VINCENT

Chapalita.
Av. De las Rosas
#685, ESQ Aurora.
Col. Chapalita
45040 Zapopan, Jal.

Contacto.
Reservaciones:
Tel. 33 3647 0005
Tel. 33 3647 0006
www.vincent.com.mx

VG 1853 1890 @vincentgdl



TEQUILA 1800 CRISTALINO

VINCENT es un concepto único de restaurant bar con una decoración vintage inspirado en la ciudad de Nueva York. Encuentra con nosotros una excelente cocina de autor y una original propuesta de coctelería.

DESAYUNO / COMIDA / CENA



TUETANOS ROSTIZADOS

ENTRADAS

(ENTRADAS FRÍAS)

CEVICHE ESPECIAL DE PESCADO 150 g
Pesca del día, leche de tigre con chiles de temporada, pepita de calabaza, cebolla y cilantro. $299.00

ATÚN Y AGUACATE (3) 100 g
En tártara con aceite de chiles de árbol, acompañados de té de soya con chile serrano. $259.00

CEVICHE DE CAMARÓN AL MANGO 150 g
Camarones marinados en jugo de limón, tomate, aji amarillo, cebolla, cilantro, chile serrano y chile habanero. $289.00

CARPACCIO DE FILETE DE RES 100 g
Finas láminas de filete de res con alioli de ajo, alioli de alcaparras, queso parmesano, arúgula baby y limón. $260.00

CARPACCIO DE SALMÓN 100 g
Láminas de salmón marinadas en aceite de olivo y limón. Acompañado de aguacate e infusión de té de soya, coronado con egg roll y alga-nori. $299.00

SASHIMI DE ATÚN 100 g
Láminas de atún marinado con cítricos, acompañado con ajonjolí tostado, crema de aguacate, cebolla frita y salsa ponzu. $239.00

AGUACHILE TATEMADO 150 g
Marinado con una salsa de tomatillo y habanero asado. $299.00

(ENTRADAS CALIENTES)

PANELA HORNEADA EMPANIZADA 350 g
Con espejo de tomatillo y cilantro. $209.00

CALAMARES VINCENT 160 g
Calamares fritos, salteados con chiles güeros, cebolla morada, calabaza y surimi. $269.00

PUROS DE ESPÁRRAGOS ENVUELTOS EN HOJAS DE RIB-EYE (4) 180 g
Espárragos envueltos en finas láminas de Rib-Eye. Bañados en una salsa oriental con un toque a la naranja. $320.00

CHICHARRÓN DE BIFE 400 g
Bife de chorizo hecho chicharrón (natural o salsas negras) acompañado de guacamole, papas a la francesa y tortillas de harina. $479.00

TUÉTANOS ROSTIZADOS 800 g
Acompañados con arúgula, cebolla caramelizada con chiltepín, esquites y tortillas de maíz. $259.00

COLIFLOR ROSTIZADA CON ESQUITES
Rostizada al Josper® con paprika, envuelta en una costra de queso parmesano y alioli de tuétano. $259.00

CROQUETAS DE JAMÓN (6)
Estilo españolas rellenas de papa y jamón serrano. $215.00

RIBS DE ELOTE EN SALSA TRUFADA
Elote amarillo en una salsa cremosa de queso y aceite de trufa. $209.00





TACOS DE LANGOSTA
EN MEUNIERE DE AJO Y PEREJIL

TACOS + ENSALADAS

(TACOS GOURMET)

TACOS DE LANGOSTA EN MEUNIERE DE AJO Y PEREJIL (4)

Especialidad de la casa

Langosta fresca en escalopas, cocinada con mantequilla de ajo y un toque de cítricos, montada en tortillas de harina.

$479.00

TACOS DE RIB-EYE Y QUESO MOZZARELLA

Finas láminas de rib-eye con mozzarella envueltos en una tortilla de harina, cortado estilo sushi acompañados de una salsa de nuez de la india.

$259.00

TACOS DE BUEY (4)

Tacos de cola de buey cocinada durante nueve horas, acompañado de salsa de habanero y cebolla morada.

$249.00

TACOS DE PICANHA (3)

Sobre tortilla de maíz azul con queso provoleta asado, col morada y aguacate.

$259.00

TACOS DE CAMÁRON (3)

Al grill con una costra de queso mozzarella y coronado con tocino.
Servido en tortillas de harina y con una salasa de piña asada y habanero.

$259.00

TACOS DE VACÍO A LA PLANCHA (4)

Con cebolla asada y pimiento morrón.
Acompañados de guacamole.

$359.00

(ENSALADAS)

ENSALADA 5 CONTINENTES

Lechugas finas, salmón ahumado, mango, higos, aguacate, fresas, supremas de toronja, aderezada con aceite de oliva y limón.

$229.00

ENSALADA DE PERAS ASADAS

Lechugas mixtas, peras a la parrilla, espárragos a la leña, elote baby y nuez de la india caramelizada con vinagreta de ajonjolí.

$209.00

ENSALADA CÉSAR BY VINCENT

$199.00

Lechuga orejona, aceite de oliva, parmesano, yema de huevo, anchoas y un toque de limón.

HECHA EN SU MESA.

CON CAMARÓN $239.00

CON POLLO $229.00

Nuestros precios incluyen el 16% de IVA

VINCENT

HAMBURGUESAS + PIZZAS

(HAMBURGUESAS)

CHAPALITA
Carne de res (180 g.) mantequilla de tuétano y whisky, tocino dorado, lechuga y mayonesa. $220.00

WAGYU
Carne de res Wagyu americano (220g) con aderezo de echalot y pepinillo, queso cheddar acompañada de papas a la francesa. $320.00

+ Huevo estrellado $35.00

(PIZZAS)

MARGARITA ESTILO VINCENT
Salsa de tomate, queso mozzarella, queso parmesano, rodajas de tomate y albahaca. $199.00

PEPPERONI
salsa de tomate, pepperoni y queso mozzarella. $215.00

REGGIANA
salsa de tomate, jamón serrano, arúgula, queso parmesano y queso mozzarella $215.00

DI PARMA
Salsa de tomate, pepperoni, chorizo jamón, cebolla caramelizada y queso mozarella. $235.00

CAMARÓN
Salsa de tomate, camarón, albahaca, queso de cabra y queso mozzarella. $265.00

ARMA TU PIZZA (HASTA 3 INGREDIENTES) $245.00

- TOMATE
- ALBAHACAR
- PEPPERONI
- JAMÓN SERRANO
- ARÚGULA
- CHAMPIÑONES
- CHORIZO
- PIÑA
- QUESO DE CABRA
- JAMÓN NATURAL

** TODAS NUESTRAS PIZZAS TIENEN UN DIAMETRO DE 30 CM.

Nuestros precios incluyen el 16% de IVA

VINCENT

PLATO FUERTE

(PASTAS)

RIGATONI A LA DIABLA $239.00
Salteada en una salsa cremosa de tomate y coronada con trocitos de tocino.

- CON CAMARÓN 110 g $279.00
- CON POLLO 150 g $269.00

RAVIOLES TRUFADOS $269.00
Rellenos de queso ricotta y elotitos. Bañados en salsa de 4 quesos trufada.
Agrega trufa fresca de temporada
(P/M por cada 1 g)

FETTUCCINE CON EXPLOSIÓN DEL MAR $360.00
Salteada en aceite de olivo y reducción de vino blanco, acompañada de camarón, pulpo, pescado, mejillones y un toque de caviar montado sobre crema ligera.

LINGUINI ALFREDO $220.00
Exclusiva receta Vincent.

- CON CAMARÓN 110 g $279.00
- CON POLLO 150 g $269.00

PENNE 4 QUESOS $239.00
Con pollo en una salsa de queso mozarella, queso de cabra, queso parmesano y queso gorgonzola.

- CON CAMARÓN 110 g $279.00
- CON POLLO 150 g $269.00

(AVES)

POLLO VINCENT 250 g $289.00
Pechuga cocinada al vapor y terminada al Josper* con costra de hierbas finas.
Acompañado de salsa cremosa de cebollín.

(DEL MAR)

ROBALO AL JOSPER 250 g $420.00
Lonja al Josper* con finas hierbas del mediterráneo acompañada de cebollitas y chiles toreados.

PESCADO ZARANDEADO 200 g $420.00
Cocinado al Josper* con un adobo especial del chef, chicharrón de calamar y calabazas salteadas en aceite de olivo.

PESCA DEL DÍA AL LIMÓN NEGRO 250 g $420.00
Cocinado a la plancha, bañado en una salsa de limón negro sobre puré de albahaca.

SALMÓN A LA BRASA 200 g $389.00
Fresca lonja de salmón al Josper*, con un delicado puré de albahaca y salsa "beurre blanc" al chiltepín.

CAMARONES A LAS BRASAS 220 g $420.00
Camarón marinado en una preparación de salsa estilo Sinaloa acompañado de verduras salteadas sobre una salsa de pepino.

ATÚN SELLADO 200 g $349.00
Fresca lonja de atún sellada, bañada en una delicada salsa de cítricos.

PULPO ZARANDEADO 400 g $699.00
Pulpo zarandeado al Josper* con la receta especial Vincent, sobre una cama de ensalada y verduras.



RAVIOLES TRUFADOS


COSTILLA BRASEADA / SHORT RIB

CARNES Y CORTES

TODOS NUESTROS CORTES ESTAN COCINADOS EN HORNO DE BRASA Josper®

(CARNES ROJAS)

FILETE DE RES A LA PIMIENTA "DE LA MAMMA" 200 g
Al Josper® y salseado en una salsa antigua europea. Acompañado de puré de papa y espinacas salteadas
$379.00

FILETE DE RES EN SALSA DE TUÉTANOS 200 g
Medallón de filete de res cocinado al josper® y bañado en salsa de vino tinto al echalotte y tuétanos.
$399.00

NEW YORK NORTEÑO 330 g
Cocinado a la brasa del Josper® y bañado en pasta de ajo, chiltepín y habanero.
$599.00

VACÍO AL JOSPER® 300 g
Cocinado al Josper® montadosobre un espejo de salsa de queso de cabra. Acompañado de un atado de ejotes y papas al gratín.
$429.00

COSTILLAS BBQ 400 g
Costillas St. Louis braseadas al horno y acompañadas de elote asado.
$299.00

COSTILLA BRASEADA / SHORT RIB 250 g
Sobre puré de papa y reducción de vino tinto con hongo portobello, acompañado con espárragos salteados.
$486.00

VACÍO Y PAPAS TRUFADAS 300 g
Con mantequilla avellanada y romero, acompañado de papa a la francesa con aceite de trufa y queso parmesano.
$489.00

(CORTES)

FILETE BABY 150 g — $329.00

VACÍO 600 g — $795.00

BIFE DE CHORIZO
USDA High Choice.
400 g — $739.00

NEW YORK
USDA High Choice.
330 g — $559.00
700 g — $999.00
Con mantequilla perfumada de perejil.

(CORTES PREMIUM)

RIB EYE PRIME 1 kg
Calidad USDA PRIME.
$1,799.00

*TODOS LOS CORTES SE ACOMPAÑAN CON ENSALADA MIXTA.

(GUARNICIONES)

PAPAS A LA FRANCESA	$99.00
ESPINACAS A LA CREMA	$89.00
ESPARRAGOS A LAS BRASAS	$99.00
GUACAMOLE	$109.00
PAPA AL GRATÍN	$89.00
PAPAS A LA FRANCESA TRUFADAS	$189.00
PURÉ DE ALBAHACA	$99.00
PURÉ DE CAMOTE	$99.00
PURÉ DE PAPA	$99.00


PULPO
ZARANDEADO

TEQUILA
1800
CRISTALINO

VINCENT