

ENTRADAS

Empanadas | 1 pza
Hechas al momento

- Queso**
Oaxaca, jalapeño y epazote
- Carne**
Molida de res, apio, zanahoria, tomate y vino tinto
- Poblana con Esquites**
- Machaca de Cazón**
- Salpicón de Pulpo**
- Tostadas Mineras con Queso Tatemado** 2 pzas
Carne de res asada, queso gouda encastrado, frijoles y cebolla morada. Acompañadas con salsa de tres chiles con cacahuete
- *Tostada de Atún** 1 pz
Cubos de atún marinado con aceite de ajonjolí y soya. Servida con mayonesa de chipotle, cebolla y aguacate
- Esquites Guadalupanos** 250 g
¡Los tradicionales! Acompañados con queso canasto, mayonesa, limón y chile en polvo
- Guacamole**
Preparado con pico de gallo
- Tetela de Jaiba** 1 pz
Tortilla de harina envuelta en forma triangular, rellena con jaiba preparada y frijoles. Servida con salsa martajada, queso de cincho y pico de gallo
- Longaniza Mareada** 150 g
Preparada con cerveza clara, cebollas cambray y salsa de guajillo. Acompañada con tortillas de maíz hechas a mano
- Pellizcadas de Cazón** 2 pzas
De maíz, untadas con frijoles y machaca de cazón. Acompañadas con salsa verde cremosa y salsa de tres chiles con cacahuete
- Alcachofa a las Brasas**
Acompañada con aderezo ajo perejil y aderezo balsámico cremoso
- "El Che" Chorizo** 220 g
3 brochetas con chorizo argentino, cebolla cambray y chile jalapeño asado a la parrilla. Acompañadas con salsa criolla y tortillas de maíz recién hechas
- Chicharrón de Queso con Rib Eye** 100 g
Queso gouda, servido con carne de res asada, frijoles, cebolla morada y aguacate. Acompañado con salsa tamulada de chile morita
- Aros de Calamar** 300 g
Crujientes, sazonados con chile quebrado, pimienta negra y paprika. Servidos con mayonesa peruana y de chipotle
- Aguachile de Camarón** 150 g
Servido con cebolla morada, pepino, chile serrano, rábano cambray y salsa de aguachile mezclada con salsa verde tamulada
- Atún Enterrado** 180 g
Sellado, sazonado con paprika y envuelto en alga nori. Servido con salsa ponzu, mousse de aguacate y cebollas asadas
- Pulpo Jocoque con Morita** 160 g
Enchilado, con una mezcla de jocoque con crema, frijoles, aguacate, cebolla morada. Acompañado con tortillas de maíz, mayonesa peruana, chiles serranos toreados, salsa verde y salsa roja tamulada
- Buñuelos de Camarón** 150 g
Camarones napados, marinados con jugo de limón y pimienta negra. Servidos con mousse de aguacate, salsa sriracha mezclada con miel de agave y salsa de soya
- Carnitas de Rib Eye** 150 g
Servidas con guacamole, chile serrano asado y rábano. Acompañadas con tortillas de maíz recién hechas
- Huesitos Charlie's** 420 g
¡Todo un clásico de la casa! Costillas de cerdo marinado con salsa BBQ. Servido con media papa gratinada rellena con puré de papa y elote amarillo asado

LOS QUESOS

Acompañados con tortillas de harina

- Queso Fundido** 130 g
Mezcla de queso gouda y queso fresco blanco
- Con Champiñones** 90 g
Salteados con ajo, cebolla, perejil, vino blanco, tomillo y aceite de oliva
- Con Carne al Pastor** 90 g
- Con Arrachera** 90 g
- Provoleta Asada** 250 g
Rodaja asada a la plancha servido con tomate deshidratado, albahaca y aceite de oliva. Acompañada con crujientes de baguette y pesto de cilantro



SOPAS

- Fideo Seco**
Preparado con tomate y servido con crema, queso panela, aguacate, cilantro y chile chipotle adobado
- Sopa de Tortilla**
Servida con chicharrón de cerdo, chile pasilla, aguacate, queso panela, crema y julianas de tortilla fritas
- Caldo de Camarón y Jaiba**
Servido con una jaiba en su concha
- Jugo de Carne "El Ganador"**
Acompañado con un shot de cerveza oscura, cilantro, cebolla, chile serrano

ENSALADAS

- Ensalada Orgánica**
Mezcla de lechugas, queso de cabra, nuez tostada, aderezo de yogurt con cítricos, manzana verde y manzana roja
- Ensalada César**
Lechuga larga, crutones de pan, queso parmesano y anchoas
- Cosecha del Día**
Mezcla de arúgula, pimienta morrón, aceitunas verdes, palmitos, supremas de limón verde y vinagreta de anchoas

CAZUELAS

PA' TAQUEAR

ACOMPÑADAS CON TORTILLAS DE MAÍZ RECIÉN HECHAS O CON TORTILLAS DE HARINA

- De Cueritos Borrachos** 150 g
Chicharrón prensado con salsa de guajillo y tomatillo. Servida con cilantro y cebollas cambray asadas
- De Chicharrón Carnoso y Pico de Gallo** 160 g
Servida con guacamole y salsa martajada
- Barbacoa de Arrachera Ahogada** 180 g
Servida con chile serrano y cebolla morada encurtida

TACOS VICENTA

4 PIEZAS, ACOMPÑADOS CON PAPA PAJA Y CHILES SERRANOS TOREADOS

- Mazatecos**
Camarones salteados con chile poblano, cebolla, vino blanco, chipotle, queso chihuahua y jugo de limón
- Los Compadres**
Suadero de res, queso manchego, cebolla, cilantro y salsa rústica
- Rústicos**
Rib eye, papa cambray, cebolla caramelizada, aguacate y salsa rústica
- Arracheros**
Arrachera asada, cebolla cambray y aguacate
- Chonchos**
New York, costra de queso provoleta, cebolla cambray asada y cremoso de chorizo. Acompañados con salsa criolla
- El Gober**
En tortillas de harina. Camarón con mayonesa de chipotle, crema, ajo, queso mozzarella fundido, pimienta morrón, col blanca y chile jalapeño
- Norteños**
Carne de res, chicharrón, queso menonita, salsa tatemada, salsa de aguacate, hierbabuena y cebolla morada encurtida

Todos nuestros precios incluyen IVA | La propina no es obligatoria | Precios en pesos mexicanos | El peso indicado de las proteínas es previo a la cocción | * El consumo de productos crudos es bajo la responsabilidad de quien lo solicita SSA | Opción Vegetariana | Picante



www.lavicenta.com.mx

EXPERTOS PARRILLEROS

LAS BENDITAS HAMBURGUESAS

RECETAS DE AUTOR CON CARNE DE CALIDAD CERTIFICADA Y LOS MEJORES INGREDIENTES. ELIGE ENTRE PAPAS A LA FRANCESA O PAPAS GAJO

De Sirloin 180 g

Servida con queso cheddar, jitomate, cebolla morada y lechuga. Acompañada con chiles serranos toreados y pepinillos

De Rib Eye 180 g

Servida con chicharrón, tocino, jitomate, lechuga, queso manchego, aguacate. Acompañada con jalchipotles

De Costilla 180 g

Jugosa costilla de res desmenuzada, servida con jitomate, lechuga, queso gouda, aguacate y cebolla cambray. Acompañada con jalchipotles

Veggie Burger 180 g

BEYOND MEAT (carne vegana), queso cheddar y cebolla morada. Acompañada de una mezcla de arúgula con aceitunas, pimienta y aceite de oliva



1. Sopa a elegir o Ensalada "Cosecha del día"
2. Empanada a elegir
3. Pechuga Cabreada (200 g), Picaña o Arrachera (250 g)
4. Copa de vino o una cerveza (Ojo del Amo Blend)

POLLO

Pechuga Cabreada 200 g

A la plancha y cubierta con salsa cremosa de queso de cabra y mostaza. Servida con papa bañada en chimichurri

Pollo Ligero 300 g

Pechuga de pollo a la plancha, servida con jitomate y nopalitos asados. Acompañada con chiles serranos toreados

RES

Costilla Cargada 400 g

Cocinada a baño María por 3 horas y media. Servida con jitomate, cebolla cambray y nopales asados

Parrillada

Arrachera (200 g), New York (200 g), chorizo argentino (150 g), filete de res (150 g), pechuga de pollo (150 g), queso panela asado (100 g) y nopalitos. Acompañada con salsa criolla, salsa peruana, cebollas cambray asadas y tortillas de maíz recién hechas

PARRILLA DE MAR

Pulpo Brasero 230 g

Asado a la parrilla. Servido con chimichurri, perejil y pimientos

Filete de Pescado a la Talla 240 g

Asado a la parrilla con salsa talla, aguacate y jalapeños asados. Acompañado con arroz blanco y frijoles charros

Salmón a la Parrilla 240 g

Servido con mantequilla de chile guajillo y ajo rostizado. Acompañado con jitomate y aguacate asados

NUESTRO TRAPO

EL REY DE LA CASA, A MANTA DE CIELO, SAL Y BRASA

Camarones al Trapo 220 g

Camarones envueltos en hoja de mixote con chilpachole, crema, salsa maldita y cebolla cambray. Acompañados con nopales asados y arroz blanco

Lomo de Res al Trapo

Envuelto en manta de cielo con sal en grano y especias. Asado directamente a la brasa y servido con vegetales asados

250 g

650 g

Rib Eye al Trapo 600 g

CORTES SELECTOS AL CARBÓN



CARNE DE CALIDAD HIGH CHOICE

Arrachera	300 g
Churrasco	350 g
Picaña	360 g
New York	360 g
Rib eye	360 g
Tomahawk	1 kg

ACOMPAÑADOS CON ESQUITES Y AJO ROSTIZADO

LA PASTA

Lasagna

Preparada con carne molida, salsa scarpapero con albahaca, gratinada con queso mozzarella y parmesano

COMPLEMENTOS

Papas a la Francesa

Puré de Papa Habanero

Espinacas Gratinadas

Vegetales a la Parrilla

Papa al Horno

Espárragos a la Parrilla

Conviértete en un EXPERTO EN LA PARRILLA con nuestra nueva videoserie



Todos nuestros precios incluyen IVA | La propina no es obligatoria | Precios en pesos mexicanos | El peso indicado de las proteínas es previo a la cocción | * El consumo de productos crudos es bajo la responsabilidad de quien lo solicita SSA | Opción Vegetariana | Picante



www.lavicenta.com.mx