y crema batida		Espresso y Licor 43	
Carlota 240ml	165	Irlandés 240ml	180	Espresso Martini 90ml	199
Licor Grand Marnier y crema batida		Whiskey, espresso y crema batida		Vodka y Espresso	
Mexicano 240ml	180	Italiano 240ml	180		
Tequila, Kahlua y crema batida		Amaretto, espresso y crema batida			

Smoothies 380ml 135

Energy		Tropical		Bosque - Forest	
Platano, avena y leche de almendra. Banana, oatmeal and almond milk		Mango, guayaba, piña y gelato de yogurt Mango, guava, pineapple and yogurt		Frutos del bosque y yogurt Berries and yogurt gelato	
Morning Mix					
Fresa, papaya y jugo de naranja. Strawberry, papaya and orange juice					

Jugos | Juices 300ml

Naranja - Orange	65	Verde - Green	95	Arándano - Cranberry	60
Toronja - Grapefruit	60				

Barra de Té | Tea Bar 440ml

Chai Latte	95	Variedad de té	60	Variedad de Tisana	95
Matcha Latte	95	Pregunta por los sabores disponibles Ask for the flavors available		Pregunta por los sabores disponibles Ask for the flavors available	