

LA VICENTA®

Expertos en la Parrilla



VALLEJO

ESPAÑOL

(A LA VICENTA, OBVIO)

TODO EMPIEZA EN LA PARRILLA

SOMOS FRANCOS. SOMOS AUTÉNTICOS

Nos gusta el aroma a carbón y compartir un buen momento. Creemos que los pequeños detalles hacen la diferencia en un servicio atento, cálido y sincero.

Llevamos la intensidad en nuestro estilo de vida y nuestra sazón en las venas.

Porque una buena reunión empieza con un buen anfitrión. Porque todo empieza con una chispa y dos buenos tragos sobre la mesa.



Todo empieza
en nuestra parrilla.

#VEETEALV

PLATINUM

PRIMER TIEMPO

(a elegir)

Guacamole

Con pico de gallo

Esquites Fuego

Elote asado servido con mayonesa chipotle, crema agria y queso. Espolvoreados con Takis Fuego®

Empanadas 1 pza

Servidas con chimichurri

- **Tres quesos:** Mozzarella, Quesillo y Gouda
- **Elote con rajas:** Mezcla de quesos
- **Carne picante**

SEGUNDO TIEMPO

(a elegir)

La Cheese Burger *La vieja confiable* 200 g

Carne de res, queso cheddar americano, tocino y aderezo hamburguesero

Ensalada de la Casa

Lechuga, pepino, jitomate, aguacate, cebolla morada y vinagreta

× Milanesa de Pollo

Cubierta con salsa verde y queso gratinado

× Pollo Norteño 350 g

Pechuga de pollo marinada en ajo y cerveza. Con adobo rojo del norte

× Camarones Zarandeados 200 g

A la parrilla. En salsas negras estilo Nayarit y mantequilla de limón

× Arrachera 170 g

× Sirloin 170 g

× Servidos con 2 guarniciones

TERCER TIEMPO

(a elegir)

Pastel de Chocolate

Cheesecake New York

Helado de Vainilla

\$400 PESOS MEXICANOS

PRECIO POR PERSONA

Este menú aplica para grupos de más de 10 personas. Incluye IVA. No incluye bebidas. Propina no incluida. *El consumo de estos productos crudos es responsable de quien lo solicita SSA.



BLACK

PRIMER TIEMPO

(a elegir)

Carnitas de Rib Eye 100 g

Guacamole, pico de gallo y chile serrano

Tacos de Carne Asada al Carbón 3 pzas

En tortilla de maíz azul, salsa guacamoleada, cebolla, cilantro, limón y papa crujiente

Sopa de Tortilla

Chicharrón, aguacate, chile pasilla frito, crema agria y chips de tortilla

SEGUNDO TIEMPO

(a elegir)

La Fondue Vicenta 200 g

Carne de res, salsa de queso cheddar derretido, tocino, aderezo hamburguesero y cebolla frita

Iceberg César

Lechuga iceberg, aderezo César, crotones al ajo y queso parmesano

× **Milanesa de Pollo**

Cubierta con salsa verde y queso gratinado

× **Pollo Norteño** 350 g

Pechuga de pollo marinada en ajo y cerveza. Con adobo rojo del norte

× **Salmón a la Plancha** 200 g

En mantequilla con queso parmesano

× **Filete de Res** 170 g

× **Rib Eye** 290 g

× Servidos con 2 guarniciones



TERCER TIEMPO

(a elegir)

Pastel de Chocolate

Cheesecake New York

Helado de Vainilla

\$600 PESOS MEXICANOS

PRECIO POR PERSONA

Este menú aplica para grupos de más de 10 personas. Incluye IVA. No incluye bebidas. Propina no incluida. *El consumo de estos productos crudos es responsable de quien lo solicita SSA.

**PAPAS A LA
FRANCESA**



**CEBOLLAS
ASADAS**



**PURÉ DE PAPA
JALAPEÑO**



**ENSALADA DE
LA CASA**



**FRIJOL
BAYOS CHARROS**



**ICEBERG
CÉSAR**



**ARROZ A LA
MEXICANA**



**ELOTES A LA
MANTEQUILLA**



**VEGETALES A
LA PARRILLA**



**PAPA AL
HORNO**



2 GUARNICIONES A ELEGIR



BARRA LIBRE REGULAR

\$550

PRECIO POR PERSONA
(\$275 MX HORA ADICIONAL)

Ron: Bacardí blanco, Matusalem Clásico, Matusalem Platino, Captain Morgan Spiced

Vodka: Absolut Azul, Smirnoff, Smirnoff Tamarindo

Mezcal: Unión, 400 Conejos Espadín Joven, 400 Conejos Espadín Reposado

Tequila: Cuervo Tradicional Reposado, Cuervo Tradicional Plata, Patrón Cristalino, Patrón Silver

Whisky: JW Red Label, Jack Daniel's

Ginebra: Tanqueray, Beefeater, Puerto de Indias Strawberry

Brandy: Torres 10

Licor: Baileys

Cerveza: Nacional e Internacional

Coctelería: Mixología de la Casa

No incluye: Vino, agua embotellada o bebidas energizantes

BARRA LIBRE PREMIUM

\$800

PRECIO POR PERSONA
(\$400 MXN HORA ADICIONAL)

Ron: Bacardí Blanco, Matusalem Platino, Matusalem Clásico, Captain Morgan Spiced, Appleton Signature Blend, Havana Club 7

Vodka: Smirnoff, Smirnoff Tamarindo, Absolut Azul, Ketel One Original

Mezcal: Unión, 400 Conejos Espadín Joven, 400 Conejos Espadín Reposado

Tequila: Don Julio Blanco, Don Julio Reposado, Maestro Dobel Diamante, Cuervo Tradicional Reposado, Cuervo Tradicional Plata, 1800 Cristalino, Herradura Reposado, Patrón Silver, Patrón Cristalino

Whisky: Buchanan's 12, Jack Daniel's, JW Black Label, JW Red Label, Bushmills Black Bush

Ginebra: Tanqueray, Bombay Sapphire, Hendrick's, Beefeater, Puerto de Indias Strawberry

Licor: Baileys

Brandy: Torres 10

Cerveza: Nacional e Internacional

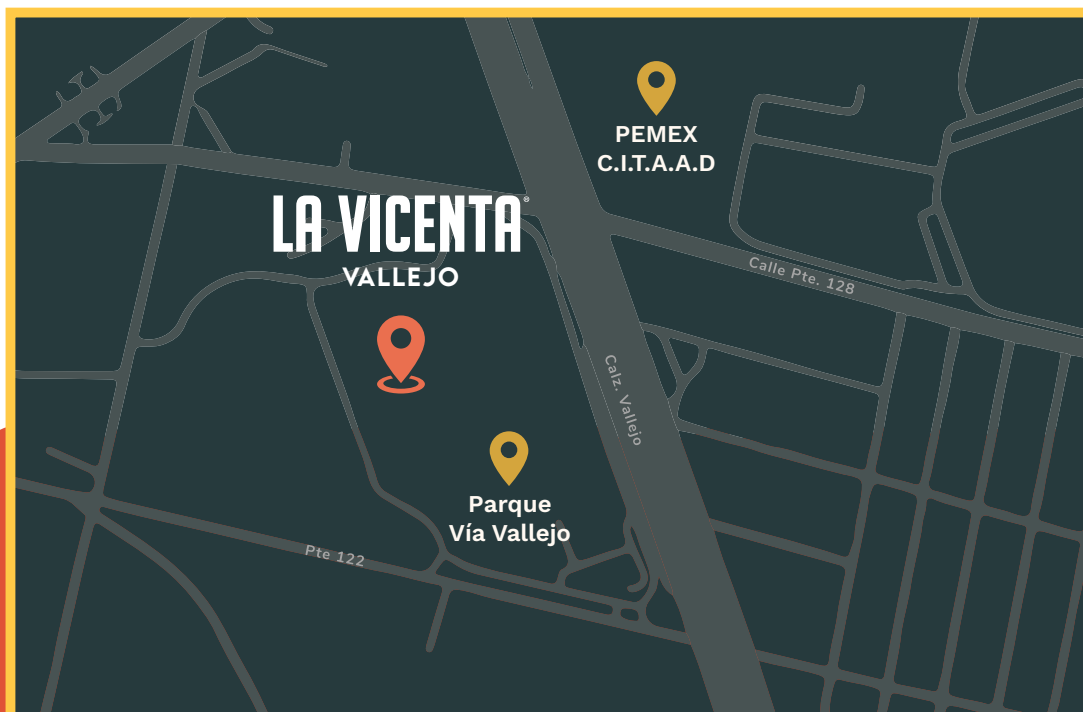
Coctelería: Mixología de la Casa

No incluye: Vino, agua embotellada o bebidas energizantes

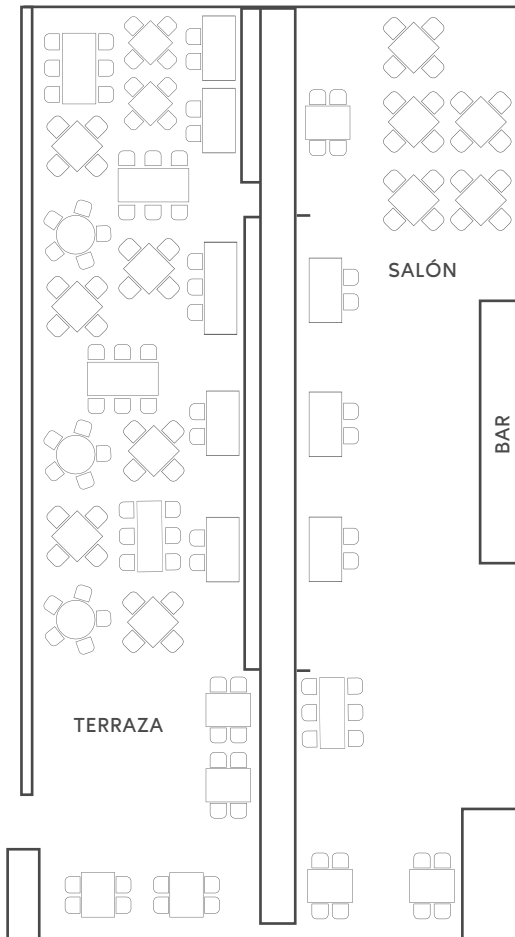
*La mezcla de bebidas energizantes con destilados es responsabilidad del consumidor, deslindándose el establecimiento de la mezcla y consumo de éstos. Evita el Exceso. 2 horas de barra libre consumo mínimo, incluye mezcladores. No incluye el 15 % de servicio. Esté menú aplica para grupos de más de 10 personas. Todos nuestros precios incluyen IVA. Precios en pesos mexicanos. LVCDMX060924



UBICACIÓN



CAPACIDAD



LA VICENTA VALLEJO

Total: 164 personas

Salón: 53 personas

Terraza Fumar: 85 personas

Terraza No Fumar: 26 personas

VENTAS Y GRUPOS

ventas@andermail.com

(998) 840 7183/84

DIRECTOR DE VENTAS

Juan Carlos Garza

juancarlos.garza@grupoandersons.com

(55) 1841 8016

GRUPO
ANDERSON'S
EST. 1963

TITOS

Harry's

PORFIRIO'S

BAK'

EL SQUID BOY

LA VICENTA

ROOF

Carolina's

Señor Fajitas

Trend's

Nicoletta

ERIZO