

# LA VICENTA®

*Expertos en la Parrilla*



## TEZONTLE

ESPAÑOL

V  
A  
E  
T  
E  
V  
#

(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

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. LV250725



# 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  
Con queso gouda gratinado, 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. LV250725





**PAPAS A LA  
FRANCESA**



**CEBOLLAS  
ASADAS**



**PURÉ DE PAPA  
JALAPEÑO**



**ENSALADA  
DE LA CASA**



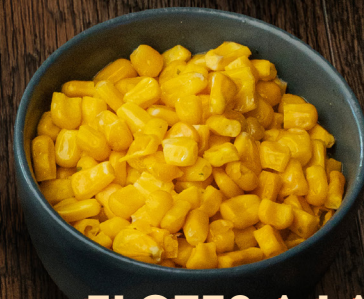
**FRIJOLES  
BAYOS CHARROS**



**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 energizante

BARRA LIBRE  
**PREMIUM**

**\$800**

PRECIO POR PERSONA  
(\$400 MX 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

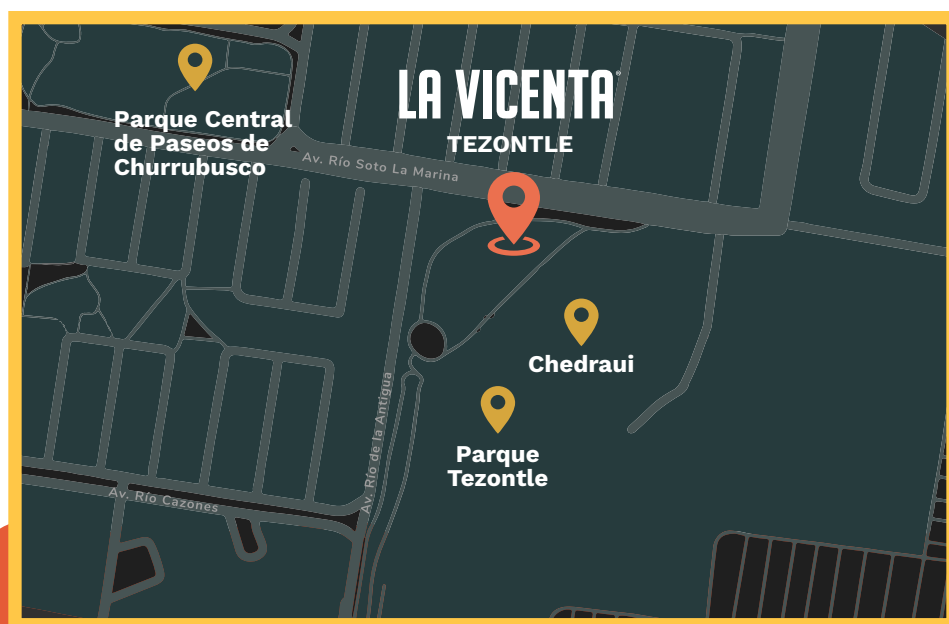
**No incluye:** Vino, agua embotellada o bebidas energizantes

\*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. Está menú aplica para grupos de más de 10 personas. Todos nuestros precios incluyen IVA. Precios en pesos mexicanos. LV250725



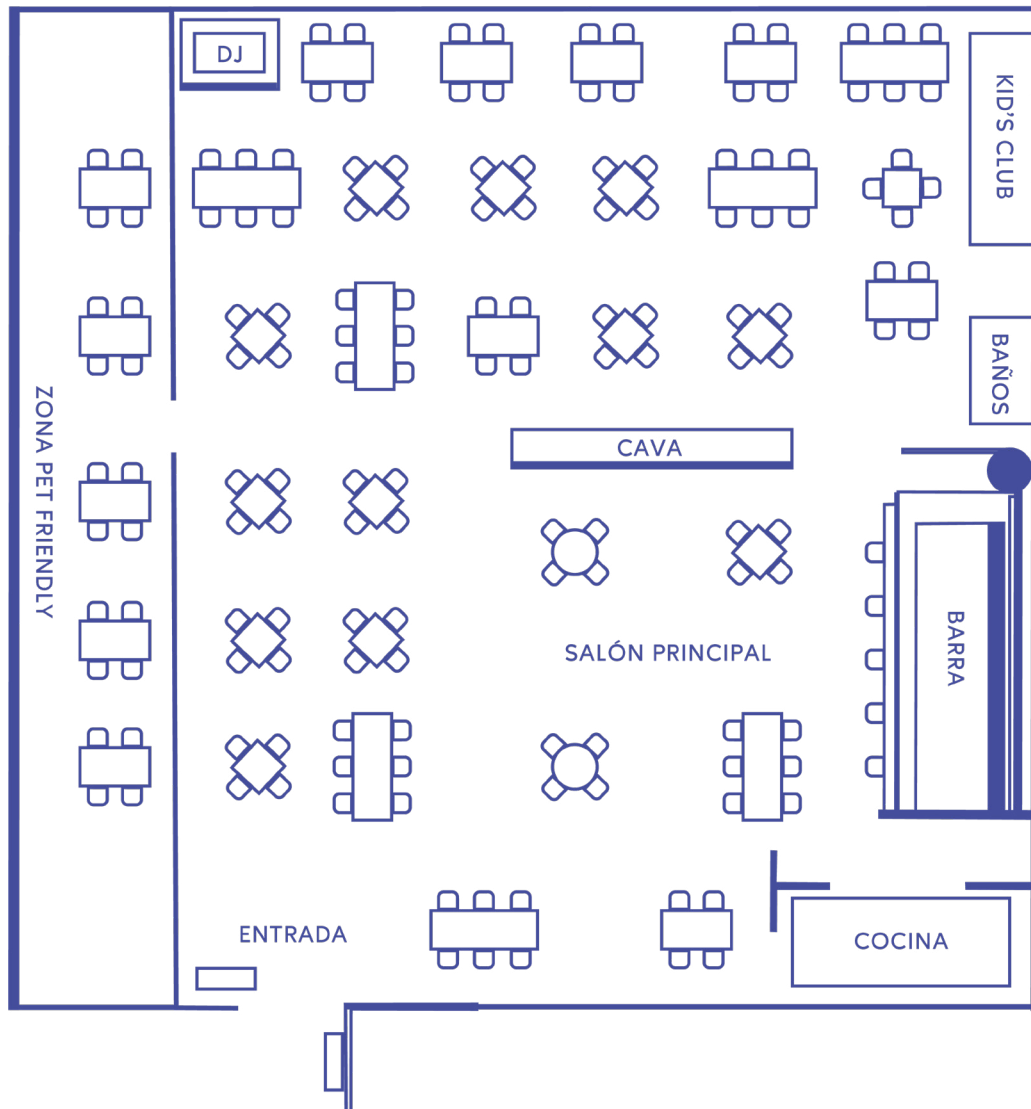


# UBICACIÓN



**Canal de Tezontle 1512, Dr Alfonso Ortiz Tirado, Iztapalapa  
Ciudad de México, CDMX**

# CAPACIDAD



## LA VICENTA TEZONTLE

**Salón Principal:** 137 personas

**Terraza:** 20 personas

**Total:** 157 personas



# VENTAS Y GRUPOS

[ventas@andermail.com](mailto:ventas@andermail.com)

(55) 1841 8016

---

## DIRECTOR DE VENTAS

Juan Carlos Garza

[juancarlos.garza@grupoandersons.com](mailto:juancarlos.garza@grupoandersons.com)

GRUPO  
**ANDERSON'S**  
EST. 1963

TITOS

Harry's

PORFIRIO'S

BAK

Squid Roe

LA VICENTA

HIROOF

Andrés Ballester

Señor Frodo

Erudito

Nicoletta

BODEGA ARGENTINA

ROWERS

Tap Line

THE

NASSAU PORT

GASTRO SPOTS