

LA VICENTA®

Expertos en la Parrilla



TOREO
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**



**VEGETALES A
LA PARRILLA**



**PAPA AL
HORNO**



**ELOTES A LA
MANTEQUILLA**

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

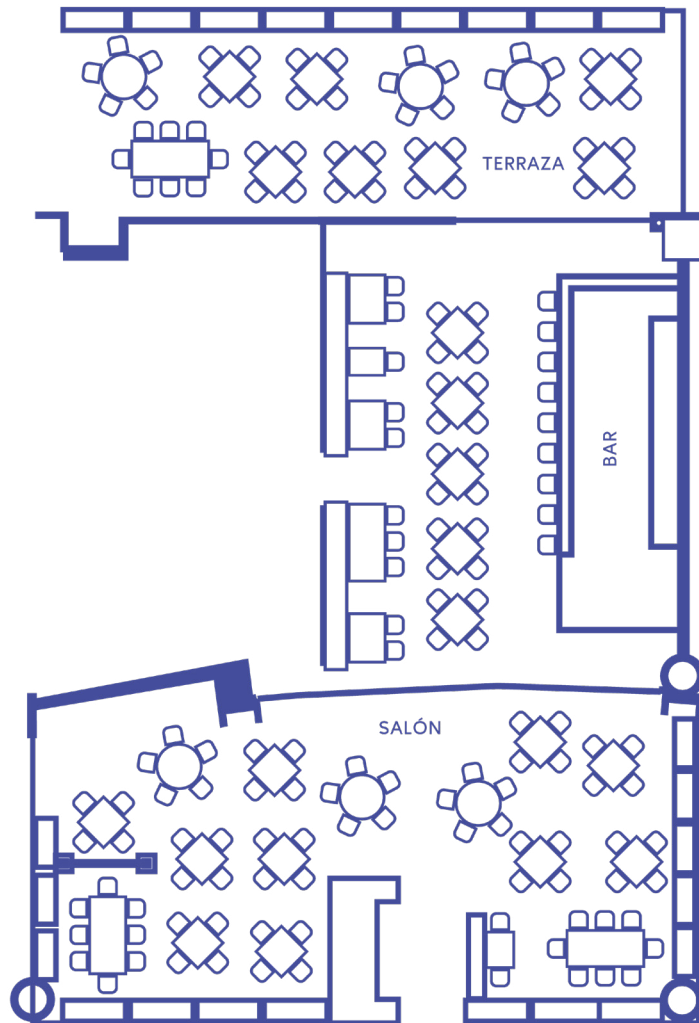


UBICACIÓN



**Bldv. Manuel Ávila Camacho 5, Residencial Lomas de Sotelo
Ciudad de México, CDMX**

CAPACIDAD



LA VICENTA TOREO

Bar: 10 personas
Main Hall: 40 personas
Salón: 68 personas
Terraza: 62 personas
Total: 180 personas

VENTAS Y GRUPOS

ventas@andermail.com

(55) 1841 8016

DIRECTOR DE VENTAS

Juan Carlos Garza

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