



Desde 1980

BAR & GRILL

www.andales.com

Historia

En el año de 1980 inicia en Puerto Vallarta la empresa Andale acompañada de Don José Peña, que con sus burritos nos ayudó a construirlo, trayendo arena del río y subiendo algunos otros materiales al segundo nivel, ya que sus burritos están entrenados para subir escaleras, Se inició con un nivel, tres mesas y un bar.

Gracias a los esfuerzos de todos los que han contribuido a su crecimiento con su apoyo, de una manera u otra, nos permite seguir presentes y a la vez mencionar que nuestra mejor ganancia es la amistad de nuestros clientes, para seguir conociendo gente de todo el mundo, continuando la táctica del abuelo: 1. Calidad 2. Servicio 3. Precio



History

In the year 1980, Don José Peña, along with his burros, helped build Andale. Don José's burros would carry the sand from the river along with other materials. His burros were coached to climb the stairs and would carry the materials to the second level.

Andale began as one level with three (3) tables and a bar. Thanks to the efforts of all that have contributed to our growth, we continue to expand.

In February 1999 we opened a 3 star hotel to join the bar and restaurant. In all three areas we strive to provide you, our customers, with quality services at reasonable prices. Our customers from around the globe return year after year.



DESAYUNOS

CAFÉS ESPECIALES

LATTE \$ 25.00	CAPPUCCINO \$ 25.00	EXPRESSO \$19.00
ÁNDALE \$ 45.00	AMERICANO \$ 19.00	CAFÉ FRÍO \$25.00

JUGO DE NARANJA CHICO \$ 25.00	MIMOSAS \$ 45.00
JUGO DE NARANJA GDE \$ 45.00	BLODY MARY \$ 45.00
ESPECIAL ÁNDALE \$ 30.00	RAMOS FIZZ \$ 45.00
ESPECIAL ÁNDALE GDE \$ 45.00	

CARNE Y HUEVO \$89.00
Top sirloin. Acompañado con dos huevos al gusto. Servido con frijoles y papa cambray con especias.

FRUTA FRESCA DEL DÍA \$55.00
Melón, papaya, plátano, Sandía.

HUEVOS ÁNDALE O AL GUSTO \$59.00
Dos huevos al gusto sobre una tortilla, cubiertos con salsa cassé y frijol negro entero y gratinado. Acompañados con papa cambray con especias ó frijoles fritos.

OMELETTE AL GUSTO \$69.00
Con queso mozzarella, a escoger tres ingredientes: champiñones, piña, jamón, jitomate, morrón, cebolla o espinacas, acompañado con papa cambray ó frijoles, y a y tu elección jamón, chorizo o tocino.

OMELETTE CON CAMARÓN Y ESPINACAS \$69.00
Servido con frijoles, papa cambray y especias.

CHILAQUILES TRADICIONALES \$48.00 CON POLLO \$69.00
Con un huevo al gusto, bañados con salsa roja, frijoles, cebolla, queso ranchero y crema agria.

PANCAKES O WAFLES \$55.00
Dos piezas de pancakes o waffles servido con un huevo al gusto, acompañado con fruta fresca.

PAN FRANCÉS \$55.00
Preparado con pan de la casa, acompañado con fruta fresca.

CREPAS DE DURAZNO, MANGO O PLATANO \$55.00
Tres piezas de crepas rellenas de mango, durazno o plátano, acompañadas con fruta fresca del día y salsa de mango y jamaica.

BURRITOS DE HUEVO ÁNDALE \$65.00
Con tortilla de harina, relleno de huevo, lechuga y queso, cubierto con salsa ranchera y gratinado, acompañado con frijoles, papas cambray y especias.

CHILE EN NOGADA \$75.00
Chile poblano relleno de huevo con jamón, bañado con una salsa a base de nuez y queso crema, cubierto con granada y nuez.

MACHACA \$85.00
Carne seca deshebrada, mezclada con un huevo, morrón y cebolla, bañada con salsa ranchera, acompañada con frijoles y guacamole, servida con tortillas de maíz o harina.

BREAKFAST

SPECIAL COFFEES

LATTE \$25.00	CAPPUCCINO \$25.00	EXPRESSO \$19.00
ÁNDALE SPECIAL \$45.00	AMERICAN \$19.00	ICE COFFEE \$25.00

ORANGE JUICE SMALL \$ 25.00	MIMOSAS \$ 45.00
ORANGE JUICE LARGE \$ 45.00	BLODY MARY \$ 45.00
ÁNDALE ESPECIAL \$ 30.00	RAMOS FIZZ \$ 45.00
ÁNDALE SPECIAL LARGE \$ 45.00	

STEAK & EGGS \$89.00
Top sirloin steak grilled to your taste with two eggs any style served with beans and baby potatoes with fine herbs.

FRESH FRUIT OF THE DAY \$ 55.00
Melon, papaya, banana, watermelon.

EGGS ÁNDALE OR ANY STYLE \$ 59.00
Two eggs over a tortilla covered with cassé sauce, black beans, and cheese gratin served with baby potatoes with fine herbs or refried beans.

OMELETTE TO YOUR TASTE \$ 69.00
With mozzarella cheese and choice of three ingredients: mushrooms, pineapple, ham, tomato, bell pepper, onion, spinach served with baby potatoes or refried beans, spanish sausage, ham and bacon.

SHRIMP & SPINACH OMELETTE \$ 69.00
Served with baby potatoes with fine herbs and beans.

TRADITIONAL CHILAQUILES \$ 48.00 WITH CHICKEN \$69.00
Chips tortillas covered with red sauce and one egg any style, served with beans, cheese, onion and sour cream.

PANCAKES OR WAFLES \$ 55.00
Two pancakes or waffles served with one egg any style and fresh fruit.

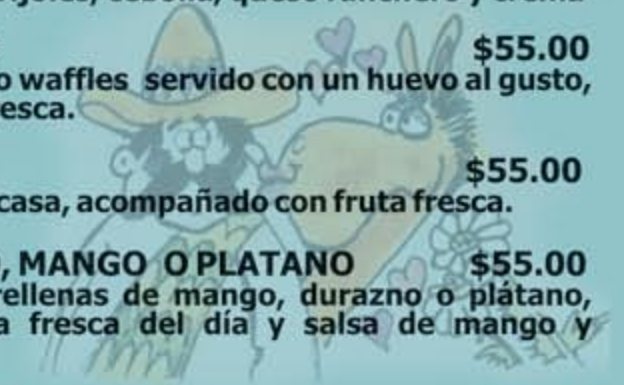
FRENCH TOAST \$ 55.00
Prepared with homemade bread and fresh fruit.

CREPES WITH PEACH, MANGO, OR BANANA \$ 55.00
Three crepes stuffed with peach, mango, or banana covered with mango and jamaica sauce and served with fresh fruit.

EGGS BURRITO ÁNDALE \$ 65.00
Flour tortilla stuffed with eggs, lettuce, cheese and covered with ranchero sauce and cheese gratin served with beans and baby potatoes with fine herbs.

STUFFED POBLANO PEPPER \$ 75.00
Poblano pepper stuffed with eggs mixed with ham, covered with a nut sauce and cream cheese and sprinkled with pomegranate and nuts.

MACHACA \$ 85.00
Shredded beef with scrambled eggs, with bell peppers, onion and covered with ranchero sauce served with beans guacamole and flour or corn tortillas.



COMIDAS

JUGO DE NARANJA CHICO	\$25.00	BEBIDAS ESPECIALES	
JUGO DE NARANJA GDE	\$45.00	MIMOSAS	\$ 45.00
ESPECIAL ANDALE	\$25.00	BLOODY MARY	\$ 45.00
ESPECIAL ANDALE GDE	\$45.00	REMOZ FIZZ	\$ 45.00

HAMBURGUESA ANDALE \$ 59.00
Servida con queso, cebolla, lechuga, aguacate, jitomate. Y papas fritas.

CLUB SANDWICH \$ 75.00
Servido con jamón, tocino, lechuga, tomate, queso, pechuga de pollo y papas fritas.

TACOS DE POLLO O CARNE ASADA \$ 85.00
Dos tacos de maíz o harina rellenos de pollo o carne asada, cubiertos con lechuga y queso mozzarella, bañados con salsa de tomate, acompañados con arroz, guacamole y frijoles.

BURRITO ANDALE DE POLLO O CARNE ASADA \$ 85.00
Con tortilla de harina, relleno de lechuga, queso mozzarella y tu elección de pollo o carne asada, cubierto con salsa ranchera y gratinado, servido con frijoles, arroz y guacamole.

BURRITO DE PESCADO, DE MARISCO O CAZUELA DE MARISCOS \$ 149.00
Relleno con camarón, calamar, callo y/o pescado, cocinados con ajo, bañado con salsa ranchera y gratinado, servido con arroz y frijoles.

BURRITO VEGETARIANO \$ 67.00
Preparado con jitomate, cebolla, champiñón chille morrón y zanahoria, gratinado y bañado con salsa ranchera.

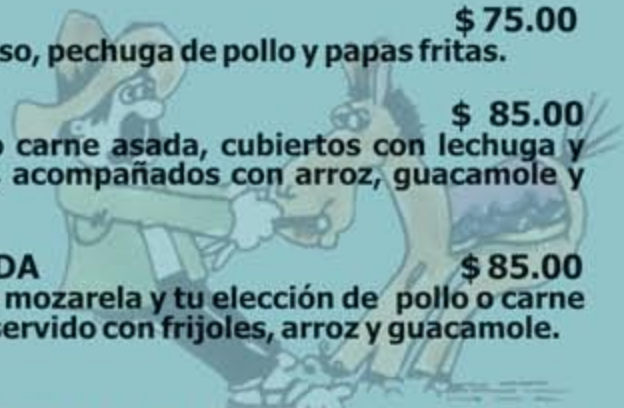
PESCADO FRESCO DEL DIA AL GUSTO \$ 139.00
Al ajo, ajillo, mantequilla, empanizado o salsa de mango, servido con arroz o pasta y verduras mixtas.

SANDWICH DE PESCADO \$ 149.00 O DE POLLO \$ 85.00
Preparado con pan de la casa acompañado de lechuga, jitomate, cebolla, aguacate y aderezo aurora. Servido con papas a la francesa.

CHILE EN NOGADA \$ 110.00
Chile poblano relleno carne molida y frutas secas, bañado con una salsa a base de nuez y queso crema, cubierto con granada y nuez.

CAMARON AL GUSTO, NORMAL \$ 209.00 GRANDE U15 \$ 349.00
Coco, ajo, ajillo, empanizado, a la diablo, servidos con arroz y zanahorias al cognac.

MARISCOS CON PASTA \$ 149.00
Preparada con tu elección de pasta: linguini, spaghetti, pelo de angel o fettuccine servida con especias frescas y aceite de oliva virgen con camarón, pescado, cayo y calamar.



LUNCH

FRESH ORANGE JUICE		SPECIAL DRINKS	
SMALL	\$ 25.00	MIMOSA	\$ 45.00
LARGE	\$ 45.00	BLOODY MARY	\$ 45.00
ANDALE SPECIAL	\$ 25.00	RAMOS FIZZ	\$ 45.00
ANDALE SPECIAL LGE	\$ 45.00		

HAMBURGUESA ANDALE \$ 59.00
Served with cheese, onion, lettuce, avocado, pickles tomato and french fries.

CLUB SANDWICH \$ 75.00
With ham, bacon, lettuce, cheese, chicken breast and served with french fries.

GRILLED BEEF OR CHICKEN TACOS \$ 85.00
Two tacos of corn or flour tortillas stuffed with your choice of beef or chicken covered with ranchero sauce and served with beans, rice and guacamole.

GRILLED BEEF OR CHICKEN ANDALE BURRITO \$ 85.00
With flour tortilla, stuffed with lettuce, mozzarella cheese and your choice of chicken or beef, covered with ranchero sauce and melted cheese, served with beans, rice and guacamole.

SEAFOOD BURRITO, FISH BURRITO OR SEAFOOD CASSEROLE \$ 149.00
Prepared with shrimp, calamari, scallops and fish, covered ranchero sauce and served with rice, beans and guacamole.

VEGETARIAN BURRITO \$ 67.00
Stuffed with tomato, onion, bell pepper, mushrooms, carrots, grilled and covered with ranchero sauce.

FRESH FISH OF THE DAY TO YOUR TASTE \$ 139.00
Your choice of garlic butter, breaded, grilled with mango sauce and served with rice or pasta and mixed vegetables.

FISH SANDWICH \$ 149.00 OR CHICKEN SANDWICH \$ 85.00
Made with homemade bread, lettuce, onion, tomato, avocado and with aurora dressing and served with french fries.

CHILE EN NOGADA \$ 110.00
Stuffed poblano pepper with ground beef, dried fruit in a nut sauce covered with cream cheese and sprinkled with pomegranate and nuts.

SHRIMP TO YOUR TASTE: REGULAR SIZE \$ 209.00 LARGE \$ 349.00
Coconut, garlic, breaded, or al Diablo served with rice and cognac carrots.

SEAFOOD PASTA \$ 149.00
Your choice of pasta linguini, angel hair, spaghetti, fettuccine and served with virgin olive oil and herbs with shrimp, fish, scallops, and calamari.



CENAS

TODAS LAS CENAS INCLUYEN PAN DE TRIGO RECIÉN HORNEADO Y MANTEQUILLA CON AJO

SOPAS Y ENSALADAS

SOPA AZTECA	\$45	ENSALADA CESAR DE POLLO	\$110
SOPA DEL DIA	\$35	ENSALA CESAR DE MARISCO	\$149
ENSALADA VERDE O MIXTA	\$39	COCKTEL DE CAMARÓN	\$ 110
Servida con nuestro aderezo especial hecho en casa.		Servido con salsa coctelera.	
CALAMAR BABY	\$ 110	Con salsa tártara y zanahorias al cognac.	

CAMARON AL GUSTO REGULAR \$209 GRANDE \$ 349
Coco, ajo, ajillo, empanizado, a la diabla, servidos con arroz y vegetales mixtos.

RIB EYE, T BONE NEW YORK 14 oz. \$ 225
TOP SIRLOIN 12oz. \$ 149
Servidos con papa al horno y vegetales mixtos.

MILANESA DE LOMO DE CERDO \$145
Lomo de lechón empanizado con especias italianas, cubierto con salsa primavera y queso mozzarella, servido con frijoles fritos y vegetales mixtos.

FILETE DE PESCADO (AL GUSTO) DORADO \$139.00 HUACHINANGO \$159
Al ajo, ajillo, empanizado o mango, servido con arroz y vegetales mixtos a la mantequilla.

PECHUGA AL GUSTO, PARMESANA, EMPANIZADA O B.B.Q. \$ 139
Servida con arroz o pasta y vegetales mixtos.

CHAMORRO DE TERNERA \$165 O DE CERDO \$139
Cocinado con vino blanco, especias, cebolla y jitomate, servido con arroz y vegetales mixtos.

FAJITAS DE RES, POLLO O MIXTAS \$ 139 DE PESCADO \$149
Cocinadas con vegetales frescos cubiertas con queso gratinado Servidas con arroz, frijoles, guacamole y tortillas de harina.

MARISCOS CON PASTA A SU ELECCIÓN (LINGUINI, ESPAGHETTI, PELO DE ANGEL O FETUCCINE) \$ 149
Camarón, callo, pescado, calamar preparados con ajo y mantequilla, cubiertos con salsa marinada.

COSTILLA BABY BBQ \$ 159
Costillas de lechón cocinadas a la perfección acompañadas con papas fritas y vegetales mixtos, bañadas en salsa BBQ.

DELICIAS MEXICANAS \$110
Chile relleno con queso, enchilada de pollo con mole, nopales, taco de pollo dorado, quesadilla, frijoles, queso mozzarella, salsa ranchera, guacamole y arroz.

CHILE EN NOGADA \$ 110
Chile poblano relleno de carne y frutas deshidratadas bañado con salsa de queso-crema y nuez, cubierto con granada y nuez.

HAMBURGUESA DE RES O DE POLLO \$ 79
Con queso lechuga, pepinillo agrio, aguacate, jitomate, cebolla y papa a la francesa.

DINNERS

ALL DINNERS INCLUDE FRESH WHEAT BREAD AND GARLIC BUTTER

SOUPS & SALADS

AZTECA SOUP	\$45	CHICKEN CESAR SALAD	\$110
SOUP OF THE DAY	\$35	SEAFOOD CESAR SALAD	\$149
FRESH GREEN OR MIXED SALAD	\$39	SHRIMP COCKTAIL	\$110
Fresh organically grown greens, served with our house dressing.		With our house dressing or cocktail dressing.	
BABY CALAMARI	\$110	With tartar sauce and cognac carrots.	

SHRIMP ANY STYLE. REGULAR \$ 209 LARGE \$349
Coconut, garlic, breaded, diabla style, served with rice and mixed vegetables.

RIB EYE, T BONE STEAK, NEW YORK 14 oz. \$225
TOP SIRLOIN 12oz. \$149

MILANESE OF PORK LOIN \$145
Breaded pork loin with italian spices, covered with primavera sauce and mozzarella cheese and served with refried beans and mixed vegetables.

FRESH CATCH OF THE DAY. MAHI MAHI \$139.00 SALMON OR REDSNAPER \$159
In garlic, breaded or in mango sauce, served with rice and buttered mixed vegetables.

BREAST CHICKEN TO YOUR TASTE \$ 139
Served parmesan, breaded or barbecued, with rice or pasta and mixed vegetables.

OSSO BUCO OF VEAL \$165 OR PORK \$139
Cooked with white wine sauce, italian herbs tomatoes, onion and served with rice and mixed vegetables.

BEEF, CHICKEN, MIXED FAJITAS \$ 139 OR FISH FAJITAS \$ 149
Served with fresh vegetable, rice, beans, guacamole cheese and flour tortillas.

SEAFOOD PASTA \$149
Your choice of pasta linguini, spaghetti, angel hair, fettuccine with shrimp, scallop, fish, calamari in marinara sauce.

BARBECUED RIBS BABY BACK \$159
Ribs grilled to perfection and covered with our special house barbecued sauce served with french fries and mixed vegetables.

FAMOUS MEXICAN PLATE \$110
Stuffed pepper with cheese, chicken enchilada with mole, nopales (cactus), chicken taco, quesadilla with mozzarella, beans, ranchero sauce, guacamole.

CHILE EN NOGADA \$110
Poblano pepper stuffed with ground meat, dried fruits, with a cream cheese sauce and sprinkled with pomegranate and nuts.

BEEF OR CHICKEN BREAST HAMBURGER \$ 79
With cheese, lettuce, tomato, onion, cucumber, avocado, and served with french fries

