

## 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 Salsa BBQ** → \$460

CON PAPAS A LA FRANCESA

 **Alitas de Pollo Picantes** → \$460

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, TOMATES CONFITADOS, TOMATE CHERRY, ZUCCHINI, ZANAHORIA, PIMIENTO MORRON ROJO, PIÑON ROSADO, CHIMICHURRI, PEREJIL.

**Flatbread de Costilla de Res BBQ** → \$620

**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  
Zarandeado** **\$950**

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**

 **Vico's Steak Black Angus** —————→ \$2195

CORTE MARMOLEADO CON LA CANTIDAD JUSTA DE GRASA PARA DARLE UNA TEXTURA JUGOSA Y TIERNA

300g. (2 Guarniciones) Termino sugerido: 1/2 **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 CARAMELO 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

