

CHEF INVITADO / GUEST CHEF

ÁNGEL BELTRÁN

La Concheria
CONCHAS · PESCADOS · VINOS

LA CONCHERÍA

Ensenada · Baja California

Biografía / Biography

Ángel Beltrán es un reconocido chef bajacaliforniano y copropietario de La Conchería, uno de los restaurantes más representativos de Ensenada, distinguido con el reconocimiento Bib Gourmand de la Guía Michelin. Su propuesta gastronómica rinde homenaje a la riqueza del litoral de Baja California mediante una cocina que privilegia la frescura de los productos del mar y el respeto por los ingredientes locales. Especialista en mariscos y preparaciones en crudo, combina técnicas contemporáneas con una esencia relajada y auténtica. Su trayectoria lo ha consolidado como un importante promotor de la gastronomía costera, participando activamente en festivales y encuentros culinarios de la región.

Ángel Beltrán is an acclaimed chef from Baja California and co-owner of La Conchería, one of Ensenada's most celebrated restaurants, recognized with a Bib Gourmand by the Michelin Guide. His cuisine honors the bounty of the Baja California coast, emphasizing fresh seafood and respect for local ingredients. Specializing in seafood and raw preparations, he combines contemporary techniques with a relaxed, authentic spirit. His career has established him as a leading advocate for coastal cuisine, actively participating in festivals and culinary gatherings throughout the region.

El Dorado

MENÚ EL DORADO

FESTIVAL GOURMET INTERNACIONAL 2026

ENTRADAS

APPETIZERS

ENSALADA CÉSAR — $245

Caesar salad

Lechuga fresca, aderezo de la casa, crutones de brioche y crujiente de parmesano reggiano

Fresh lettuce, house dressing, brioche croutons and reggiano crisp

CREMA DE ELOTE — $215

White corn cream soup

Buñuelos de cangrejo azul local y esencia de trufa

Local blue crab beignets and truffle essence

PASTELITOS DE CANGREJO — $310

Stone crab cakes

Pimiento morrón, perejil, cebollín, jalapeño, betabel y alioli de chipotle

Bell pepper, parsley, green onion, jalapeño, beet and chipotle aioli

FUERTES

MAIN COURSES

NEW YORK US PRIME — $1,295

US Prime New York steak

Espárragos y tocino, puré de papa y salsa de chile pasilla

Asparagus and bacon, potato purée and pasilla pepper sauce

SALMÓN AL JENGIBRE Y TÉ LIMÓN — $710

SALMON WITH GINGER AND LEMONGRASS

Salsa de langosta

Lobster sauce

CALLO SELLADO — $895

Seared scallops

Vegetales a la parrilla, puré de edamame y glaseado de naranja

Grilled vegetables, edamame purée and orange glaze

POSTRES / DESSERTS

FLAN TRADICIONAL

Traditional flan

$210

PAY DE LIMÓN

Key lime pie

Crema batida

Whipped cream

$225

Precios en pesos mexicanos. Incluyen IVA. No incluyen propinas /
Prices in Mexican pesos. Prices include taxes. Do not include gratuity.

PLAYA LOS MUERTOS · PUERTO VALLARTA · DESDE 1959

La Concheria
CONCHAS · PESCADOS · VINOS

ÁNGEL BELTRÁN

CHEF INVITADO / GUEST CHEF · LA CONCHERÍA

ENTRADAS

APPETIZERS

TOSTADA DE TARTAR DE ATÚN ALETA AZUL — $475

Bluefin tuna tartare tostada

Oliva y cebollín

Olive oil and chives

SASHIMI DE CALLO — $355

Scallop sashimi

Emulsión de oliva, soya y jengibre con cítricos

Olive, soy and ginger emulsion with citrus

ALMEJA GRATINADA SAN QUINTÍN — $325

San Quintín clam au gratin

Salsa marinara, queso gouda y panko

marinara sauce, gouda cheese and panko

FUERTES

MAIN COURSES

PESCA DEL DÍA — $625

Catch of the day

Mantequilla avellanada y puré de coliflor al parmesano

Brown butter and parmesan cauliflower purée

BOUILLABAISSE — $715

Bouillabaisse

Sopa de mariscos con azafrán, pescado y almeja

Seafood soup with saffron, fish and clam

ARROZ CREMOSO CON CAMARONES AL CHINTEXTLE — $595

Creamy rice with chintextle shrimp

Fondo de pescado y pasta de chiles oaxaqueños

Fish stock and oaxacan chili paste

POSTRES / DESSERTS

PANNA COTTA DE NARANJA

Orange panna cotta

$215

PASTEL DE CHOCOLATE 70% SIN HARINA

Flourless 70% chocolate cake

Crema de mascarpone y vainilla

Mascarpone and vanilla cream

$245

CHEESECAKE CON PISTACHO

Pistachio cheesecake

$245

Precios en pesos mexicanos. Incluyen IVA. No incluyen propinas /
Prices in Mexican pesos. Prices include taxes. Do not include gratuity.

PLAYA LOS MUERTOS · PUERTO VALLARTA · DESDE 1959

El Dorado

31 FESTIVAL GOURMET INTERNATIONAL®

PUERTO VALLARTA · RIVIERA NAYARIT · TEPIC

2026

La Concheria

CONCHAS · PESCADOS · VINOS

ÁNGEL BELTRÁN

CHEF INVITADO / GUEST CHEF

LA CONCHERÍA · ENSENADA

PLAYA LOS MUERTOS · PUERTO VALLARTA · DESDE 1959