

ENTRADAS



GUACAMOLE BAR

Natural

Elige tus toppings extras:

- Espárragos
- Queso Panela
- Chicharrón
- Chapulines
- Carnitas de Rib Eye

Empanadas 1 pza

A Elegir:

- Queso Oaxaca con epazote
- Carne
- Salpicón de Pulpo
- Humita

Tostada de Atún* 1 pza

Preparada con mayonesa de sriracha, aguacate y jocoque

Atún Ponzú* 150g

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

Tataki de Res* 100g

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

Alcachofas Asadas 2 pzas

Con vinagreta de salsa inglesa y mayonesa tahini

Aros de Calamar Crujientes 200g

Con mayonesa de tahini, limón verde y mayonesa de chipotle

Espárragos Almendrados 150g

Asados a las brasas, espolvoreados con parmesano, almendras tostadas y cebollín. Acompañados con salsa agridulce

Camarones Crunchy 150g

Bañados en salsa de miel de agave y sriracha

Tuétanos 2 pzas

- Naturales
- Con pulpo
- Con escamoles

Matambrito 200g

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

Cazuela de Lengua de Res 160g

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 (120g), bañados con frijoles refritos, crema, queso cheddar fundido, guacamole, pico de gallo y aceitunas

LOS TACOS 4 PIEZAS

De Birria

En tortilla de maíz crujiente ahogados en caldo de birria

Tacos Rústicos

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

Los Chonchos

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

Tacos Gober

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

Tacos Campechanos

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

LOS QUESOS

ACOMPÑADOS CON TORTILLAS DE HARINA

Queso Fundido a las Brasas

A elegir:

- Natural
- Hongos
- Chorizo

Queso Cilantro

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

Panela Asado en Penca

Con miel de agave y ajillo a las brasas

Queso Provoleta

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

SOPAS & ENSALADAS

Sopa de tortilla

Servida con chicharrón, chile pasilla, aguacate, queso panela, crema y julianas de tortilla fritas

Jugo de Carne "El Ganador"

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

Ensalada Orgánica

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

Ensalada César*

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

Betabel al Trapo

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

PIZZAS & PASTAS

Fideo Seco

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

Mac & Double Cheese

Con queso cheddar y queso parmesano. Espolvoreados con tocino horneado

Fetuccini di Chenta

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

Pizza Mesta

Con queso gouda y parmesano, tomates cherry rojos y hojas de albahaca fresca

Pizza Melo

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

Pizza Tela

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 | LVVALL171121

GRUPO
ANDERSON'S
EST. 1963



www.lavicenta.com.mx

EXPERTOS PARRILLEROS

HAMBURGUESAS & PEPITO

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

Hamburguesa "La Atascada" 180g

De sirloin. Con queso cheddar, tocino horneado, jitomate, cebolla caramelizada y pepinillos. Acompañada de papas a la francesa

Hamburguesa de Short Rib 160g

Short rib horneado y bañado en jugo de res con lechugas frescas y jitomate. Acompañada de mezcla de papas gajo y francesas con aguacate rebanado

Hamburguesa Triple Bypass 180g

De res con tocino horneado. Con queso empanizado, queso cheddar, aguacate, pepinillo, aderezo ajo perejil, jitomate, cebolla y papas a la francesa

Pepito de Short Rib 150g

Acompañado con dip Vicenta para chopear. ¡Im-per-di-ble!

DEL MAR

Atún Pesto Pepita 280g

Asado a la parrilla. Con pesto de pepitas, humus, pimiento morrón rojo, albahaca fresca y ensalada de arúgula

Salmón a la Brasa 240g

Marinado con mantequilla guajillo y romero. Con vegetales asados

Pulpo Brasero 230g

Con chimichurri y papas al limón

PARA COMPARTIR

PAPA CHENTA

¡Estilo tapatío!

Cama de papa martajada con queso, crema, mantequilla, y tocino.

Acompañada con tortillas para taquear

Natural

Elige tus toppings extras

- Champiñones
- Queso Gouda
- Chorizo
- Tocino Horneado
- Arrachera

DISCADA

Arrachera nacional (250g), 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

PARRILLADA

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

RES & POLLO

Pollo Cabreado 600g

Al carbón. Con adobo de chiles y especias, papas horneadas al limón, salsa criolla y chimichurri

Costilla Cargada 400g

Horneada por 4 horas. Con frijoles bayos, chiles toreados, salsa verde tamulada y tortillas recién hechas

CORTES SELECTOS AL CARBÓN

DEL NORTE

ACOMPAÑADOS CON FRIJOLE BAYOS, CREMOSO DE TAHINI Y CHILES TOREADOS

Arrachera 300g

Cabrería 400g
New York con hueso

Rib Eye 400g

IMPORTADA

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



Porterhouse Choice 500g

Cowboy Choice 700g

Tomahawk 1.2 Kg

AL TRAPO

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

Lomo de Res al Trapo

- 250g
- 600g

Rib Eye al Trapo 600g

Picana al Trapo 320g

COMPLEMENTOS

- 🌿 Papas a la Francesa
- 🌿 Berenjena al Jocoque
- 🌿 Puré de Papa con Jalapeño
- 🌿 Jitomates al Limón
- 🌿 Vegetales a la Parrilla
- 🌿 Espárragos a la Parrilla

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 | LVVAL171121

GRUPO
ANDERSON'S
EST. 1943

