

LA VICENTA[®]
ACAPULCO

ESPAÑOL

GRUPO
ANDERSON'S[®]
EST. 1963

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.



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

GOLD

PRIMER TIEMPO

(a elegir)

DIP DE ESPINACAS Y RAJAS

A la parrilla. Con chile poblano, elote y salsa cremosa

TOSTADAS DE ATÚN* 2 pzas

Con mayo chipotle, mayonesa soya cilantro, cebolla caramelizada, aguacate y cilantro

GUACAMOLE

Con pico de gallo bien botanero y totopos de maíz

SEGUNDO TIEMPO

(a elegir)

HAMBURGUESA DE CHILAQUILES 150 g

Mezcla de carne High Choice, queso gouda, chilaquiles en salsa verde, crema ácida y aderezo hamburguesero. Con papas a la francesa

FETTUCINI ALFREDO CON CAMARÓN 120 g

Con salsa cremosa y queso parmesano

ENCHILADAS SUIZAS VICENTA 4 pzas

De pollo deshebrado. Frijol refrito, mezcla de quesos, cebolla morada, cilantro, limón, polvo de chiles y salsa verde Suiza. ¡Un clásico!

HAMBURGUESA DE PORTOBELLO

Portobello marinado a la parrilla. Con queso gouda, tomate, lechuga y papas a la francesa

TERCER TIEMPO

(a elegir)

FLAN DE LA NONNA


Servido con frutas de temporada

CHEESECAKE DE ELOTE

Con base de galletas. Servido con dulce de leche, helado de vainilla y palomitas acarameladas

\$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 estos productos crudos es responsable de quien lo solicita SSA.  Opción Vegetariana



PLATINUM

PRIMER TIEMPO

(a elegir)

QUESO FUNDIDO A LAS BRASAS

Con chorizo (40 g)

TATAKI DE ATÚN AL GRILL* 90 g

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

JUGO DE CARNE "EL GANADOR"

Con limón, cilantro, cebolla y chile serrano

SEGUNDO TIEMPO

(a elegir)

ARRACHERA 250 g

A la parrilla. Con pimientos, frijoles refritos y cebolla cambray a la parrilla

BBQ CHEESE BURGER 150 g

Pan brioche, aderezo hamburguesero, queso cheddar, pepinillos, salsa BBQ y papas a la francesa

MILANESA DE POLLO 200 g

Rellena de jamón y queso. Con ensalada verde

HAMBURGUESA DE PORTOBELLO

Portobello marinado a la parrilla. Con queso gouda, tomate, lechuga y papas a la francesa

TERCER TIEMPO

(a elegir)

FLAN DE LA NONNA


Servido con frutas de temporada

PASTEL DE CHOCOLATE TURIN®

Rebanada cubierta con ganache de chocolate 70% y cacahuete tostadas

\$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 estos productos crudos es responsable de quien lo solicita SSA.  Opción Vegetariana



BLACK

PRIMER TIEMPO

(a elegir)

CAMARONES CRUNCHY 100 g

En salsa de miel de agave-sriracha. Con mousse de aguacate, fideos de arroz crujientes, cebolla morada encurtida y ajonjolí

TACOS CAMPECHANOS 3 pzas

Chorizo, chicharrón, filete de res, cebollitas cambray asadas, cilantro fresco y salsa verde

QUESO CILANTRO

¡Un clásico de Charlie's!
Queso crujiente con salsa verde y julianas de papa

SEGUNDO TIEMPO

(a elegir)

MILANESA DE POLLO 200 g

Rellena de jamón y queso. Con ensalada verde

FONDUE BURGER 150 g

Mezcla de carne High Choice, pan brioche, salsa de queso derretido cheddar, aderezo hamburguesero, lechuga, jitomate, cebolla y pepinillos. Con papas a la francesa

FILETE DON CHEMA 250 g

Con puré de papa-jalapeño, ceniza de tortilla, chile jalapeño rojo, cebollas cambray y jugo de carne

SALMÓN VICENTA 220 g

A las brasas. Con vegetales a la parrilla y mantequilla de queso parmesano

HAMBURGUESA DE PORTOBELLO

Portobello marinado a la parrilla. Con queso gouda, tomate, lechuga y papas a la francesa

TERCER TIEMPO

(a elegir)

PASTEL DE CHOCOLATE TURIN®


Rebanada cubierta con ganache de chocolate 70% y cacahuete tostado

CHEESECAKE DE ELOTE

Con base de galletas. Servido con dulce de leche, helado de vainilla y palomitas acarameladas

\$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 estos productos crudos es responsable de quien lo solicita SSA.  Opción Vegetariana





BARRA LIBRE

REGULAR

\$550

PRECIO POR PERSONA

(\$275 MX HORA ADICIONAL)

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

Vodka: Absolut Azul, Smirnoff, Smirnoff Tamarindo 1X

Mezcal: Unión, 400 Conejos Espadín Joven,

Tequila: Cuervo Tradicional Reposado, Cuervo Tradicional Plata

Whisky: JW Red Label, Jack Daniel's

Ginebra: Tanqueray, Beefeater

Brandy: Torres 10

Licor: Baileys

Cerveza: Nacional e Internacional

Coctelería: Mixología de la Casa

No incluye: vino, agua embotellada o bebidas energizantes

BARRA LIBRE

PREMIUM

\$800

PRECIO POR PERSONA

(\$400 MXN HORA ADICIONAL)

Ron: Bacardí Blanco, Matusalem Platino, Matusalem Clásico, Captain Morgan Spiced, Appleton Signature Blend, Havana Club 7, Zacapa Ambar 12

Vodka: Smirnoff, Smirnoff Tamarindo 1X, Absolut Azul, Stolichnaya, Ketel One Original

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

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

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

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

Licor: Baileys

Brandy: Torres 10

Cerveza: Nacional e Internacional

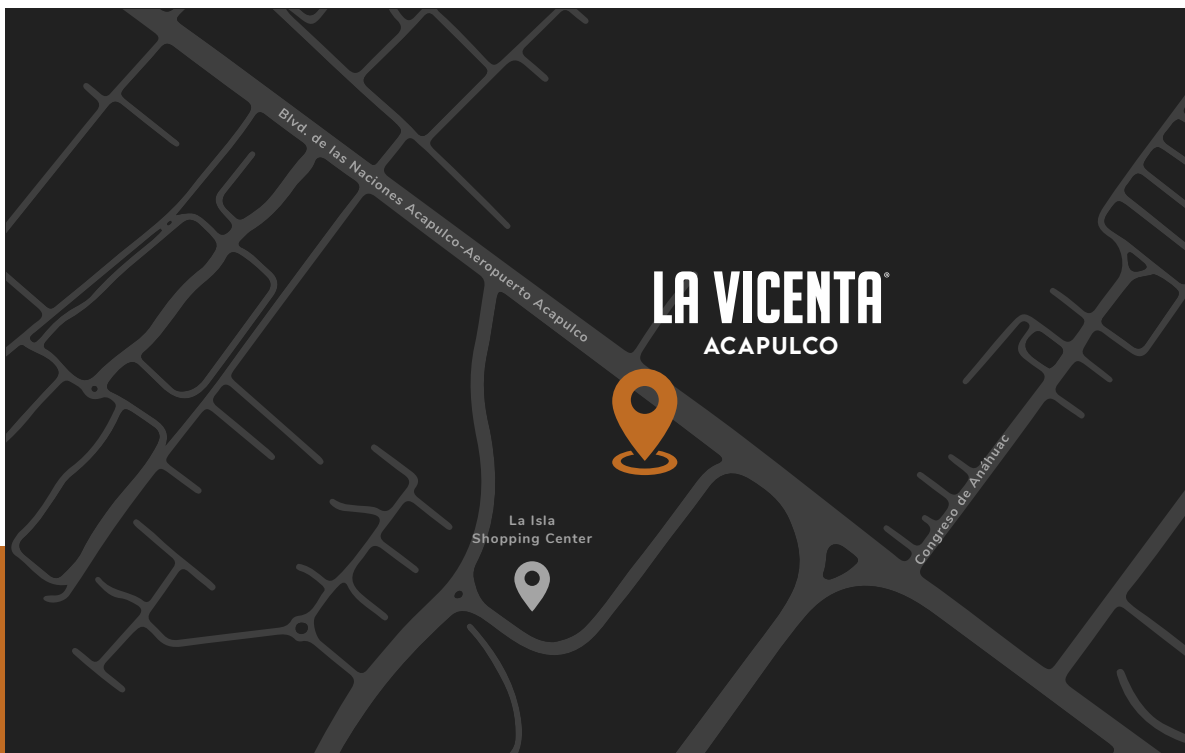
Coctelería: Mixología de la Casa

No incluye: vino, agua embotellada o bebidas energizantes

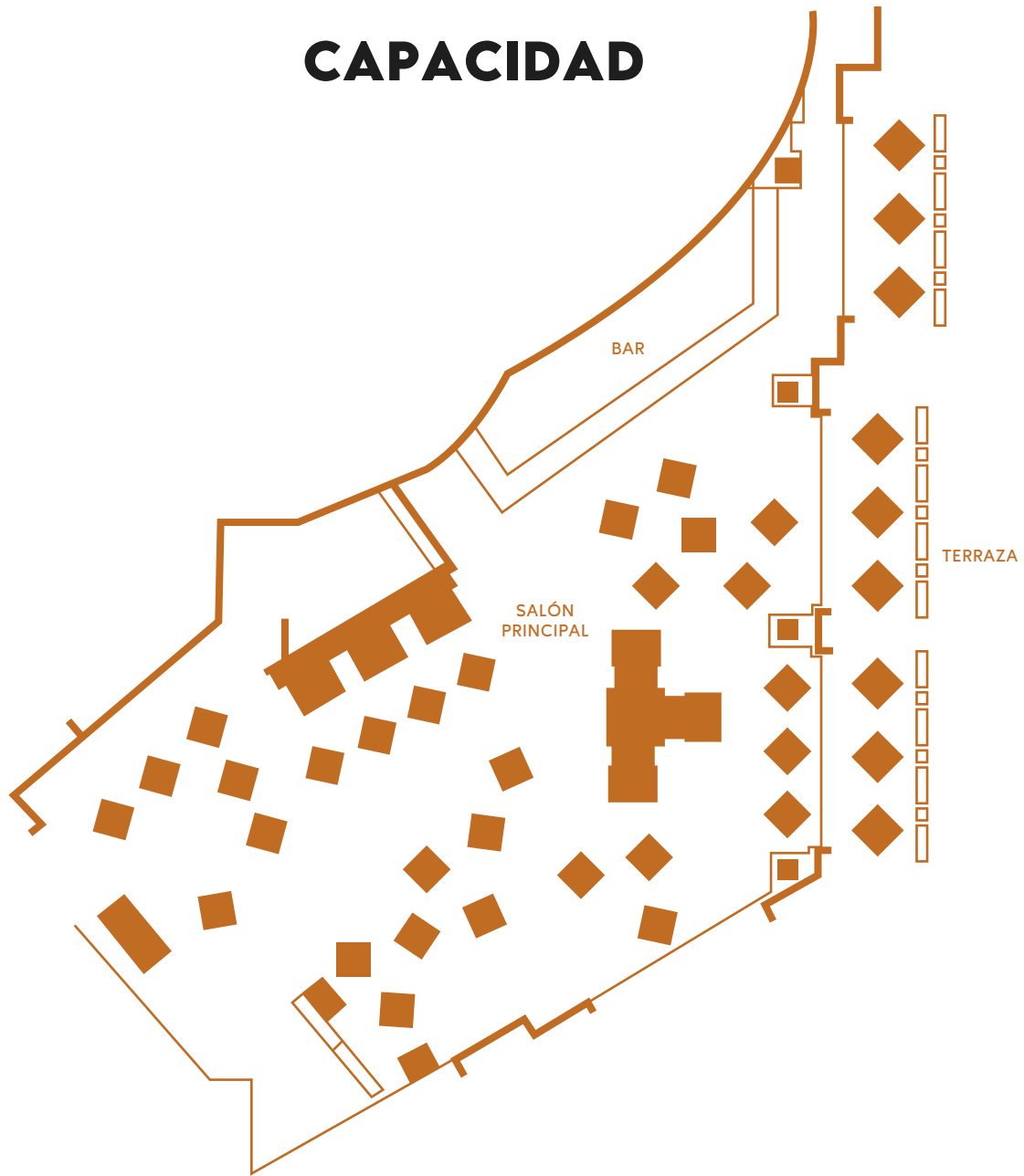
*La mezcla de bebidas energizantes con destilados es responsabilidad del consumidor, deslindándose el establecimiento de la mezcla y consumo de éstos. Evita el Exceso. 2 horas de barra libre consumo mínimo, incluye mezcladores. No incluye el 15 % de servicio. Este menú aplica para grupos de más de 10 personas. Todos nuestros precios incluyen IVA. Precios en pesos mexicanos. LVCUN060323



UBICACIÓN



CAPACIDAD



LA VICENTA ACAPULCO

Total: 229 personas
Salón: 82 personas
Terraza Interior: 65 personas
Terraza Exterior: 82 personas

VENTAS Y GRUPOS

ventas@andermail.com

(998) 840 7183/84

DIRECTOR DE VENTAS

Juan Carlos Garza

juancarlos.garza@grupoandersons.com

(55) 1841 8016

ORGULLOSO MIEMBRO

GRUPO
ANDERSON'S
EST. 1963

TILOS

Hay's

PORFIRIO'S

BAK

CAO

EL SQUID ZUP

LA VICENTA

IRROOF

Carroll's

Sabor Frijol

MANTELA

fred's

Nicoletta

moonlight TULUM

ERIZO
BY ANDERSON