

LA VICENTA[®]
PLAYA DEL CARMEN

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

TATAKI DE ATÚN AL GRILL* 90 g

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

GUACAMOLE CON QUESO PANELA ASADO

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

\$680 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.  Healthy  Picante





PLATINUM

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

CAZUELA DE BARBACOA DE SHORT RIB 120 g

Cocida a fuego bajo. Con salsa cuaresmeño, cebolla, cilantro y frijoles refritos. Con tortillas de harina y maíz

GUACAMOLE CON QUESO PANELA ASADO

Con pico de gallo bien botanero y totopos de maíz

SEGUNDO TIEMPO

(a elegir)

VACÍO 300 g

Asado al carbón. Con cebollas asadas en salsas negras

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

ATÚN CON PESTO DE PEPITA 220 g

Con mantequilla, parmesano, aceite de olivo con limón y vegetales a la parrilla

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

\$880 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.  Healthy  Picante

BLACK

PRIMER TIEMPO

(a elegir)

COCTEL DE CAMARÓN VICENTA 180 g

Receta de la casa con aguacate, tomate, salsa bruja y cilantro

VOLCANES DE PORK BELLY 3 pzas

Tostadas de chicharrón de pork belly, salsa verde, frijoles negros refritos, costra de queso, cebolla blanca, rábano, cilantro, limón y salsa martajada

🔥 AGUACHILE DE NY* 150 g

Marcado a la parrilla. Petróleo ácido, chiles toreados, chips de ajo y tiras de tortilla en aceite de chiles

SEGUNDO TIEMPO

(a elegir)

MILANESA DE POLLO 200 g

Rellena de jamón y queso. Con ensalada verde

SURF AND TURF 400 g

Filete de res a la parrilla, camarones a la diablo y papas cambray asadas

🔥 COSTILLAS BBQ 400 g

Costillas en cocción lenta. Con salsa BBQ casera y un toque de picante

SALMÓN VICENTA 220 g

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

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

\$1,100 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. 🌿 Healthy 🔥 Picante





BARRA LIBRE

REGULAR

\$700

PRECIO POR PERSONA
(\$350 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, 400 Conejos Espadín Reposado

Tequila: Cuervo Tradicional Reposado, Cuervo Tradicional Plata

Whisky: JW Red Label, Jack Daniel's, Wild Turkey Rye

Ginebra: Tanqueray, Boodles London Dry, 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

\$900

PRECIO POR PERSONA
(\$450 MX 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, Ketel One Original

Mezcal: Unión, 400 Conejos Espadín Joven, 400 Conejos Espadín Reposado, Amarás Joven, Ojo de Tigre Joven

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

Whisky: Buchanan's 12, Jack Daniel's, JW Black Label, JW Red Label, Bushmills Black Bush, Dewar's 12, Wild Turkey Rye

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

Licor: Baileys

Brandy: Torres 10

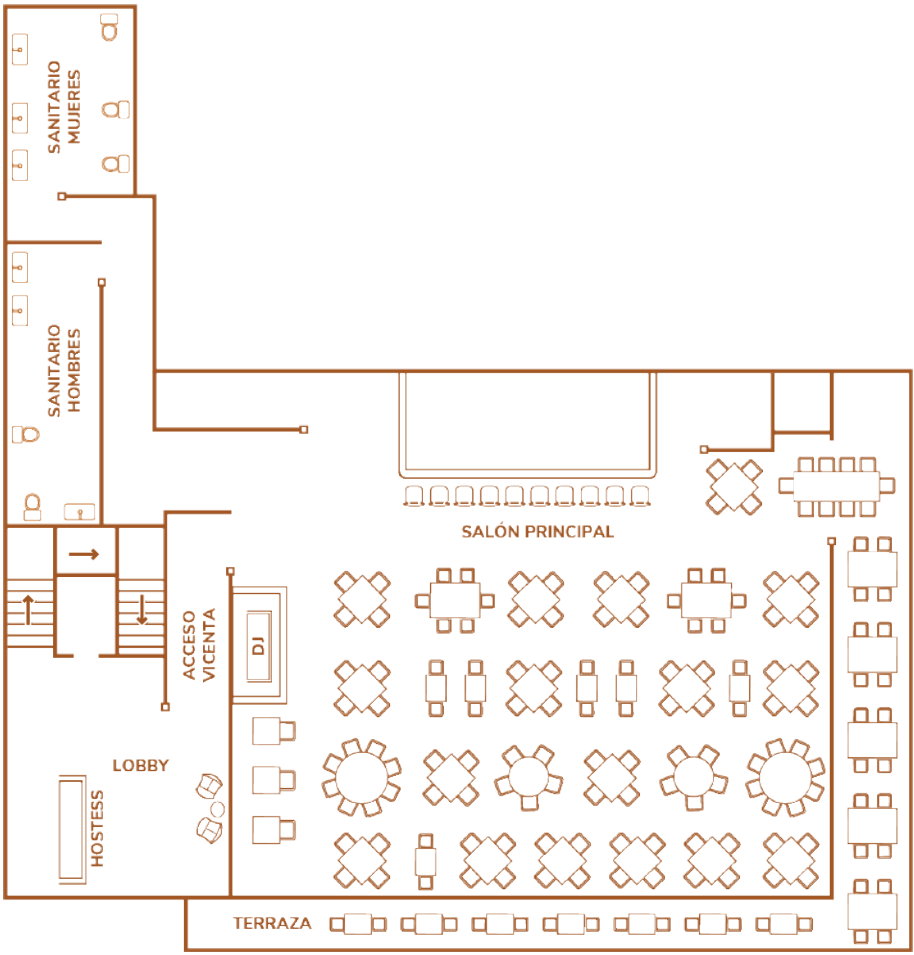
Cerveza: Nacional e Internacional

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. LVPC2B0323

CAPACIDAD

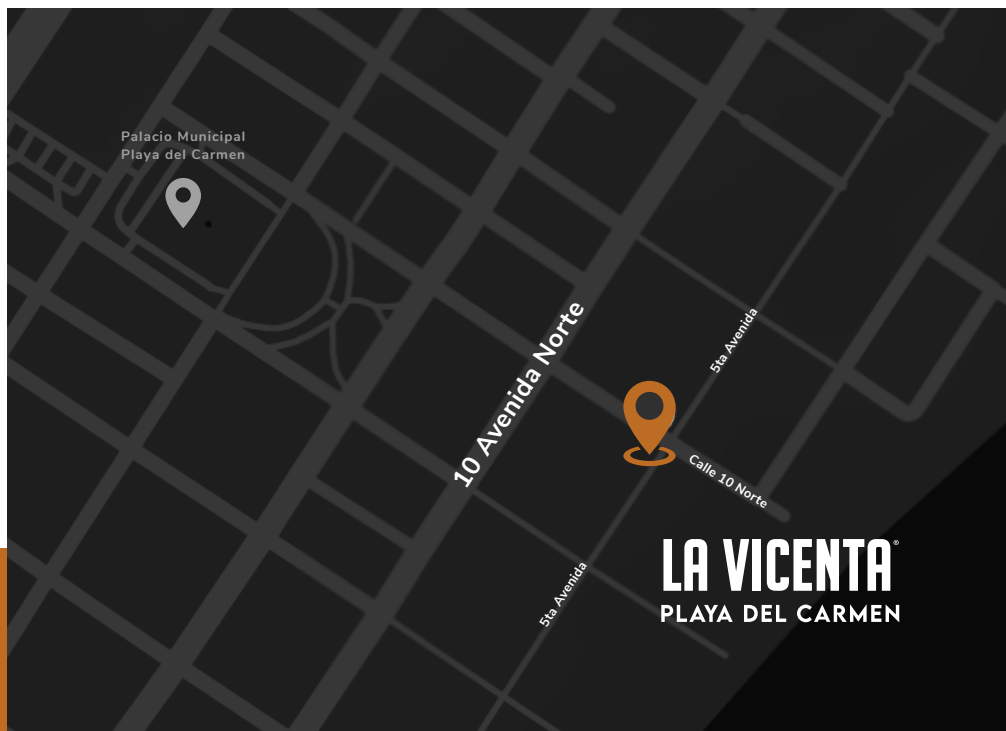


LA VICENTA PLAYA DEL CARMEN

Total: 176 personas
Salón: 122 personas
Terraza: 44 personas
Barra: 10 personas



UBICACIÓN



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 ZEP

LA VICENTA

IRROOF

Carroll-Landis

SolarFrog

MANTELA

fred's

Nicoletta

moonlight TULUM

ERIZO
BY ANDERSON