

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, PIMENTO 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 Salsa BBQ ————— \$890
CON PAPAS A LA FRANCESCA

Flatbread Rustico ————— \$620
MASA HECHA EN CASA CON SALSA DE JITOMATE, TOMATES DESHIDRATADOS AL SOL, TORMATES CONFITADOS, TOMATE CHERRY, ZUCCHINI, ZANAHORIA, PIMENTO MORRON ROJO, PIÑON ROSADO, CHIMICHURRI, PEREJIL, ENEUDO

Flatbread de Costilla de Res BBQ ————— \$750

Alitas de Pollo en Salsa Buffalo ----- \$380

CON PAPAS A LA FRANCESAS

Alitas de Pollo en Salsa BBQ ----- \$380

CON PAPAS A LA FRANCESAS

Dedos de Pechuga de Pollo Empanizados ----- \$460

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 FRANCESCA

Hot Dog de Res JUMBO ————— \$390

CON PAPAS A LA FRANCESCA

Hot Dog Con Costilla BBQ ————— \$480

CON PAPAS A LA FRANCESCA

Hot Dog Bolognesa ————— \$480

CON PAPAS A LA FRANCESCA

Hamburguesa de Res ————— \$480

CON PAPAS A LA FRANCESCA

Hamburguesa de pollo KFC ————— \$480

CON PAPAS A LA FRANCESCA

Hamburguesa Brisket BBQ ————— \$580

CON PAPAS A LA FRANCESCA

PESCADO

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

CON ENSALADA MIXTA Y PAPAS A LA FRANCESCA

PLATOS MEXICANOS

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

TIRAS DE PECHUGA DE POLLO ASADAS CON
VEGETALES, ACOMPAÑADA DE ARROZ MORO,
PAPAS A LA FRANCESCA 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
FRANCESCA 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 Adobada (3) 170g. ————— \$460

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

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

CON SALSA CON PICO DE GALLO CARIBEÑO

CORTES FINOS A LAS BRASAS

**Brocheta de Pierna y Muslo — \$420
de Pollo 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
CARAMELO 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

 **Sorbet Artesanal** → \$180

LIMON

 **Mousse de chocolate
y mango** → \$250

PRECIOS EN PESOS MEXICANOS

INCLUYEN IMPUESTOS

NO INCLUYE SERVICIO



 **Yuc'S**
GRILL
KOSHER - CANCUN