

# ENTRADAS



## GUACAMOLE BAR

**Natural** \$90

Elige tus toppings extras:

- Espárragos + \$45
- Queso Panela + \$55
- Chicharrón + \$55
- Chapulines + \$65
- Carnitas de Rib Eye + \$165

**Empanadas** 1 pza \$55

A Elegir:

- Queso Oaxaca con epazote, Res
- Humita y Salpicón de Pulpo

**Tostada de Atún\*** 1 pza \$95

Preparada con mayonesa de sriracha, aguacate y jocoque

**Atún Ponzu\*** 150g \$220

Sellado y servido en rodajas. Con costra crujiente, marinado con ponzu y láminas de aguacate y cebolla morada asada

**Tataki de Res\*** 100g \$190

Sobre salsa ponzu, con hojuelas de ajo tostado, chile serrano, ajonjolí negro y aceite de morita

**Alcachofas Asadas** 2 pzas \$165

Con vinagreta de salsa inglesa y mayonesa tahini

**Aros de Calamar Crujientes** 200g \$180

Con mayonesa de tahini, limón verde y mayonesa de chipotle

**Espárragos Almendrados** 150g \$160

Asados a las brasas con salsa de anguila, espolvoreadas con almendras tostadas y tocino horneado

**Camarones Crunchy** 150g \$245

Bañados en salsa de miel de agave y sriracha

**Tuétanos** 2 pzas \$220

- Naturales
- Con pulpo
- Con escamoles

**Matambrito** 200g \$220

Tiras de suadero. Con nopales asados, cebollitas cambray, aguacate a la parrilla y tortillas de maíz recién hechas

**Cazuela de Lengua de Res** 160g \$240

Preparada con salsa de chile cascabel y tomate. Con cebollitas cambray y tortillas de maíz azul y amarillo recién hechas

## NACHOS VICENTA

¡Uff! Con arrachera, bañados con frijoles refritos, crema, queso cheddar fundido, guacamole, pico de gallo y aceitunas \$220

## LOS TACOS 3 PIEZAS

**De Birria** \$150

En tortilla de maíz crujiente ahogados en caldo de birria

**Tacos Rústicos** \$170

Rib eye, papa cambray, cebolla caramelizada, aguacate y salsa rústica

**Los Chonchos** \$180

Carne asada con costra de queso provoleta, cebolla cambray y cremoso de chorizo. Con salsa criolla

**Tacos Gober** \$180

En tortilla de harina. Camarón con queso gouda, jalapeño y col

**Tacos Campechanos** \$190

Chorizo español, chicharrón y filete de res. Con cebollitas cambray asadas y salsa verde tamulada

## LOS QUESOS

ACOMPAÑADOS CON TORTILLAS DE HARINA

**Queso Fundido a las Brasas**

A elegir:

- Natural \$135
- Hongos \$145
- Chorizo \$165

**Queso Cilantro** \$160

¡Un clásico de Charlie's! Queso crujiente con salsa verde y julianas de maíz

**Panela Asado en Penca** \$165

Con miel de agave y ajillo a las brasas

**Queso Provoleta** \$220

Con pesto de tomate, aceite de oliva y crujiente de pan

## SOPAS & ENSALADAS

**Caldo de Queso** \$120

Con queso de rancho, chilaca, papa, cebolla y jitomate. Acompañado de julianas de tortilla

**Jugo de Carne "El Ganador"** \$120

Con un shot de cerveza oscura, cilantro, cebolla y chile serrano

**Ensalada Orgánica** \$145

Mezcla de lechugas, queso de cabra, nuez tostada, aderezo de yogurt con cítricos y manzana verde

**Ensalada César\*** \$165

¡La receta tradicional de Anderson's! Lechuga larga, croutones, queso parmesano y anchoas. Preparada en mesa

**Betabel al Trapo** \$180

Asado al carbón. Con jocoque de limón, miel de agave, nuez pecana y sal de ceniza

## PIZZAS & PASTAS

**Fideo Seco** \$110

Preparado con tomate y servido con crema, queso panela, aguacate, cilantro y chipotle

**Mac & Double Cheese** \$185

Con queso cheddar y queso parmesano. Espolvoreados con tocino horneado

**Fetuccini di Chenta** \$230

Preparado con crema de queso gouda y de cabra. Con rib eye y champiñones

**Pizza Mesta** \$200

Con queso gouda y parmesano, tomates cherry asados y albahaca

**Pizza Melo** \$220

Con queso gouda, tomate cherry, arúgula, queso de cabra y jamón serrano

**Pizza Tela** \$260

Con queso gouda y parmesano, tomate cherry, aceite de oliva, chorizo español, cebolla morada y albahaca fresca

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 | LVCUN120521



www.lavicenta.com.mx

# #VETEALV

(A LA VICENTA, OBVIO)

## EXPERTOS PARRILLEROS

### HAMBURGUESAS & PEPITO

RECETAS DE AUTOR CON CARNE DE CALIDAD CERTIFICADA Y LOS MEJORES INGREDIENTES.

<b>Hamburguesa "La Atascada"</b> 180g De sirloin. Con queso cheddar, tocino horneado, jitomate, cebolla caramelizada y pepinillos. Acompañada de papas a la francesa	\$190
<b>Hamburguesa de Short Rib</b> 160g Horneada y bañada en jugo de res. Con lechugas frescas, jitomate, aguacate y mezcla de papas gajo y a la francesa	\$220
<b>Hamburguesa Triple Bypass</b> 180g De res con tocino horneado. Con queso empanizado, queso cheddar, aguacate, pepinillo, aderezo ajo perejil, jitomate, cebolla y papas a la francesa	\$220
<b>Pepito de Short Rib</b> 150g Acompañado con dip Vicenta para chopear. ¡Im-per-di-ble!	\$240

### DEL MAR

<b>Atún Pesto Pepita</b> 280g Asado a la parrilla. Con pesto de pepitas, humus, pimienta morrón rojo, albahaca fresca y ensalada de arúgula	\$280
<b>Salmón a la Brasa</b> 240g Marinado con mantequilla guajillo y romero. Con vegetales asados	\$320
<b>Pulpo Brasero</b> 230g Con chimichurri y papas al limón	\$380

### PARA COMPARTIR

#### PAPA CHENTA

¡Estilo tapatío!  
Cama de papa martajada con queso, crema, mantequilla, y tocino. Acompañada con torillas para taquear

<b>Natural</b>	\$120
Elige tus toppings extras	
· Champiñones	+ \$45
· Queso Gouda	+ \$45
· Chorizo	+ \$65
· Tocino Horneado	+ \$75
· Arrachera	+ \$80

#### DISCADA

Arrachera nacional (200g), chorizo español (150g), salchicha de pavo (150g), pimientos rojos, verdes y amarillos, cebolla morada, cebollitas cambray y chiles jalapeños. Con tortillas de maíz azul y amarillo

\$420

#### PARRILLADA

New York añejado (200g), short rib (300g), chorizo español (150g), baby back ribs de cerdo (250g), pollo (200g) y papas horneadas al limón

\$950

### RES & POLLO

<b>Pollo Cabreado</b> 600g Al carbón. Con adobo de chiles y especias, papas horneadas al limón, salsa criolla y chimichurri	\$240
<b>Costilla Cargada</b> 400g Horneada por 4 horas. Con frijoles bayos, chiles toreados, salsa verde tamulada y tortillas recién hechas	\$360

## CORTES SELECTOS AL CARBÓN

### DEL NORTE

ACOMPAÑADOS CON FRIJOLE BAYOS, CREMOSO DE TAHINI Y CHILES TOREADOS

<b>Arrachera</b> 300g	\$295
<b>Cabrería</b> 400g New York con hueso	\$460
<b>Rib Eye</b> 400g	\$540

### IMPORTADA

CARNE DE CALIDAD HIGH CHOICE  
ACOMPAÑADOS DE ELOTE DULCE, PAPAS HORNEADAS AL LIMÓN Y CREMA DE PIMIENTA



<b>Porterhouse Choice</b> 500g	\$980
<b>Cowboy Choice</b> 700g	\$1,150
<b>Tomahawk</b> 1.2 Kg	\$2,100

### AL TRAPO

EL REY DE LA CASA, A MANTA DE CIELO, SAL Y BRASA  
ACOMPAÑADO CON VEGETALES ASADOS

<b>Lomo de Res al Trapo</b>	
· 250g	\$460
· 600g	\$950
<b>Rib Eye al Trapo</b> 600g	\$890
<b>Picana al Trapo</b> 320g	\$440

### COMPLEMENTOS

🌿 Papas a la Francesa	\$55
🌿 Berenjena al Jocoque	\$145
🌿 Puré de Papa con Jalapeño	\$75
🌿 Jitomates al Limón	\$90
🌿 Vegetales a la Parrilla	\$110
🌿 Espárragos a la Parrilla	\$130

Conviértete en un  
EXPERTO EN LA PARRILLA  
con nuestra nueva miniserie



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 | LVCUN120521



www.lavicenta.com.mx