

# LA VICENTA®

*Expertos en la Parrilla*



**MIYANA**

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.**

# 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)

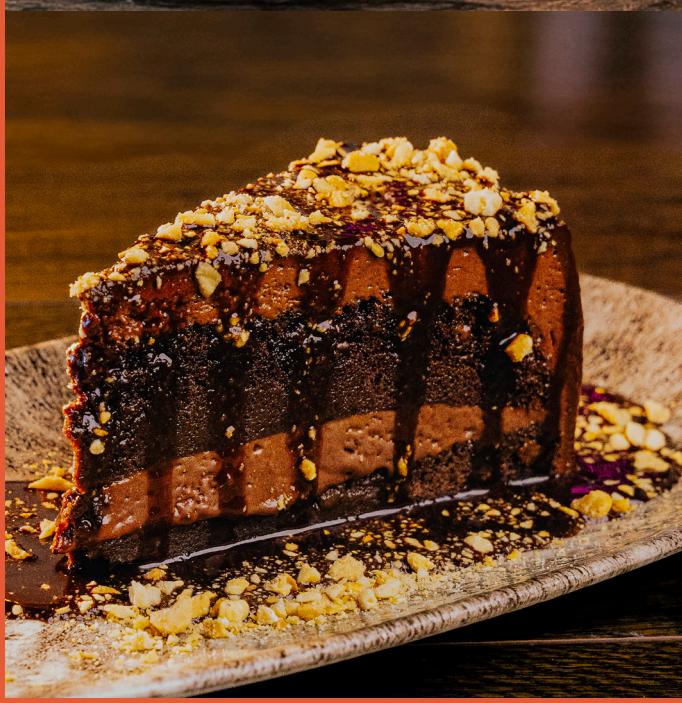
### Pastel de Chocolate

### 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 Fondué 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  
FRANCES**

**CEBOLLAS  
ASADAS**



**ENSALADA  
DE LA CASA**



**FRIJOLES  
BAYOS CHARROS**



**ARROZ A LA  
MEXICANA**

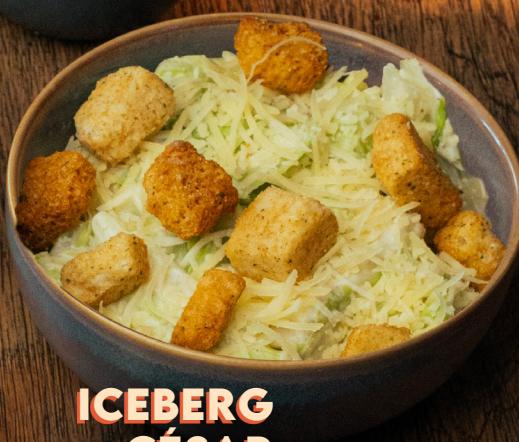


**VEGETALES A  
LA PARRILLA**



**PAPA AL  
HORNO**

**PURÉ DE PAPA  
JALAPEÑO**



**ICEBERG  
CÉSAR**



**ELOTES A LA  
MANTEQUILLA**

**2 GUARNICIONES A ELEGIR**

**BARRA LIBRE****REGULAR****\$550**PRECIO POR PERSONA  
(\$275 MX HORA ADICIONAL)**BARRA LIBRE****PREMIUM****\$800**PRECIO POR PERSONA  
(\$400 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**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

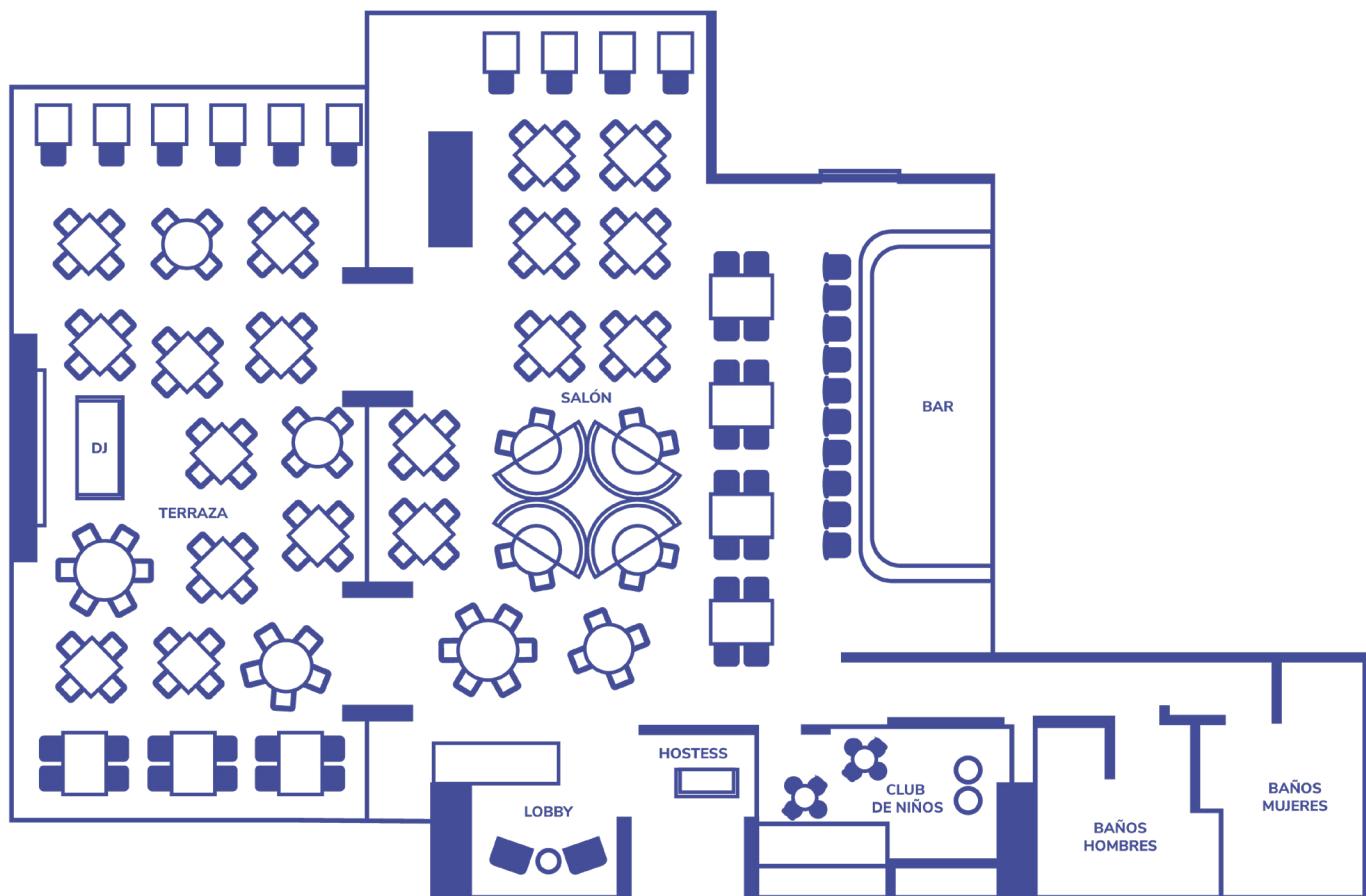


## UBICACIÓN



**Av. Ejército Nacional Mexicano 769, Granada, Miguel Hidalgo  
Ciudad de México, CDMX**

# CAPACIDAD



## LA VICENTA MIYANA

Bar: 10 personas

Salón Principal: 85 personas

Terraza: 72 personas

Total: 167 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 Gordo Chords Señor Fogg Freya's Nicoletta BODEGA ARGENTINA ROWDY'S TapLine THE FEEBLE NASSAU PORT GASTRO SPOTS