

Thierry Blouet

Chef Fundador y Director de Grupo Café des Artistes
Presidente de la Chaîne des Rôtisseurs para México

Thierry Blouet es el chef propietario de Grupo Café des Artistes, que incluye los restaurantes Café des Artistes Puerto Vallarta y Los Cabos, Tuna Blanca en Punta de Mita y ahora, La Casa by Thierry Blouet en Bucerías.

La visión del Chef Blouet al diseñar el concepto gastronómico de La Casa, ha sido el reinterpretar con técnicas de alta cocina, los platillos con los sabores y formas que por tradición en su hogar se cocinan, se disfrutan y se festejan.

Vanessa Blouet

Chef Corporativa de Grupo Café des Artistes

Su amor por la gastronomía nació desde temprana edad, inspirada por la influencia de su padre y un entorno familiar dedicado al arte culinario. Con una sólida formación profesional en Francia, Vanessa ha perfeccionado su técnica proponiendo un estilo único que fusiona las tradiciones francesas con un enfoque moderno y creativo.

Jose Martin Marino

Chef Ejecutivo
Café des Artistes, Puerto Vallarta

Nancy Hernández

Chef Pâtissier
Café des Artistes, Puerto Vallarta


FOUR DIAMOND
AAA


Wine Spectator
BEST OF AWARD OF EXCELLENCE
2025


Guía
México
Gastronómico
LOS 250 RESTAURANTES
2025


Tripadvisor
Travelers'
Choice Awards
Best of the Best
2025


FOOD
TRAVEL
2023
READER
AWARDS
Ganador


GRUPO CAFE DES ARTISTES
1990
THIERRY BLOUET

Para Compartir

TARTAR DE ATÚN FRESCO CON AGUACATE (160g)
Algas marinas, crudité, hueva de salmón, mayonesa de chile habanero, tostadas raspadas del Tuito
$745

TABLA IBÉRICA “PATA NEGRA" (90g) Jamón Ibérico
$920

CAZUELA DE MEJILLONES FRESCOS (500g)
Al vino blanco o en caldo de piedra. Pan campesino al grill
$590

CAVIAR KAVIARI PARIS (30g)
Lata de 30g, blinis, crème fraîche, limón
$3,890

TAPA DEL DÍA
Caviar Siberiano (5g) - **$690**
Hueva de salmón (5g) - **$220**

ENTRADAS Frías

CRUDO DE PESCA DÍA, CHILE CHINTEXTLE, MAÍZ (80g)
Cubos de pesca día con Aguachile de maíz y marinado con chile Chintextle de Oaxaca, acompañado de raspaditas artesanales
$290

JITOMATE Y MAR (140g)
Variedad de jitomates orgánicos, erizo, maíz cacahuazintle, consomé de jitomate
$287

ENSALADA MARROQUÍ (135g)
Taboulé, hummus, aceite árgan, verdolagas, brotes del huerto
$380

TOSTADA DE CALLO GARRA DE LEÓN (80g)
Gel de limón curado, quelites, mayonesa del mar
$440

ENTRADAS Calientes

CREMA DE LANGOSTINOS Y CALABAZA DE CASTILLA (336ml)
Tradición de 35 años
$285

RAVIOLI DE MORILLAS Y TRUFA FRESCA (150g)
Nube ligera de papa, jus de res
$390

OSTIÓN POCHADO (3pz)
Ragú de hongos y manitas de cerdo, sabayón, espuma de perejil
$390

COL ROSTIZADA ASIÁTICA (90g)
Mousseline de alcachofa de Jerusalem, salsa Asiática
$235

Platos Fuertes

ROBALO ESCAMADO CON PAPAS (180g)
Beurre blanc con caviar limón y miso, guiso de lentejas y quelites, hinojo
$689

ROKOT ZARANDEADO (160g)
Esquites al azafrán, queso añejo de Zacatecas, jus de bouillabaisse
$740

PULPO AL CARBÓN GLASEADO (180g)
Betabeles en varias formas, sabayón ahumado, mousseline de pimientos rojos
$655

SHORT RIB Y FILETE DE RES (180g)
Crema camembert chipotle, cecina papel, echalote confit, terrina de papa con tocino, jus de res al mezcal
$665

CORDERO LECHAL ALTOS DE JALISCO (160g)
Chuleta en costra de pistachos, silla de cordero, espuma de garbanzo, ajo negro, jus reducido
$765

PORK BELLY CONFIT, CHORIZO, CHÍCHAROS (160g)
Mousseline de chicharitos, salpicón de chicharitos con piña, salsa chorizo y jengibre
$535

MAGRET DE PATO AÑEJADO (160g)
Endivia braseada, zanahoria a la naranja, puré de topinambur, jus de gondos del Tuito con cassis
$760

VEGETARIANO LIBRE DE GLUTEN

PREGUNTE POR LAS OPCIONES VEGANAS

El consumo de carnes, aves, pescados y mariscos crudos o poco cocidos puede aumentar el riesgo de contraer enfermedades alimentarias.

Nuestra carne de res es calidad HIGH CHOICE-PRIME.

PRECIOS EN PESOS. INCLUYEN IVA

Menú Degustación del Chef

6 TIEMPOS

$2,220 sólo menú / Maridaje de vinos + **$1,200**

*El maridaje incluye 1 Copa de vino de 75ml por cada tiempo.

• AMUSE •

1

CRUDO DE PESCA DÍA, CHILE CHINTEXTLE, MAÍZ (50g)

O

JITOMATE Y MAR (90g)

2

RAVIOLI DE MORILLAS Y TRUFA FRESCA (70g)

U

OSTIÓN POCHADO (2pz)

3

ROKOT ZARANDEADO (90g)

O

PULPO AL CARBÓN GLASEADO (90g)

4

CORDERO LECHAL ALTOS DE JALISCO (90g)

O

PORK BELLY CONFIT, CHORIZO, CHÍCHAROS (90g)

5

CRÈME BRÛLÉE DE FOIE GRAS (40g)

O

QUESO CABEZA DE MONJE (40g)

6

CHILE HABANERO CON MOUSSE DE FRUTA DE LA PASIÓN (100g)

O

SORBETE DE COCO (60g)

• FINANCIERS •

&

NESPRESSO. EXCLUSIVE SELECTION

FINEZZO O GUATEMALA

ESTE MENÚ APLICA PARA TODOS LOS COMENSALES EN MESA

Menú Degustación Vegetariano

6 TIEMPOS

$1,380 *Sólo menú* / *Maridaje de vinos +* $1,200

**El maridaje incluye 1 copa de vino de 75ml por cada tiempo.*

• AMUSE •

1

ENSALADA MARROQUÍ (90 g)
Taboulé, hummus, aceite árgan, verdolagas,
brotes del huerto

2

JITOMATE Y MAÍZ POZOLERO (90 g)
Jitomates orgánicos, maíz cacahuazintle,
consomé de jitomate y algas marinas

3

COL ROSTIZADA ASIÁTICA (90 g)
Mousseline de alcachofa de Jerusalem, salsa tipo Asiática

4

EMULSIÓN DE CHÍCHAROS Y PIÑA (90 g)
Salpicón de chícharos con piña

5

SOUFFLÉ AL GRAND MARNIER (90 g)
Sorbete de mandarina

6

SORBETE DE COCO (60 g)
Gel y virutas de coco

• FINANCIERS •
&
NESPRESSO. EXCLUSIVE SELECTION

FINEZZO O GUATEMALA

ESTE MENÚ APLICA PARA TODOS LOS COMENSALES EN MESA



Thierry Blouet

Founding Chef and Director of Grupo Café des Artistes
President of the Chaîne des Rôtisseurs in Mexico

Thierry Blouet is the chef and owner of Grupo Café des Artistes, which includes the restaurants Café des Artistes Puerto Vallarta and Los Cabos, Tuna Blanca in Punta de Mita, and now, La Casa by Thierry Blouet in Bucerías.

Chef Thierry's vision in designing the culinary concept for La Casa has been to reinterpret, using haute cuisine techniques, the dishes with the flavors and forms that are traditionally cooked, enjoyed, and celebrated in his home.

Vanessa Blouet

Corporate Chef of Grupo Café des Artistes

Her love for gastronomy began at an early age, inspired by her father's influence and a family environment dedicated to the culinary arts. With a solid professional background in France, Vanessa has perfected her technique, offering a unique style that fuses French traditions with a modern and creative approach.

José Martín Marino

Café des Artistes, Puerto Vallarta
Executive Chef

Nancy Hernández

Café des Artistes, Puerto Vallarta
Executive Chef


FOUR DIAMOND
AAA


Wine Spectator
BEST OF AWARD OF EXCELLENCE
2025


Guía
México
Gastronómico
LOS 250 RESTAURANTES
2025


Tripadvisor
Travelers'
Choice Awards
Best of the Best
2025


FOOD
TRAVEL
2023
READER
AWARDS
Ganador


GRUPO CAFE DES ARTISTES
1990
THIERRY BLOUET

For Sharing

FRESH TUNA TARTARE WITH AVOCADO (5.6 oz)
Seaweed, crudité, salmon roe, habanero mayonnaise, crispy tostadas from El Tuito
$745

IBERIAN "PATA NEGRA" TRAY (3.2 oz) Iberian ham
$920

FRESH MUSSELS CASSEROLE (17.6 oz)
Au White Wine or in hot stone broth. Grilled artisan bread
$590

KAVIARI PARIS CAVIAR (1 oz)
1oz can, blinis, crème fraîche, lime
$3,890

TAPA OF THE DAY
Siberian Caviar (0.2 oz) - **$690**
Salmon roe (0.2 oz) - **$220**

COLD Appetizers

RAW CATCH OF THE DAY, CHINTEXTLE PEPPER, CORN (2.8 oz)
Catch of the day cubes with Corn aguachile and Chintextle pepper from Oaxaca with, Artisan crispy tostadas on the side
$290

TOMATO & SEA (4.9 oz)
Variety of organic tomatoes, sea urchin, cacahuazintle corn, tomato consommé
$287

MOROCCAN SALAD (4.7 oz)
Tabbouleh, hummus, argan oil, purslane, sprouts from our garden
$380

LION'S PAW SCALLOP TOSTADA (2.8 oz)
Cured lime gel, quelites, ocean mayonnaise
$440

WARM Appetizers

CREAM OF PRAWN AND PUMPKIN SOUP (12 oz)
A 35-years tradition
$285

MORELS WITH FRESH TRUFFLE RAVIOLI (5.3 oz)
Potato foam, beef jus
$390

POACHED OYSTERS (3pcs)
Mushroom ragù with pork feet, sabayon, parsley foam
$390

ROASTED ASIAN CABBAGE (3.2 oz)
Jerusalem artichoke mousseline, Asian style sauce
$235

Main Courses

ROASTED SEA BASS WITH POTATO (6.3oz)
Beurre blanc with lime caviar and miso, lentils and quelites stew, fennel
$689

MARINATED ROKOT (5.6oz)
Esquites au saffron, aged cheese from Zacatecas, bouillabaisse jus
$740

CHARGRILLED GLAZED OCTOPUS (6.3oz)
Beets in shapes, smoked sabayon, red pepper mousseline
$655

SHORT RIB AND BEEF FILLET (6.3oz)
Camembert cheese and chipotle cream, paper dried meat, confit shallot, potato and bacon terrine, beef jus au mezcal
$665

SUCKLING LAMB FROM LOS ALTOS DE JALISCO (5.6oz)
Pistachio crusted lamb chop, lamb saddle, chickpea foam, black garlic, clear jus
$765

CONFIT PORK BELLY, CHORIZO, PEAS (5.6oz)
Peas mousseline, peas and pineapple salad, chorizo and ginger sauce
$535

AGED DUCK MAGRET (5.6oz)
Braised endives, carrot à l'orange, topinambour purée, gondos from El Tuito jus with cassis
$760

VEGETARIAN *GLUTEN FREE*

ASK FOR OUR VEGAN OPTIONS

Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood or shellfish may increase your risk of foodborne illness.

Our beef is HIGH CHOICE-PRIME quality

ALL OUR PRICES ARE IN MEXICAN PESOS, INCLUDE TAXES.

Chef's Tasting Menu

6 COURSES

$2,220 *menu only* / *Wine pairing +* $1,200

**Wine pairing includes 1 glass of wine of 2.5oz per course.*

• *AMUSE* •

1

RAW CATCH OF THE DAY, CHINTEXTLE PEPPER, CORN (1.7 oz)

or

TOMATO & SEA (3.1 oz)

2

MORELS WITH FRESH TRUFFLE RAVIOLI (2.4 oz)

or

POACHED OYSTER (2 pcs)

3

MARINATED ROKOT (3.1oz)

or

CHARGRILLED GLAZED OCTOPUS (3.1 oz)

4

SUCKLING LAMB FROM LOS ALTOS DE JALISCO (3.1 oz)

or

CONFIT PORK BELLY, CHORIZO, PEAS (3.1 oz)

5

FOIE GRAS CRÈME BRÛLÉE (1.4 oz)

or

TÊTE DE MOINE CHEESE (1.4 oz)

6

SWEET HABANERO PEPPER WITH PASSION FRUIT MOUSSE (3.5 oz)

or

COCONUT SORBET (2.1 oz)

• FINANCIERS •

&

NESPRESSO. EXCLUSIVE SELECTION

FINEZZO OR GUATEMALA

THIS MENU APPLIES FOR ALL GUESTS ON THE TABLE

Vegetarian Tasting Menu

6 COURSES

$1,380 *menu only* / *Wine pairing +* $1,200

**Wine pairing includes 1 glass of wine of 2.5oz per course.*

• AMUSE •

1

MOROCCAN SALAD (3.1 oz)

Tabbouleh, hummus, argan oil, purslane, sprouts from our garden

2

HOMINY CORN AND TOMATO (3.1 oz)

Organic tomatoes, cacahazintle corn, tomato broth and seaweed

3

ROASTED ASIAN CABBAGE (3.1 oz)

Jerusalem artichoke mousseline, Asian style sauce

4

PEAS AND PINEAPPLE EMULSION (3.1 oz)

Pea splash with pineapple

5

SOUFFLÉ AU GRAND MARNIER (3.1 oz)

Tangerine sorbet

6

COCONUT SORBET (2.1 oz)

Gel and coconut flakes

• FINANCIERS •

&

NESPRESSO. EXCLUSIVE SELECTION

FINEZZO OR GUATEMALA

THIS MENU APPLIES FOR ALL GUESTS ON THE TABLE