

LA VICENTA®

Expertos en la Parrilla

ACAPULCO

VENTAS Y GRUPOS

ventas@andermail.com

(998) 840 7183/84

DIRECCIÓN DE VENTAS

Juan Carlos Garza

juancarlos.garza@grupoandersons.com

(55) 1841 8016

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 y 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.



Porque todo lo bueno comienza en la parrilla,
en nuestra parrilla.

GOLD

ENTRADAS

(a elegir)

- DIP DE ALCACHOFA** 200 g
Corazones de alcachofa a la parrilla en una salsa cremosa de quesos y espinaca al tajín. Con pan hecho en casa

TOSTADA DE ATÚN* 1 pza
Con mayonesa "picosita", guacamole, pepino, rábano y cebolla crujiente

GUACAMOLE
Natural con pico de gallo bien botanero

SEGUNDO TIEMPO

(a elegir)

HAMBURGUESA VICENTA 180 g
Mezcla de High Choice (160 g), queso gouda, chilaquiles en salsa verde y perejil crujiente

FETUCCINI ALFREDO CON CAMARÓN 120 g
Salsa blanca de queso parmesano y mantequilla

ENCHILADAS SUIZAS 4 pzas
Rellenas de pollo deshebrado (120 g), bañadas en salsa cremosa de tomatillo, gratinada con quesos, cebolla morada y cilantro, ¡Un clásico!

- BETABEL ASADO** 200 g
Al carbón. Con jocoque a la mostaza, espinaca baby, aderezo de agave limón y cacahuates japoneses


POSTRES

(a elegir)

FLAN DE LA NONNA*
Con salsa de caramelo y frutos rojos

PAY DE PIÑA
Rebanada con base tarta linzer de almendra, chutney de piña a la parrilla y canela. Con crema de whisky y almendras tostada

\$450 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 productos crudos es responsabilidad de quien los solicita SSA.  Opción Vegetariana





PLATINUM

ENTRADAS

(a elegir)

QUESO FUNDIDO + CHORIZO 180 g

Con tortillas de harina

TATAKI DE ATÚN AL GRILL* 110 g

Sellado. Con salsa ponzu, aguacate, chile serrano y cebolla morada asada

JUGO DE CARNE EL "GANADOR"

Con limón, cilantro, cebolla y chile serrano

SEGUNDO TIEMPO

(a elegir)

ARRACHERA ZARANDEADA 300 g

A la parrilla. Con hongos al ajillo y frijoles refritos

TRIPLE SMASH CHEESE BURGER 180 g

3 carnes, mezcla de High Choice (160 g), queso cheddar, pepinillos y BBQ de la casa

POLLO PERRÓN 600 g

Ahumado en su jugo, con papas cambray, elote amarillo y perejil crujiente

PESCA DEL DÍA A LA TALLA 250 g

Con vegetales asados

POSTRES

(a elegir)

PASTEL DE CHOCOLATE TURIN®


Rebanada cubierta con ganache de chocolate 70% y nueces tostadas

FLAN DE LA NONNA*

Con salsa de caramelo y frutos rojos

\$590 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 productos crudos es responsabilidad de quien los solicita SSA.  Opción Vegetariana

BLACK

ENTRADAS

(a elegir)

CAMARONES CRUNCHY 100 g

Bañados en salsa de miel de agave y sriracha, sobre cama de fideos de arroz crujientes con puré de aguacate

TACOS CAMPECHANOS 3 pzas

Longaniza (30 g) con chicharrón y carne asada (100 g) estilo "La Capirucha" en tortilla de maíz

🌿 QUESO CILANTRO 100 g

¡Un clásico de Charlie 's!

Queso crujiente con salsa verde y julianas de papa

SEGUNDO TIEMPO

(a elegir)

POLLO PERRÓN 600 g

Ahumado en su jugo, con papas cambray, elote amarillo y perejil crujiente

LA FONDUE CHEESE BURGUER 180 g

Mezcla de High Choice (160 g), queso cheddar, tomate, lechuga, cebolla, aderezo de la casa y salsa de queso cheddar

FILETE DON CHEMA 300 g

En salsa de tuétano con base de jugo de carne y papas a la francesa

SALMÓN A LAS BRASAS 250 g

Marinado con mantequilla de parmesano y ajo. Con vegetales asados

POSTRES

(a elegir)

PASTEL DE CHOCOLATE TURIN®

Rebanada cubierta con ganache de chocolate 70% y nueces tostadas

PASTEL DE ZANAHORIA

Rebanada con pistache y pasas. Cubierto con betún de queso crema y chocolate blanco, salsa de caramelo y chocolate blanco rallado.

\$790 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 productos crudos es responsabilidad de quien los solicita SSA. 🌿 Opción Vegetariana





BARRA LIBRE REGULAR

\$400 MXN

PRECIO POR PERSONA
(\$200 MXN HORA ADICIONAL)

Ron: Bacardí Blanco, Matusalem Platino, Matusalem Clásico, Captain Morgan Spiced

Vodka: Smirnoff, Smirnoff Tamarindo, Absolut Azul

Mezcal: Unión, 400 Conejos Espadín Joven

Tequila: Tradicional Reposado, Tradicional Plata

Whisky: JW Red Label, Jack Daniel's

Ginebra: Tanqueray, Beefeater

Licores: Torres 10, Crema de Whisky Baileys

Cerveza: Nacional e Internacional

Coctelería: Mixología de la casa

No incluye: Vino, agua embotellada, bebidas energizantes

BARRA LIBRE PREMIUM

\$600 MXN

PRECIO POR PERSONA
(\$300 MXN HORA ADICIONAL)

Ron: Bacardí Blanco, Matusalem Platino, Matusalem Clásico, Captain Morgan Spiced, Appleton Signature Blend, Havana 7, Zacapa Ambar

Vodka: Smirnoff, Smirnoff Tamarindo, Absolut Azul, Stolichnaya, Ketel One

Mezcal: Unión, 400 Conejos Espadín Joven, 400 Conejos Reposado, Amarás Joven

Tequila: Tradicional Reposado, Tradicional Plata, 1800 Blanco, Don Julio Blanco, Herradura Reposado, Maestro Dobel Diamante

Whisky: JW Red Label, Jack Daniel's, JW Black Label, Bushmills Black Bush, Buchanan's 12

Ginebra: Tanqueray, Beefeater, Boodles, Bombay Sapphire, Hendrick's

Licores: Torres 10, Crema de Whisky Baileys

Cerveza: Nacional e Internacional

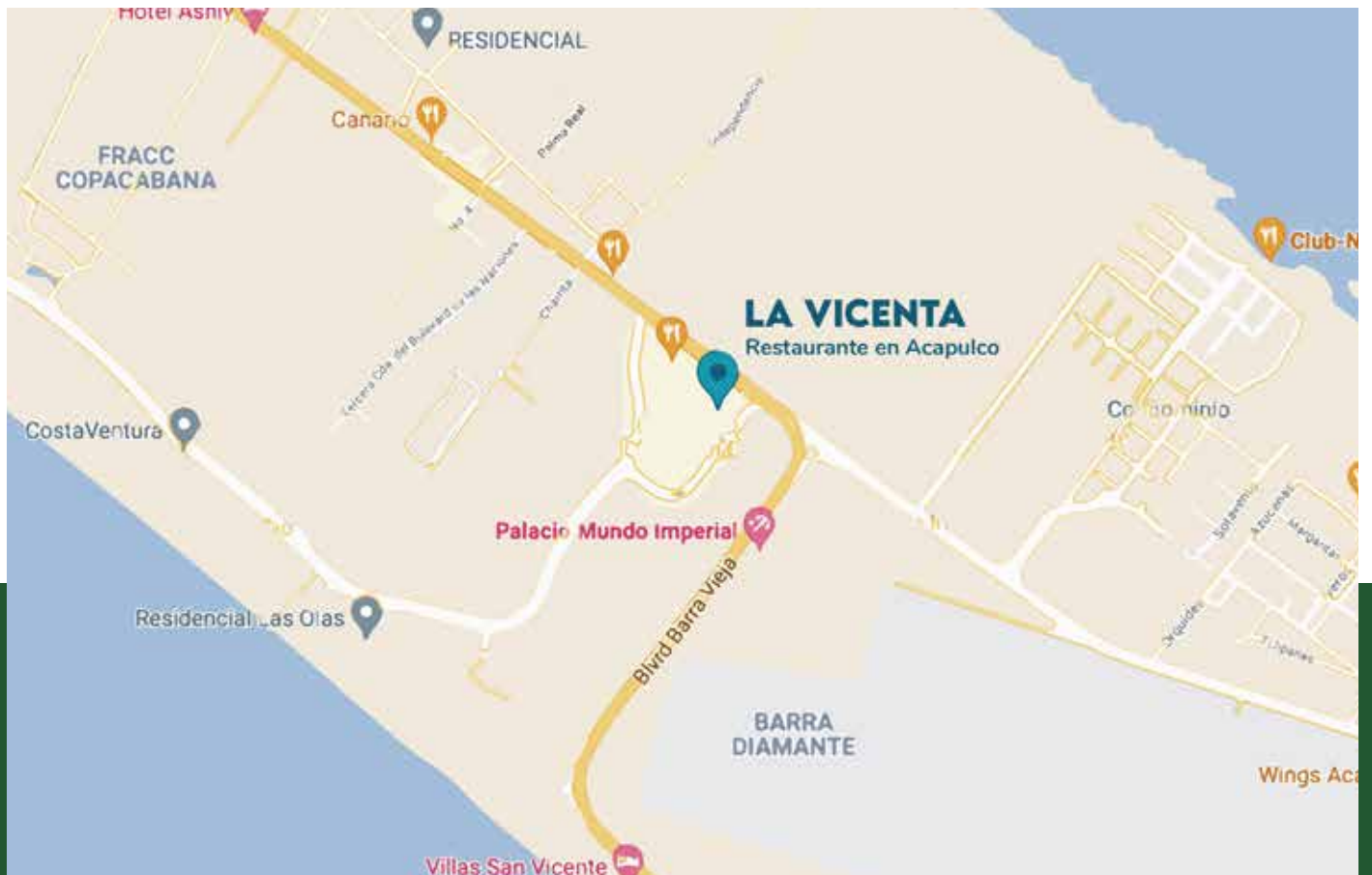
Coctelería: Mixología de la casa

No incluye: Vino, agua embotellada, 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. Este menú aplica para grupos de más de 10 personas. Todos nuestros precios incluyen IVA. Precios en pesos mexicanos.



UBICACIÓN



CAPACIDAD



LA VICENTA ACAPULCO

Total: 280 personas

Salón: 94 personas

Terraza Interior: 97 personas

Terraza Exterior: 89 personas