

ESPECIALES DEL CHEF

MAIN DISHES

Atún al Grill **\$198**

Lonja de atun sellado, servida con ensalada cítrica y pasta negra de tinta de calamar.

Tuna grill, with citrus salad, black ink squid pasta.

Filete Mignon **\$195**

Fillete de res 230 gr

Con papa nido, espinacas al crema.

Filet mignon 230 gr

With nest potato and spinach with creme.

Vacío al Grill **\$210**

Corte vacío al grill 300 g

servido con guacamole, papas almacén, chiles toreados

Argentinian cut 300 g

With guacamole, almacen fries and chiles toreados.

Fajitas Almacén Gourmet **\$156**

Fajita de res, mix de pimientos y cebollas asadas.

frijoles negros con epazote, guacamole, chiles toreados
tortillas azules.

*Beef fajitas, grilled bell peppers and onion mix,
black beans with epazote, guacamole, chiles toreados
blue corn tortillas*

Lasagna Vegetariana **\$145**

Lasagna artesanal en horno de piedra, con espinacas,

calabacita, zanahoria bañana en salsa cítrica

Veggie lasagna, with spinach, zucchini,

carrot. Served with citric sauce.

Lasagna de Cordero Almacén **\$185**

Carne de cordero, bañada en salsa pomodoro 24 hrs,
acompañado de ensalada cítrica.

Lamb meat lasagna with a 24 hrs tomato sauce.

Served with citric salad.

Bienvenido a **BURGER KITCHEN**

El concepto **BURGER KITCHEN** nace de almacén Gourmet un restaurante creado en 2009 en Mexico Df.

Recientemente **Burger Kitchen** abre sus puertas en la Marina de Puerto Vallarta.

Nuestra especialidad se encuentra en nuestras deliciosas hamburguesas y pizzas artesanales con la mejor calidad de ingredientes, ofreciendo la opción de experimentar carne res orgánica y pasta libre de gluten, si así lo prefieres.

Ofrecemos una gama extensa de coctelería única creada por mixólogos reconocidos de México en un Atmosfera única, ambientado con música pop y dj's en vivo en algún día de la semana.

Reconocemos la lealtad de nuestros clientes locales con un descuento del 10% sin aplicar en otras promociones. Por favor menciónalo al mesero antes de ordenar.

Le damos a la bienvenida al turismo con nuestro staff que habla su idioma.

Pregunta por nuestras promociones diarias que tenemos para ti.

Nuestro horario

Lunes a Jueves:
9:00am a 1:00 am
Viernes y Sábado
9:00 am a 2:00 am
Domingo
9:00 am a 11:00 pm

La cocina cierra una hora antes



Reservaciones | 221.2188
Servicio a domicilio | 209.2160
hola@almacengourmet.com.mx
www.burgerkitchen.com.mx
/almacenGourmetMexico



SHAKES

Chocolate	\$ 88
Fresa/Strawberry	\$ 88
Vainilla/Vanilla	\$ 88

BIG BOYS SHAKES

Chocolate	\$ 110
Bourbon whiskey, Trozos de trufa de chocolate y helado de chocolate. <i>Whiskey Bourbon, Chocolat truffle & chocolate ice cream.</i>	
Fresa/Strawberry	\$ 110
Licor de 43, licor de cereza, Shake de frutos rojos y helado de fresa. <i>43 liquor, cherry liqueur, Shake red fruit and strawberry ice cream.</i>	
Vainilla-Nuez/Vanilla-Nut	\$ 110
Extracto de vainilla, helado de nuez, kalhúa, amaretto y nuez moscada <i>Vanilla ice cream with nuts ice cream, kalhúa & amaretto.</i>	

* Leche entera, leche light y leche deslactosada
*Whole milk, light milk and lactose-free milk

MIXOLOGÍA (Martinis)

Chilli Bullet	\$ 99
Tequila o mezcal, licor de chile ancho y mermelada de 4 chiles hecha en casa. <i>Tequila or mezcal, ancho chilli liqueur and homemade four chiles jam.</i>	
Mazapán	\$ 99
Vodka, Frangélico, licor de Kalhúa y Mazapán. <i>Vodka, Frangelico and kalhua with peanut candy.</i>	
Pam Pam	\$ 99
Mezcal y frutos rojos. / <i>Mezcal and red fruits.</i>	
Coco Amor	\$ 99
Ron de coco y amaretto, cristalizado con limón. <i>Coconut rum and amaretto, crystalized with lime.</i>	
Sunny Sunshine	\$ 99
Maracuyá, vodka, jugo de piña y albahaca. <i>Passion fruit, vodka, pineapple juice and basil.</i>	
Romero Bombay	\$ 99
Bombay, licor de hierbas, burbujas y romero. <i>Bombay, herbs liqueur, bubbles and rosemary.</i>	

COCTELERÍA

Regular Cocktails	\$ 70
Naranja, Limón, Fresa y Mango	
Clamato	\$ 42
Cielo Rojo con cerveza nacional	\$ 60
Mojito	\$ 60
Piña Colada	\$ 70
Daiquirí de Fresa y Limón	\$ 70

SALADS

Ensalada Almacén / Almacen Salad **\$133**

Mix de lechuga, reducción del balsámico, nuez caramelizada, cebolla morada cruda, queso de cabra, suprema de naranja, jitomate cherry.

Lettuce mix, balsamic reduction, caramelized nut, red onion goat cheese, orange supreme, cherry tomato.

Ensalada César / Caesar Salad **\$120**

Mezcla de lechugas, suprema de pollo al grill, aderezo hecho en casa y queso parmesano.

Mixed lettuce, grilled chicken, caesar homemade dressing and parmesan cheese on the top.

Camarón + 30 *Shrimp + \$ 30*

Ensalada Oriental / Oriental Salad **\$130**

Base de lechugas hidropónicas con medallones de atún sellado, fideo de arroz con una salsa de esencia oriental semi dulce y ajonjolí tostado

Hydroponic lettuce with tuna medallions, rice noodles and oriental dressing with sesame oil.

Ensalada Velvet / Velvet Salad **\$133**

Arúgula, espinacas, láminas de parmesano, jamón serrano, jitomate cherry vinagreta de higo fresco.

Arugula, spinach, parmesan slices, cheese, spanish ham, cherry tomato fresh fig vinagretta.

PASTAS

Fettuccini Florentina **\$130**

Fettuccini con espinaca, juliana de pimientos rostizados, tomate cherry, gratinados con queso gouda.

Fettuccini with spinach, roasted peppers, cherry tomatoes, gouda cheese melted on top.

Fettuccini Marino / Sea Food Fettuccini **\$172**

Camarón, calamar y pulpo salteado con tinta de calamar.

Shrimp, squid and octopus sauted on a black pasta.

Bolognesa Organic **\$198**

Pasta gluten free y carne de res orgánica

Gluten free pasta and organic meat.

Spaguetti Bolognesa **\$145**

NIEVES DE GARRAFA

Servido en set de 3 bolas / Set of 3 scoops

Chocolate Brownie Vainilla/Vanilla **\$98**

Menta- Limón / Mint- Lemon

TO START

Para Compartir

Guacamole Almacén **\$47**

Cilantro, cebolla, chile serrano, limón, toque aceite de oliva, totopos de tortilla azul.

Celery, onion, serrano chile, lemon, olive oil, blue corn tortilla chips.

Aros de Cebolla / Onion Rings **\$46**

Servidas con moztaza Dijón.

With Dijon Mustard.

Calamares baby / Baby Squid **\$98**

A la romana con salsa tártara .

Roman style with tartar sauce.

Set de Alitas / Chicken Wings **\$131**

9 alitas bañadas en nuestra combinación de salsa picante, salsa bbq, aderezo ranch acompañadas de bastones de zanahoria y apio.

9 delicious wings made with our homemade spicy sauce, with a side of bbq sauce and ranch dressing with celery and carrot.

Tártara de Atún / Tuna Tartare **\$98**

Atún en cubo, mezclado con cebolla, alcaparra, chile jalapeño fresco aceite de oliva, limón, mostaza Dijón, montado sobre una cama de aguacate.

Tuna in cubes,with, onion, caper, fresh jalapeño chile, olive oil, Dijón mustard and avocado.

Jocoque Humus / Hummus Jocoque **\$98**

Humus de garbanzo, ajonjolí, y comino.

Hecho en casa.

Chickpea hummus , sesame seeds and cumin.

Homemade.

Ignacio por favor... **\$68**

Nachos de tortilla azul, gratinados en queso a elegir gouda ó cheddar, salsa mexicana.

Blue tortilla nachos, gouda or cheddar cheese melted on top and mexican sauce.

·FROM THE OVEN·

·Del Horno·

PIZZAS ^{28 cm}

Marga Rita **\$ 148**

Queso mozzarella y albahaca fresca.
Mozzarella cheese, and fresh basil.

AnnaHawaii **\$ 148**

Queso mozzarella, jamón york y trozos de piña.
Mozzarella cheese, ham and pineapple.

Peppe Ronni **\$ 148**

Queso mozzarella y pepperoni.
Mozzarella cheese, and pepperoni.

Trío **\$ 158**

Pulpo camarón, calamar, queso de cabra, aceituna negra y queso mozzarella.

Shrimp, octopus, baby calamari, goat cheese and black olives.

BossArella **\$ 158**

Selección de quesos, queso gouda, queso gorgonzola, queso cabra y queso mozzarella.

Cheese selection, gouda, gorgonzola, goat and mozzarella cheese.

Veggie Club **\$ 148**

Queso mozzarella, calabaza, pimientos, cebolla morada, champiñones y queso de cabra.

Mozzarella cheese, sweet peppers, zucchini, red onion, mushrooms and goat cheese.

Peppe Ronni & friends **\$ 158**

Pepperoni, salami y mini albóndigas de res, champiñón y queso mozzarella.

Pepperoni, salami, mushrooms, meatballs and mozzarella cheese

Red velvet **\$ 158**

Jamón serrano, higos, arúgula, queso mozzarella.

Mozzarella, spanish ham, figs and arugula.

SIDES

Papas Clásicas **\$47**

Papas Clásicas
French fries

Papas Gratinadas **\$57**

Papas a la francesa gratinadas con tocino.
Cheese & bacon fries.

Papas Almacén **\$44**

Papas 3/4 con corteza
Thick potatoes with skin

EXTRAS

Extra Carne de Res **\$75** *Extra Beef Patty*

Extra Tocino **\$30** *Extra Bacon*

* Our burgers are grilled with homemade dressing
* Our bun are baked at home. Not Gluten Free
* Our homemade dressing contain mayo

·FROM THE GRILL·

·De la parrilla·

BURGERS

ALMACEN ^{200 g} **\$156**

Carne de res, queso gouda, jitomate, cebolla morada, lechuga italiana y aderezo de la casa.

Beef patty, gouda cheese, tomato, red onion, lettuce and home made dressing.

B.B. KILLER ^{180 g} **\$156**

Carne de res, queso gouda, aros de cebolla, tiras de tocino, salsa bbq casera, jitomate y lechuga italiana.

Beef patty, gouda cheese, onion rings, bacon, homemade bbq sauce, tomato and lettuce.

SKINNY GIRL ^{180 g} **\$168**

ORGANIC & GLUTEN FREE

Carne molida orgánica, jitomate cebolla, queso gouda. Lechuga hidropónica. Libre de gluten.

Oganic, beef patty, tomato, onion and gouda cheese. Hidroponic lettuce. Gluten free.

THE REAL ROYALE ^{180 g} **\$166**

Filete de res, tocino, jitomate, lechuga y queso amarillo cheddar.

Beef filet, bacon, tomato, lettuce and cheddar cheese.

B&C ^{180 g} **\$156**

Carne de res, tocino, queso gouda, tocino, jitomate, lechuga italiana.

Beef patty, bacon, gouda cheese, Tomato, italian lettuce.

D'VIL MEMBER ^{180 g} **\$166**

Carne de cordero, pimientos rostizados, aros de cebolla, y mezcla de queso de cabra y gouda.

Lamb patty, roasted peppers, onion rings with goat cheese and gouda cheese.

GLORIA SINNER ^{180 g} **\$156**

Camarón y pulpo en textura crujiente con queso mozzarella, jitomate, cebolla morada, lechuga italiana.

Shrimp and octopus patty with a crunchy texture and mozzarella cheese, tomatoes, red onion, lettuce.

CHICKEN KINGDOM ^{180 g} **\$146**

Suprema de pollo, chile poblano, queso gouda guacamole y frijoles.

Chicken, poblano chile, gouda cheese guacamole & beans.

VEGGIE CLUB **\$146**

Portobello, queso manchego, cebolla, jitomate, calabacita, lechuga.

Portobello, manchego cheese, onion, tomato zuchini, lettuce.

*Nuestras hamburguesas son a la parrilla.
*Nuestros bollos se hornean en casa. No son Gluten Free
* Los aderezos que usamos tienen base de mayonesa.

WINES



ORGANICOS / ORGANIC

MAS PETIT.

PARES BALTA

\$620

CAB-GARNACHA

Presenta un color cereza de intensidad media, paso en boca suave y amable, con taninos aterciopelados y redondos. Se recomienda acompañar con pasta bolognesa y hotdog snoopy dogy dog.

España

BLANC DE PACS.

PARES BALTA

\$620

PARELLADA - MACABEU - XAREL - LO

En boca se revela fresco y con buena acidez, su paso resulta suave dejando un recuerdo intenso de frutas y sensación de frescura. Se recomienda acompañar con BBQ Ribs, pasta fetuccini marino, pizza red velvet y pasta trío.

España

TINTO / RED

CABERNET

LOS VASCOS \$130

\$600

En boca es agradable, bien estructurado, de fruta madura y concentrada, levemente especiado. Es persistente y bien equilibrado. Especial para acompañar con todo tipo de hamburguesas, pasta fetuccini florentina y pizza bossarella.

CHILE

MALBEC

ELSA BIANCHI \$115

\$550

Sus taninos a la vez intensos y sedosos dominan el paladar y dejan una placentera sensación final de redondez y armonía. Maridaje: Se recomienda acompañar con pizza trío, costillas bbq y hamburguesa Bb killer.

ARGENTINA

MERLOT

MANCURA \$105

\$500

Sus aromas reflejan moras y pimentón muy característicos de la variedad. Al paladar se siente frutoso, redondo y encantador, en donde sus dulces taninos son la clave de su encanto. Ideal para acompañar fishy burger, ensalada oriental, calamares baby, pizza Trío, Pepperoni y Peppe Ronni & friends.

CHILE

BLANCO / WHITE

CHARDONNAY

ELSA BIANCHI \$115

\$550

Es un vino fresco, joven y de un paladar sedoso, notas tropicales y la acidez equilibrada que perdura su recuerdo. Maridaje: Se recomienda acompañar con pasta florentina, ensalada oriental, ensalada cesar y pizza veggie club.

ARGENTINA

PINOT GRIGIO

TORRESELLA \$125

\$570

Es un gran ejemplo de la variedad de uva clásica del norte de Italia que muestra una delicada fragancia, líder en sabor, excelente para un paladar suave, bien equilibrado. Este un clasico vino blanco seco se recomienda acompañar calamares baby, pizza bossarella, pizza marga-rita y anna hawaii.

ITALIA

SAUVIGNON

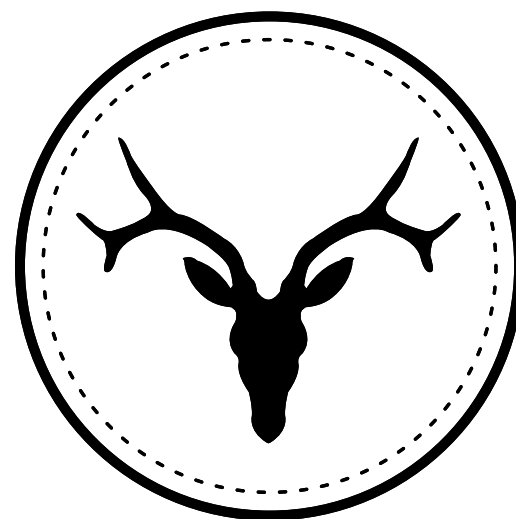
COUSIÑO MACUL \$120

\$580

BLANC

En boca presenta excelente acidez, chispeante y una frescura muy agradable que nos lleva un final jugoso y vivaz. Maridaje: Ideal para acompañar tartara de atún, ensalada oriental y fishy burger.

CHILE



BURGER KITCHEN

by

A L M A C É N

G O U R M E T