

Vico's

GRILL
KOSHER - CANCUN

DISFRUTA EXQUISITOS PLATILLOS DE SHABBAT CON NOSOTROS,
EN UN AMBIENTE CÁLIDO Y ACOGEDOR, CON EL MEJOR SERVICIO.

EXPERIENCIA SHABBAT

Vicos grill kosher



CENA DE SHABBAT

\$1,300 PESOS MEXICANOS

ALMUERZO DE SHABBAT

\$1,300 PESOS MEXICANOS

PAQUETE SHABBAT

SHABBAT DINNER + SHABBAT LUNCH

\$2,200 PESOS MEXICANOS

TARIFA INFANTIL

(3 A 11 AÑOS)

50% OFF DEL PRECIO
REGULAR

- TODOS LOS PRECIOS SON POR PERSONA -

NO TE PIERDAS LA OPORTUNIDAD DE VIVIR UN SHABBAT
INOLVIDABLE CON NOSOTROS!



+52 55 15 66 41 27
Reservaciones



Plaza kukulcán, Boulevard kukulcán
km 13 - Zona Hotelera, Cancún



ENTRADAS



Edamames

→ \$385

FRIJOL DE SOYA ASADOS Y MARINADOS CON
SALSA DE SOYA DE LIMÓN Y UN TOQUE
PICANTE



Guacamole

→ \$420

PURÉ RUSTICO DE AGUACATE CON CITRICOS
LOCALES, PIMIENTOS ASADOS, CEBOLLA
MORADA, PEPITA DE CALABAZA, ACEITE DE
OLIVA EXTRA VIRGEN



Ceviche de Pescado Fresco

→ \$430

MARINADO CON LIMON, CEBOLLA MORADA,
PEPINO, MANZANA VERDE, CILANTRO, CHILE
SERRANO



Ceviche de Salmón Fresco

→ \$430

CURADO EN SAL DE MAR, PICO DE GALLO
CON MANGO EN BASE DE GUACAMOLE
RÚSTICO

Dedos de Pechuga de Pollo Empanizados

→ \$495

Empanadas de carne (3 pzs)

→ \$495

RECETA ESPECIAL DE NUESTRO CHEF HECHA
CON CARNE MOLIDA DE PRIMERA CALIDAD,
SERVIDO CON SALSA CHIMICHURRI

Steak Portobello a Las Brasas —→ \$450
MARINADOS CON CHIMICHURRI

Alitas de Pollo en —→ \$460
Salsa BBQ

CON PAPAS A LA FRANCESA

 **Alitas de Pollo** —→ \$460
Picantes

8 ALAS DE POLLO MARINADAS EN NUESTRA
RECETA ESPECIAL DE CHILES PICANTES,
ACOMPAÑADAS CON PAPAS A LA FRANCESA

 **Flatbread Rustico** —→ \$510

MASA HECHA EN CASA CON SALSA DE
JITOMATE, TOMATES DESHIDRATADOS AL SOL,
TORMATES CONFITADOS, TOMATE CHERRY,
ZUCCHINI, ZANAHORIA, PIMIENTO MORRON
ROJO, PIÑON ROSADO, CHIMICHURRI,
PEREJIL.

Flatbread de Costilla —→ \$620
de Res BBQ

Hummus Carne —→ \$880

HUMMUS CASERO, GUISADO DE CARNE,
FALAFEL, ENSALADA ISRAELÍ, ACOMPAÑADO
DE PAN PITA

ENSALADAS

Ensalada Del Chef —————→ \$450

LECHUGA, TOMATE CHERRY, AGUACATE,
ESPARRAGO BLANCO, EJOTE, PIMIENTO ROJO,
CORAZON DE PALMITO, FONDOS DE
ALCACHOFAS, HUEVO DURO, ADEREZO DE LA
CASA

Ensalada Cesar —————→ \$385

LECHUGA, CROTONES, TOMATE CHERRY,
ADEREZO CESAR

Ensalada Veraniega —————→ \$385

LECHUGA, ARÁNDANOS, MANZANA VERDE,
GAJOS DE NARANJA, TORONJA, NUECES
CAMELIZADAS CON ADEREZO DULCE DE
MOSTAZA

Ensalada del Huerto —————→ \$450

COL MORADA, ZANAHORIA RALLADA,
CALABACÍN, BETABEL Y BERENJENA ASADOS,
TOMATE CHERRY, CHAMPIÑONES EN
ESCABECHE CON ADEREZO CAESAR

SOPAS

 **Sopa de Tortilla** —————→ \$280

SERVIDO CON JULIANA DE TORTILLA FRITA Y AGUACATE

 **Bouillon de Consome de Pollo** —————→ \$280

CALDO CONCENTRADO NATURAL DE POLLO CON VERDURAS Y POLLO DESHEBRADO

PASTA

Bolognesa —————→ \$530

MOLIDA DE RES CON CEBOLLA, AJO Y SALSA DE TOMATE

 **Arrabiatta** —————→ \$450

PASTA SALTEADA CON SALSA PICANTE DE TOMATE

PLATOS FUERTES

Milanesa de Pechuga de Pollo —————→ \$570

CON PAPAS A LA FRANCESA

Hot Dog de Res JUMBO —————→ \$475

CON PAPAS A LA FRANCESA

Hamburguesa Avocado —————→ \$605

CARNE DE RES MARINADA ASADA AL CARBÓN,
AGUACATE ENTERO FRESCO, ACEITE DE OLIVA,
CHIMICHURRI, TOMATE HEIRLOOM, CEBOLLA ROJA
Y LECHUGA ROMANA

Hamburguesa de Res —————→ \$575

CON PAPAS A LA FRANCESA

Hamburguesa Brisket BBQ —————→ \$680

CON PAPAS A LA FRANCESA

Hamburguesa de pollo KFC —→ \$575

CON PAPAS A LA FRANCESA

Hamburguesa Mexicana —→ \$680

CARNE DE RES MARINADA ASADA AL CARBÓN EN RECETA ESPECIAL DEL CHEF A BASE CHIMICHURRI, CHILES Y ESPECIAS, HONGO PORTOBELLO AL AJILLO, CHILE POBLANO ASADO, LECHUGA, TOMATE Y CEBOLLA ASADA

Brocheta de Pierna y Muslo de Pollo —→ \$640 220g. (2 Guarniciones)

MARINADO CON CHIMICHURRI, OREGANO Y PEREJIL

Pechuga de Pollo Adobada —→ \$800 (2 Guarniciones)

PESCADO

 **Filete de pescado** **\$950**
Zarandeado

MARINADO EN ADOBO ESPECIAL DEL CHEF VICOS,
CON ENSALADITA FRESCA DE PICO DE GALLO CON
PIÑA O MANGO , ARROZ Y VEGETALES

 **Filete de Salmón al grill** —————→ **\$950**

CON ENSALADA MIXTA Y PAPAS A LA FRANCESA

 **Filete de Salmón Teriyaki** —————→ **\$950**

CON ARROZ BLANCO, CALABACÍN ASADO Y
ENSALADA JAPONESA

Fish & Chips —————→ **\$950**

CRUJIENTES DEDOS DE PESCADO
EMPANIZADOS, CON PAPAS A LA FRANCESA Y
SALSA TARTARA

PLATOS MEXICANOS

Fajitas de Pechuga de Pollo —————→ **\$900**

TIRAS DE PECHUGA DE POLLO ASADAS CON VEGETALES, ACOMPAÑADA DE ARROZ MORO, PAPAS A LA FRANCESA Y GUACAMOLE CON TORTILLAS DE MAIZ HCHAS EN CASA

Fajitas de Res —————→ **\$1210**

TIRAS DE RES ASADAS CON VEGETALES, ACOMPAÑADA DE ARROZ MORO, PAPAS A LA FRANCESA Y GUACAMOLE CON TORTILLAS DE MAIZ HCHAS EN CASA

Tacos de Rib Eye Black Angus (3) 130g. —————→ **\$1025**

RIB EYE ASADO AL HORNO DE BRASA, GUACAMOLE, PICO DE GALLO Y CEBOLLA TOREADA EN TORTILLA DE MAÍZ

Tacos de Brisket BBQ (3) 170g. —————→ **\$680**

CON CEBOLLA ASADA Y PAPA CRUJIENTE

 **Tacos de Birria de Res (3) —————→ \$790**
170g.

CLÁSICO GUISADO DE LA GASTRONOMÍA MEXICANA
ACOMPAÑADO CON CONSOMÉ DE BIRRIA,
CILANTRO Y CEBOLLA

 **Tacos de Tinga de Pollo (3) —————→ \$575**
170g.

RECETA POPULAR MEXICANA DE POLLO JUGOSO
GUISADO CON JITOMATE, CEBOLLA, AJO, CHILE
CHIPOTLE, SERVIDO EN TORTILLAS DE MAÍZ

 **Tacos de pescado "Al pastor" (3) → \$575**
170g.

CON CEBOLLA Y CILANTRO, REBANADA DE PIÑA
ASADA, LIMÓN AMARILLO, INSPIRACIÓN DE
NUESTRO CHEF

 **Tacos de Salmón Tempura (3) —————→ \$680**
170g.

CON TORTILLA DE MAÍZ, FRIJOLES REFritos, COL
MORADA CON MAYONESA, AGUACATE, PICO DE
GALLO

CORTES FINOS A LAS BRASAS

*TODOS NUESTROS CORTES SE HACEN EN HORNO DE CARBON Y PUEDEN TENER UN SABOR HUMEADO

*VICO'S GRILL NO RECOMIENDA Y RECHAZARÁ LA DEVOLUCIÓN DE LOS CORTES WELL DONE

 **Flat Iron** 250g. —————→ \$1595
(2 Guarniciones)

 **Ojo de Rib Eye Black Angus a la Pimienta** 200g. —————→ \$1595
(2 Guarniciones) **IMPORTADO**

 **Rib Eye Black Angus** —————→ \$2640
400g. (2 Guarniciones) **IMPORTADO**

 **Cowboy Black Angus** —————→ \$4900
RIB EYE CON HUESO
1100g. (3 Guarniciones) **IMPORTADO**

TERMINOS DE COCCION:



RARE 49°-52°C / Dark red cool center

MEDIUM RARE 54°-58°C / Red warm center

MEDIUM 60°-63°C / Light pink center and hot

MEDIUM WELL 65°- 68°C / Slightly pink and hot

WELL DONE 71°C / Brown and grey throughout , no juice

GUARNICIONES

 **Pure de Papa**

 **Papas a la Francesa**

 **Pure de Camote**

 **Verduras Asadas de Temporada**

 **Arroz Moro**

ARROZ AL CURRY, LENTEJAS, CEBOLLA Y NUEZ
PECANA

 **Hongos Silvestres**

VARIEDAD DE HONGOS SILVESTRES Y CEBOLLAS
PRIMAVERA SALTEADAS

← GUARNICION EXTRA \$200 →

POSTRES

✓ **Brownie de Chocolate** —————→ \$320

ACOMPañADO DE HELADO DE VAINILLA O
CHOCOLATE VEGANO (CONTIENE NUECES)

✓ **Tarta Dorada de Manzana** —————→ \$320

CON HELADO DE CHOCOLATE O VAINILLA
VEGANO Y TROZOS CROCANTES DE
CAMELO CON ALMENDRA

✓ **Churros Estilo Mexicano** —————→ \$320

CON CANELA Y AZUCAR MORENA
ACOMPañADOS DE SALSA DE CHOCOLATE

✱✓ **Helados Veganos artesanales** —————→ \$320

CHOCOLATE - VAINILLA - FRESA

← PRECIOS EN PESOS MEXICANOS
INCLUYEN IMPUESTOS →

NO INCLUYE SERVICIO

