



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 en Puerto Vallarta y Los Cabos, Tuna Blanca en Punta de Mita y ahora La Casa by Thierry Blouet en Bucerías.

En Tuna Blanca, su visión se materializa en una propuesta gastronómica costera frente al mar que celebra los mejores productos del Pacífico mexicano con una sensibilidad contemporánea y técnica refinada. Inspirado por la riqueza de los ingredientes locales, el concepto combina sabores frescos, orgánicos y sofisticados con una presentación impecable y una experiencia sensorial única.

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.

Ramón Álvarez

Chef Ejecutivo de Tuna Blanca Punta de Mita



Para Compartir

TABLA DE JAMÓN IBÉRICO (80g)

Acompañado con pan de nueces

\$895

ENSALADA CÉSAR PREPARADA EN LA MESA (220g)

Crotones de ajo, queso Grana Padano

\$635

ENTRADAS *Frías*



CEVICHE PESCA FRESCA DEL DÍA (100g)

Ingredientes frescos de temporada

\$335

TOSTADA DE ATÚN DE LA BAHÍA (100g)

Atún fresco, jengibre, ajonjolí tostado, soya, pimienta roja, cebollita cambray, alga marinada

\$345

ENSALADA DE TOMATES CHERRY CON PIÑA (160g)

Albahaca, pasta de chile, espuma de ajo blanco, mini brioche

\$345

FIDEOS THAI CON JENGIBRE (160g)

Camarones marinados, cacahuete tostado, pepino, alga marinada, pasta de chile Sambal

\$425

CANGREJO SUAVE FRITO AL AMARANTO (120g)

Aguacate, jícama, queso de rancho, arúgula, curry

\$445

ENTRADAS *Calientes*



CREMA DE LANGOSTINOS Y CALABAZA DE CASTILLA (207ml)

Tradición de 35 años

\$315



TACO DE LECHÓN CONFITADO (120g)

Frijol, crema de aguacate, salsa verde, chicharrón, perejil frito, jocoque y queso de rancho

\$335



ALCACHOFA AL CARBÓN (150g)

Mayonesa de ajo, arúgula, vinagreta de limón y alcaparras

\$320

BETABELES ROSTIZADOS (100g)

Tierra de maíz, cremoso de cabra, estragón y avellana

\$285

Platos Fuertes

A LAS BRASAS, PLANCHA, PIEDRAS CALIENTES Y HORNO



PESCA DEL DÍA ZARANDEADA (200g)

Salsa de jengibre, aceite de chiles, chícharos, crema de aguacate
\$635

ATÚN SELLADO EN COSTRA DE SEMILLAS (200g)

Risotto de lentejas y maíz tatemado, verduras rostizadas,
ligero mole colorado
\$665



PULPO AL GRILL (200g)

Guiso de alubias con tocino y manita de cerdo, mole rojo,
teja de tapioca y paprika ahumada
\$725

CAMARONES TEMAZCAL (200g)

Al ajillo con mezcal, coliflor rostizada, ejotes, polvo cilantro
y salsa Tom Yum
\$825

Cocción Lenta

COSTILLAR DE RES EN BIRRIA (200g)

Cebollitas, champiñones, puré de tomate verde, nube de papa
y tamal de elote
\$690

FILETE DE RES AL CARBÓN (200g)

Broccolini, chirivía en puré con vainilla y chips, chimichurri de hierbas,
jugo de res
\$735

RIBEYE CHOICE AL GRILL (500g)

Hongos silvestres salteados, puré de camote ahumado,
cecina, jugo de res
\$1,700

PORK BELLY AL CARAMELO DE TAMARINDO (200g)

Sobre polenta de elote tierno, guiso de cebollitas y bok choy,
puré de berenjena asada, perfumada al epazote
\$690

HAMBURGUESA WAGYU AL CARBÓN (220g)

Compota de cebolla con Oporto, queso azul, vegetales y papas fritas
\$710



VEGETARIANO



LIBRE DE GLUTEN

PREGUNTE POR OPCIONES VEGANAS

Nuestra carne de res es calidad HIGH CHOICE-PRIME.

PRECIOS EN PESOS. INCLUYEN IVA

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

Menú Degustación del Chef

5 TIEMPOS

\$1,895 sólo menú / Maridaje de vinos + \$950

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

• AMUSE •

1

ENSALADA DE TOMATES CHERRY CON PIÑA (80g)

○

TOSTADA DE ATÚN DE LA BAHÍA (50g)

2

TACO DE LECHÓN CONFITADO (80g)

○

CREMA DE LANGOSTINOS Y CALABAZA DE CASTILLA (170ml)

3

PESCA DEL DÍA ZARANDEADA (90g)

○

PULPO AL GRILL (90g)

4

COSTILLAR DE RES EN BIRRIA (90g)

○

PORK BELLY AL CARAMELO DE TAMARINDO (90g)

5

SORBETE YUZU (80g)

○

CHEESECAKE DE ELOTE (80g)

• MACARONS •

&

NESPRESSO® EXCLUSIVE SELECTION

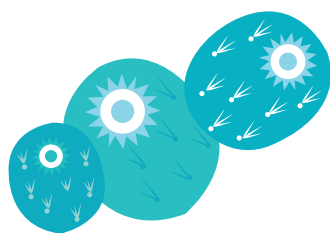
Menú Tentación Vegetariano

5 TIEMPOS

\$1,150 sólo menú / Maridaje de vinos + \$950

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

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

At Tuna Blanca, his vision takes shape through a seaside culinary concept set right on the oceanfront, celebrating the finest products of the Mexican Pacific with contemporary sensibility and refined technique. Inspired by the richness of local ingredients, the concept brings together fresh, organic, and sophisticated flavors, with impeccable presentation and a truly unique sensory experience.

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.

Ramón Álvarez

Executive Chef of Tuna Blanca Punta de Mita



For Sharing

IBERIAN HAM TRAY (2.8 oz)

Accompanied by walnut bread

\$895

CAESAR SALAD PREPARED AT TABLE SIDE (7.7 oz)

Garlic croutons and Grana Padano cheese

\$635

Cold APPETIZERS



FRESH CATCH OF THE DAY CEVICHE (3.5 oz)

Fresh season ingredients

\$335

BAY TUNA TOSTADA (3.5 oz)

Fresh tuna, ginger, toasted sesame, soy, red bell pepper, cambray onion, marinated seaweed

\$345

CHERRY TOMATO WITH PINEAPPLE SALAD (5.6 oz)

Basil, chili paste, white garlic foam, mini brioche

\$345

PAD THAI WITH GINGER (5.6 oz)

Marinated shrimp, toasted peanut, cucumber, marinated seaweed, Sambal chili paste

\$425

FRIED SOFT SHELL CRAB AU AMARANTH (4.3 oz)

Avocado, jicama, fresh cheese, arugula, curry

\$445

Warm APPETIZERS



CREAM OF PRAWN AND PUMPKIN SOUP (7 oz)

A 35-year tradition

\$315



CONFIT SUCKLING PIG TACO (4.2 oz)

Beans, avocado cream, salsa, pork rind, fried parsley, "jocoque", and fresh cheese

\$335



CHARCOAL ARTICHOKE (5.2 oz)

Garlic mayonnaise, arugula, lemon, and capers vinaigrette

\$320

ROASTED BEETS (3.5 oz)

Corn crumble, creamy goat, tarragon and hazelnut

\$285

Main Courses

CHARGRILLED, GRILLED, HOT STONES AND SLOW COOKING



CATCH OF THE DAY ZARANDEADO STYLE (7 oz)

Ginger sauce, chili oil, green peas, avocado cream

\$635

SEARED TUNA CRUSTED IN SEEDS (7 oz)

Lentils and blistered corn risotto, grilled vegetables, light red mole

\$665



GRILLED OCTOPUS (7 oz)

Bean stew with bacon and pig's trotter, red mole, tapioca tile and smoked paprika

\$725

TEMAZCAL SHRIMP (7 oz)

Garlic with mezcal, roasted cauliflower, green beans, cilantro powder and Tom Yum sauce

\$825

Slow Cooked

SHORT RIB BIRRIA STYLE (7 oz)

Baby onions, mushrooms, green tomato purée, potato cloud, and corn tamale

\$690

CHARGRILLED BEEF FILET (7 oz)

Broccolini, parsnip puree with vanilla and chips, herb chimichurri, beef jus

\$735

GRILLED RIBEYE CHOICE (18 oz)

Sautéed wild mushrooms, smoked sweet potato puree, dried beef, beef jus

\$1,700

PORK BELLY AU TAMARIND CARAMEL (7 oz)

Over tender corn polenta, baby onion and bok choy stew, grilled eggplant purée, scented au epazote

\$690

CHARGRILLED WAGYU BURGER (7.7 oz)

Onion compote with Port wine, blue cheese, vegetables and French fries

\$710



VEGETARIAN



GLUTEN FREE

ASK FOR OUR VEGAN OPTIONS

Our beef is HIGH CHOICE-PRIME quality

ALL OUR PRICES ARE IN MEXICAN PESOS, INCLUDE TAXES.

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

Tasting Menu

5 COURSES

\$1,895 menu / Wine Pairing + **\$950**

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

• AMUSE •

1

CHERRY TOMATO WITH PINEAPPLE SALAD (2.8 oz)

or

BAY TUNA TOSTADA (1.7 oz)

2

CONFIT SUCKLING PIG TACO (2.8 oz)

or

CREAM OF PRAWN AND PUMPKIN SOUP (6 oz)

3

CATCH OF THE DAY ZARANDEADO STYLE (3.2 oz)

or

GRILLED OCTOPUS (3.2 oz)

4

SHORT RIB BIRRIA STYLE (3.2 oz)

or

PORK BELLY AU TAMARIND CARAMEL (3.2 oz)

5

YUZU SORBET (2.8 oz)

or

CORN CHEESECAKE (2.8 oz)

• MACARONS •

&

NESPRESSO EXCLUSIVE SELECTION

Vegetarian Tasting Menu

5 COURSES

\$1,150 menu / Wine pairing + **\$950**

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

THIS MENU APPLIES FOR ALL GUESTS ON THE TABLE

