

ENTRADAS

- ✓ **Guacamole** ————— \$320
PURÉ RUSTICO DE AGUACATE CON CITRICOS
LOCALES, PIMIENTOS ASADOS, CEBOLLA
MORADA, PEPITA DE CALABAZA, CHIPS DE
AJO, ACEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEN
- Steak Portobello a Las Brasas** ——— \$410
MARINADOS CON CHIMICHURRI
- Ceviche de Pescado Fresco** ——— \$320
MARINADO CON LECHE DE COCO, CEBOLLA
MORADA, PEPINO, PERA, PIMIENTO ROJO,
CHILE SERRANO
- Ceviche de Salmón Fresco** ——— \$360
CURADO EN SAL DE MAR, SALSA PONZU,
PICO DE GALLO CON MANGO EN BASE DE
GUACAMOLE RÚSTICO
- Ribs de Res En** ————— \$890
Salsa BBQ
CON PAPAS A LA FRANCESA
- Flatbread Rustico** ————— \$620
MASA HECHA EN CASA CON SALSA DE
JITOMATE, TOMATES DESHIDRATADOS AL
SOL, TORMATES CONFITADOS, TOMATE
CHERRY, ZUCCHINI, ZANAHORIA, PIMIENTO
MORRON ROJO, PIÑON ROSADO,
CHIMICHURRI, PEREJIL, ENELDO
- Flatbread de Costilla** ————— \$750
de Res BBQ

Alitas de Pollo en _____ \$380
Salsa Buffalo

CON PAPAS A LA FRANCESA

Alitas de Pollo en _____ \$380
Salsa BBQ

CON PAPAS A LA FRANCESA

Dedos de Pechuga de Pollo _____ \$460
Empanizados

ENSALADAS

 **Ensalada Vico's _____ \$360**

EJOTE FRANCES, ESPARRAGOS, CORAZÓN DE
PALMITO, NUEZ PECAN, VINAGRETA DE
SHALLOT

 **Ensalada Del Chef _____ \$380**

JITOMATE, AGUACATE, ESPARRAGO BLANCO,
PIMIENTO ROJO, CORAZON DE PALMITO,
FONDOS DE ALCACHOFAS, HUEVO DURO,
ADEREZO DE LA CASA

 **Ensalada Cesar _____ \$320**

LECHUGA, CROTONES, ADEREZO CESAR

 **Ensalada Veraniega _____ \$320**

LECHUGA, PERA, ARÁNDANOS, MANZANA
VERDE, GAJOS DE NARANJA, TORONJA,
NUECES CARAMELIZADAS CON ADEREZO
DULCE DE MOSTAZA

SOPAS

Sopa de Tortilla ————— \$220

SERVIDO CON JULIANA DE TORTILLA FRITA,
CHILE PASILLA FRITO, AGUACATE

Bouillon de Consome de Pollo ——— \$220

CALDO CONCENTRADO NATURAL DE POLLO
CON VERDURAS

Jugo de Carne de Res ————— \$340

CON CEBOLLA, CILANTRO Y CHILE VERDE

PASTA

Bolognesa ————— \$480

MOLIDA DE RIB EYE CON CEBOLLA, AJO Y
SALSA DE TOMATE

 **Caponata Siciliana** ——— \$410

BERENJENA, ZUCCHINI, PIMIENTO MORRON,
ALCAPARRAS, ACEITUNAS NEGRAS,
CEBOLLA, TOMATE

PLATOS FUERTES

Milanesa de Pechuga de Pollo ————— \$480

CON PAPAS A LA FRANCESA

Hot Dog de Res JUMBO ————— \$390

CON PAPAS A LA FRANCESA

Hot Dog Con Costilla BBQ ————— \$480

CON PAPAS A LA FRANCESA

Hot Dog Bolognesa ————— \$480

CON PAPAS A LA FRANCESA

Hamburguesa de Res ————— \$480

CON PAPAS A LA FRANCESA

Hamburguesa de pollo KFC ————— \$480

CON PAPAS A LA FRANCESA

Hamburguesa Brisket BBQ ————— \$580

CON PAPAS A LA FRANCESA

PESCADO

Filete de Pescado Asado a la Plancha ————— \$860

CON ENSALADA MIXTA Y PAPAS A LA FRANCESA

PLATOS MEXICANOS

Fajitas de Pechuga de Pollo ————— \$740

TIRAS DE PECHUGA DE POLLO ASADAS CON VEGETALES, ACOMPAÑADA DE ARROZ MORO, PAPAS A LA FRANCESA Y GUACAMOLE CON TORTILLAS DE MAIZ HCHAS EN CASA

Fajitas de Res ————— \$1100

TIRAS DE RES ASADAS CON VEGETALES, ACOMPAÑADA DE ARROZ MORO, PAPAS A LA FRANCESA Y GUACAMOLE CON TORTILLAS DE MAIZ HCHAS EN CASA

Tacos de Res (3) 170g. ————— \$590

TORTILLAS DE MAIZ CON PURE DE FRIJOL NEGRO, GUACAMOLE Y SALSA MEXICANA

Tacos de Brisket BBQ (3) 170g. ————— \$590

CON CEBOLLA ASADA Y PAPA CRUJIENTE

Tacos de Pechuga de Pollo ————— \$460 **Adobada** (3) 170g.

TORTILLAS DE MAIZ CON PURE DE FRIJOL NEGRO, GUACAMOLE Y SALSA MEXICANA

Tacos de Pescado Tempura ————— \$460 **Empanizado**

CON SALSA CON PICO DE GALLO CARIBEÑO

CORTES FINOS A LAS BRASAS

Brocheta de Pierna y Muslo de Pollo — \$420
220g. (2 Guarniciones)

MARINADO CON RAYADURA DE LIMON,
TOMILLO FRESCO, OREGANO Y PEREJIL

Pechuga de Pollo — \$640
(2 Guarniciones)

Flat Iron — \$1100
350g. (2 Guarniciones)

Rib Eye Black Angus — \$2200
400g. (2 Guarniciones)
IMPORTADO

Cowboy Black Angus — \$4900
RIB EYE CON HUESO
1100g.(3 Guarniciones)
IMPORTADO

GUARNICIONES

✓ **Pure de Papa con Nuez Moscada**

✓ **Papas a la Francesa**

✓ **Pure de Camote**

PERFUMADO CON CANELA, NUEZ DE CASTILLA,
CILANTRO CRIOLLO, ACEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEN

✓ **Verduras Asadas de Temporada**

✓ **Arroz Moro**

ARROZ INTEGRAL AL CURRY, LENTEJAS, HONGOS
DESHIDRATADOS, SCHALLOTS CARAMELIZADOS,
NUEZ DE LA INDIA Y PEREJIL

Hongos Silvestres

VARIEDAD DE HONGOS SILVESTRES Y CEBOLLAS
PRIMAVERA SALTEADAS

————— GUARNICION EXTRA \$150 —————

POSTRES

✓ **Fondant de Chocolate Derretido — \$250**

EN HOJA DE ELOTE ACOMPAÑADA DE
HELADO DE VAINILLA O CHOCOLATE VEGANO
Y NUECES CARAMELIZADAS

✓ **Tarta Dorada de Manzana** ————— \$250

CON HELADO DE CHOCOLATE O VAINILLA
VEGANO Y TROZOS CROCANTES DE
CAMELO CON ALMENDRA, COULIS DE VINO
TINTO CON ESPECIAS

✓ **Churros Estilo Mexicano** ————— \$250

CON CANELA Y AZUCAR MORENA CON SALSA
DE CHOCOLATE

✓ **Helados Veganos artesanales** ————— \$250

CHOCOLATE - VAINILLA - FRESA

✓ **Sorbete Artesanal** ————— \$180

LIMON

✓ **Mousse de chocolate
y mango** ————— \$250

PRECIOS EN PESOS MEXICANOS
INCLUYEN IMPUESTOS

NO INCLUYE SERVICIO

