

ENTRADAS



APPETIZERS

Platon de quesos artesanales/ pan de ajo a la parrilla/ aceitunas <i>Assorted artisan cheese plate/ grilled garlic bread/ olives 120 G</i>	230
Pan bruschetta con jitomate/ albahaca/ aceite de oliva/ arugula <i>Bruschetta bread topped with tomato/ basil/olive oil/arugula 120G</i>	150
Ancas de rana salteadas con mantequilla/ ajo/ perejil <i>Frogs legs sautéed with garlic butter and parsley 150 / 300 G</i>	300 / 540
Calamar frito/ ensalada de aguacate y lechuga orejona/ vinagreta de limon y jengibre <i>Crispy calamari/ avocado and romaine salad/ lime ginger vinaigrette 150 G</i>	245
Coliflor asado/ queso de cabra/ limón, perejil y alcaparras <i>Roasted cauliflower/ goat cheese/ lemon/ parsley and capers 150 G</i>	210
Salmón ahumado casero/ jocoque libanés/ pan Brioche tostado/ jitomate/ cebolla alcaparras <i>House smoked salmon/ toasted Brioche/ crème fraiche / tomato/ onion/ capers 120 / 200 G</i>	245/ 445
Tempura de camarón/ semilla de calabaza/ salsa picante y dulce de jamaica <i>Shrimp tempura/ pumpkin seeds/ sweet & spicy hibiscus blossom sauce 100/ 200 G</i>	249 / 450

ENSALADAS

SALADS

Ensalada Griega: Jitomate/ pepino/ aceitunas negras/ lechugas/ queso feta <i>Greek salad: Tomato/ cucumber/ Black olives/ lettuce/ sprinkled feta cheese 250 / 500 G</i>	185 / 330
Lechuga/ arúgula/ nueces/ queso azul/ arándanos/ vinagreta balsámico <i>Mixed greens/ arugula/ pecan nuts/ blue cheese/ cranberries/ balsamic vinaigrette 120 / 200 G</i>	225 / 370
Ensalada Cesar/ Parmesano <i>Caesar salad/ Parmesan 130 / 230 G</i>	185 / 335
Con brochetas de pollo <i>With grilled chicken skewers 80 / 160 G</i>	235 / 385
Con camarones al pesto <i>With pesto shrimps 80 / 160 G</i>	265 / 420
Ensalada de camarones a la parrilla, lechuga orejona, arúgula, jitomate, naranja, semillas de girasol, aderezo de aguacate, cilantro y limón <i>Grilled shrimp salad with romaine, arugula, tomato, orange, sunflower seeds dressing of avocado, cilantro and lime 100 / 200 G</i>	265 / 440

¡SÍGUENOS! / FOLLOW US!



VITEAVALLARTA



VITEAPV



VITEA

WWW.VITEAPV.COM
28/01/2024



SOPAS SOUPS

Sopa de jitomate fría Gazpacho/ pepino/ pimiento/ crotones 140
Cold tomato gazpacho/ cucumber/ sweet peppers/ croutons 200 ML.

Con camarones al pesto 190
With pesto shrimps 50 G.

Bisque de camarón/ crotones 185
Bisque of shrimps/ crotons 200 ML.

PASTA

Pasta Fettuccini Fruto di Mare: 290 / 475
Camarón/ pulpo/ mejillón/ almejas/ calamar/ salsa rosada
Pasta Fettuccini Fruto di Mare:
Shrimp/ octopus/ mussels/ calamari/ clams/ pink sauce 250 / 500 G

Penne a la Carbonara/ Tocino/ crema/ cebolla/ pimienta negra/ Parmesano 255 / 440
Carbonara Penne/ Bacon/ cream/ onion/ black pepper/ Parmesan 250 / 500 G

Penne Pomodoro/ jitomate/ ajo/ albahaca/ aceite de oliva 235 / 395
Penne Pomodoro/ tomato/ garlic/ basil/ olive oil 250 / 500 G

Ravioli de berenjena/ hongo Portobello/ mantequilla nuez al salvia/ berros 255/ 440
Eggplant ravioli/ grilled portobello/ brown butter with sage / watercress 220 / 440 G

PESCADO ● FISH

Filete de pescado y camarones al chile pasilla con champiñones al mojo de ajo 350 / 520
/salsa de limón y perejil
Grilled fish fillet/ shrimps with chile pasilla/ garlic mushrooms
/ lemon parsley sauce 120 / 240 G

Filete de Pescado zarandeado "Ricardo" arroz/ ensalada de jícama 310/495
"Ricardo" zarandeado style fish fillet/ rice/ jícama salad 120 / 240 G

Cazuela Italiana de mariscos/ camarones/ pescado/ pulpo 315 / 520
/ calamar/ almejas / mejillones/ vino blanco y pimientos
Italian seafood cazuela/ shrimps/ fish/ calamari/ mussels/ octopus/
clams/ white wine and peppers 300 / 600 G

CARNES



MEAT

Pechuga de pollo a la parrilla / ensalada de lechugas mixtas/ aguacate y pesto de albahaca	350
<i>Grilled chicken breast / mixed green salad/ avocado and basil pesto 180 g</i>	
Pechuga de pollo empanizada sobre pasta Cappellini/ salsa de jitomate/ gratinado con Parmesano y Mozzarella	360
<i>Breaded chicken breast on Cappellini pasta/ tomato sauce/ baked with Parmesan & Mozzarella 200 g</i>	
Medallón de filete de cerdo al romero/ plátano macho/ papas asadas y espinaca/ salsa de tres quesos	295 / 450
<i>Rosemary grilled pork tenderloin medallions/ plantain/ roasted potatoes and spinach/ three cheese sauce 120 / 240 g</i>	
Puntas de res Angus salteadas con vino Marsala/ champiñones/ pasta fresca a la mantequilla/ verduras finas	415
<i>Angus beef tips sautéed with Marsala wine and mushrooms/ buttered fresh pasta/ fine vegetables 160 g</i>	
Hamburguesa de res High Choice con queso, pan y papas a la francesa	268
<i>Hamburger High Choice with cheese, bun and French fries 200g.</i>	
Filete de res Mignon/ salsa clasica de pimienta verde al Cognac/ papas a la francesa	550
<i>Grilled Filet Mignon/ classic green peppercorn sauce with Cognac/ French fries</i>	

EXTRAS

Papas a la francesa	95
<i>French fries 200 g</i>	
Arroz tailandés "Jazmín" cocido con leche de coco y hoja de limón	90
<i>Thai rice "Jasmine" cooked with coconut milk and lime leaves 250 g</i>	
Verduras finas salteadas	135
<i>Sauteed fine vegetables 150 g</i>	
Espinaca salteada al aceite de oliva, ajo y limón	135
<i>Spinach sautéed with olive oil, garlic and lemon 150 g</i>	
Ensalada verde con aderezo francesa de mostaza antigua, cebolla morada, pepino y jitomate	145
<i>Green salad with french whole grain mustard dressing, red onion, cucumber and tomato " 100 g</i>	

* Precios en moneda nacional con cambio sin previo aviso. Impuestos incluidos en facturación.

* Prices in national currency can change without previous notice. Taxes included for invoice.

