LA VICENTA®
Expertos en la Parrilla
POSADAS
ESPAÑOL
VALLEJO

#VETEALV

(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.

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** 200 g
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** 200 g
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
FRIJOLES 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

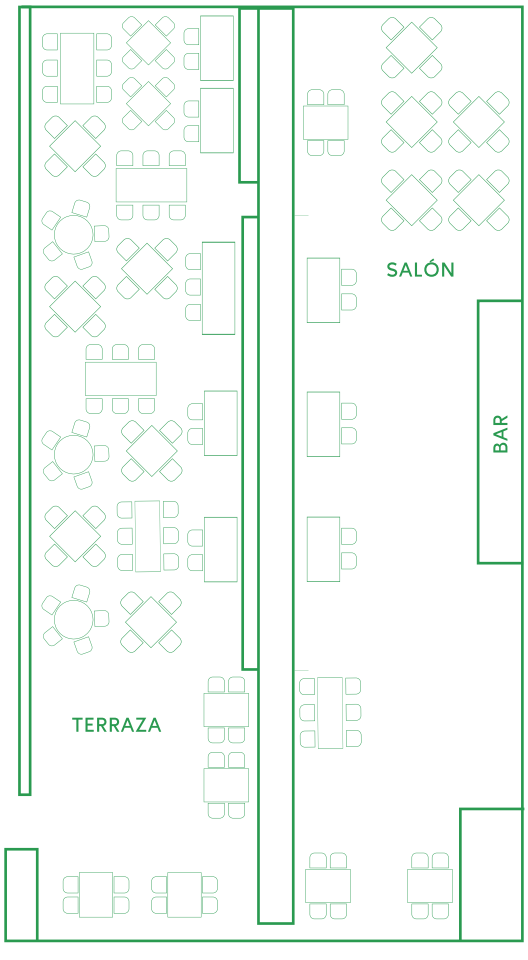
*La mezcla de bebidas energizantes con destilados es responsabilidad del consumidor, deslindándose el establecimiento de la mezcla y consumo de éstos. Evita el Exceso. 2 horas de barra libre consumo mínimo, incluye mezcladores. No incluye el 15 % de servicio. Esté menú aplica para grupos de más de 10 personas. Todos nuestros precios incluyen IVA. Precios en pesos mexicanos. LVCDMX020924

BIENVENIDO ALV
(A LA VICENTA, OBVIO)

UBICACIÓN

PEMEX
C.I.T.A.A.D
LA VICENTA
VALLEJO
Calle Pte. 128
Calz. Vallejo
Parque
Vía Vallejo
Pte 122

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

LA VICENTA®

Expertos en la Parrilla

FELIZ
NAVIDAD