

# 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**  
**Salpicón de Pulpo**
- Tostadas Mineras con Queso Tatemado 2 pzas**  
Carne de res asada, queso gouda encostrado, 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 Guadalupeños 200 g**  
¡Los tradicionales! Acompañados con queso canasto, mayonesa, limón y chile en polvo
- Guacamole**  
Preparado con pico de gallo
- Alcachofa a las Brasas**  
Acompañada con aderezo ajo perejil y aderezo balsámico cremoso
- 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 250 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 cambrey y salsa de aguachile mezclada con salsa verde tamulada
- Atún Enterrado 120 g**  
Sellado, sazonado con paprika y envuelto en alga nori. Servido con salsa ponzu, mousse de aguacate y cebollas asadas
- 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

# 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 120 g**  
Chicharrón prensado con salsa de guajillo y tomatillo. Servida con cilantro y cebollas cambrey 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 cambrey, cebolla caramelizada, aguacate y salsa rústica
- Arracheros**  
Arrachera asada, cebolla cambrey y aguacate
- Chonchos**  
New York, costra de queso provoleta, cebolla cambrey 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

GRUPO ANDERSON'S  
EST. 1963



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 140 g

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

#### Veggie Burger 150 g

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

### NUESTRO TRAPO

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

#### Camarones al Trapo 220 g

Camarones envueltos en hoja de mixiote 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

600 g

Rib Eye al Trapo 600 g

### CORTES SELECTOS AL CARBÓN



CARNE DE CALIDAD HIGH CHOICE

Arrachera	300 g
Churrasco	350 g
Picaña	300 g
New York	300 g
Rib eye	360 g
Tomahawk	1.1 kg

ACOMPAÑADOS CON ESQUITES

### LA PASTA

#### Lasagna

Preparada con carne molida, salsa scarpato 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



- Sopa a elegir o Ensalada "Cosecha del día"
- Empanada a elegir
- Pechuga Cabreada (200 g) Picaña o Arrachera (250 g)
- 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 250 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

#### Salmón a la Parrilla 240 g

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

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