

LA VICENTA®

Expertos en la Parrilla

NYE 2025



MENÚ

PLATO BOTANERO

(PARA COMPARTIR)

Mini sopes de pollo 2 pzas, mini empanadas de queso con elote 2 pzas, guacamole con chapulines, gorditas de chicharrón 2 pzas, taquitos dorados de papa 3 pzas con lechuga crema y queso

SEGUNDO TIEMPO

(A ELEGIR)

SALMÓN EN SALSA DE NARANJA

CON MIEL 300 g

A la parrilla, con espárragos, pimienta morrón rojo y perejil

FILETE CON SALSA DIANA 240 g

Con puré de papa con jalapeño, tomates cherry y cebollín

RIB EYE AL WHISKY 280 g

A la parrilla, con papas cambray rostizadas y cebolla tatamada

FETTUCCHINE ALFREDO

Con queso parmesano

TERCER TIEMPO

(A ELEGIR)

CHEESECAKE DE ELOTE

Con crema de mascarpone, dulce de leche y palomitas acarameladas

PASTEL DE CHOCOLATE

Con coulis de blueberry y oporto, frutos rojos y ganache de caramelo

MENÚ DE NIÑOS

(A ELEGIR)

MINI HAMBURGUESAS 2 pzas

Con papas a la francesa, jitomate, lechuga, queso cheddar, salsa catsup, mayonesa y mostaza

TENDERS DE POLLO 100 g

Con papas a la francesa

PESCADO EMPANIZADO 100 g

Con brócoli, zanahoria y papas fritas

PRECIO POR ADULTO

\$3,000 MXN

PRECIO POR NIÑO

\$1,500 MXN

RESERVA AHORA

55 3663 9015

GRUPO
ANDERSON'S®
EST. 1963

La propina no es obligatoria | El peso indicado de las proteínas es previo a la cocción | * El consumo de productos crudos es bajo la responsabilidad de quien lo solicita SSA