VINCENT

Centro Comercial Andares.
Blvd. Puerta de Hierro
#4965, Local 2-3.
Col. Puerta de Hierro
45116 Zapopan, Jal.

Contacto.
Reservaciones:
Tel. 33 3611 1207
Tel. 33 3611 1208
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

ENTRADAS

(PARA EMPEZAR/SOBREMESA)

JAMÓN IBÉRICO 100 g
De bellota ibérica. $1,150.00
MEDIA ORDEN 50 g $575.00

(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. $269.00

CEVICHE DE CAMARÓN AL MANGO 150 g
Camarones marinados en jugo de limón, tomate, aji amarillo, cebolla, cilantro, chile serrano y chile habanero. $299.00

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. $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. $269.00

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

CARPACCIO DE BETABEL 100 g
Asado al Josper acompañado de pesto de pistache, nuéz de la india, arúgula y queso feta. $245.00

TABLA DE QUESOS 200 g
Queso parmesano, gouda, camembert, cabra, azul, nuez y frutos rojos. $499.00

(ENTRADAS CALIENTES)

ESCARGOTS (6)
Tradicional receta francesa. $499.00

CAMEMBERT EN HOJALDRE Y NUEZ 125 g
Con salsa de blueberry. $399.00

PANELA HORNEADA EMPANIZADA 350 g
Con espejo de tomatillo y cilantro. $280.00

CHICHARRÓN DE PORK BELLY 200g
Acompañado de guacamole, salsa de tomatillo milpero y tortillas para taquear. $350.00

CALAMARES VINCENT 150 g
Calamares fritos, salteados con chiles güeros, cebolla morada, calabaza y surimi. $299.00

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. $380.00

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. $545.00

TUÉTANOS ROSTIZADOS 800 g
Acompañados con cebolla caramelizada con chiltepín, esquites y tortillas de maíz. $350.00

COLIFLOR ROSTIZADA CON ESQUITES 400 g
Rostizada al Josper® con paprika, envuelta en una costra de queso parmesano y alioli de tuétano. $269.00

CROQUETAS DOBLE JAMÓN (6)
Estilo españolas rellenas de papa y jamón serrano, coronadas con jamón ibérico. $335.00

RIBS DE ELOTE EN SALSA TRUFADA 250 G
Elote amarillo en una salsa cremosa de queso y aceite de trufa. $275.00



TACOS + ENSALADAS

(TACOS GOURMET)

TACOS DE LANGOSTA EN MEUNIERE DE AJO Y PEREJIL (5)
Especialidad de la casa

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

$650.00

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.

$320.00

TACOS DE ATÚN SELLADO (4)

Atún sellado flameado al cognac, acompañado de julianas de chiles güeros y tomate cherry al chiltepín.

$269.00

TACOS DE BUEY (4)

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

$279.00

TACOS DE PICANHA (3)

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

$320.00

TACOS DE VACÍO A LA PLANCHA (4)

Con cebolla asada y pimiento morrón. Acompañados de guacamole.

$379.00

TACOS DE CAMÁRON (3)

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

$269.00

(ENSALADAS)

ENSALADA 5 CONTINENTES

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

$310.00

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.

$269.00

ENSALADA DE BETABEL Y DURAZNO ROSTIZADO

Con jamón serrano, alioli de queso de cabra y cítricos.

$269.00

ENSALADA CÉSAR BY VINCENT

$275.00

Lechuga orejona, aceite de oliva, parmesano, yema de huevo, anchoas y un toque de limón.
HECHA EN SU MESA.

CON CAMARÓN $315.00

CON POLLO $325.00

Nuestros precios incluyen el 16% de IVA

VINCENT

PLATO FUERTE

(PASTAS)

PARPPADELLE AL RAGÚ DE SHORT RIB 350 g — $399.00
Pasta parppadelle bañada en una salsa tradicional ragú de costilla de res.

RAVIOLES TRUFADOS — $310.00
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 — $410.00
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 — $280.00
Exclusiva receta Vincent.
- CON CAMARÓN 110 g — $370.00
- CON POLLO 150 g — $345.00

(AVES)

POLLO VINCENT 250 g — $325.00
Pechuga cocinada al vapor y terminada al Josper® con costra de hierbas finas. Acompañado de salsa cremosa de cebollín.

POLLO A LA PARMESANA 250 g — $350.00
Relleno de queso ricotta y espinacas, empanizado con panko y hojuelas de maíz, montado sobre pappardelle con salsa de tomate y queso parmesano reggiano.

(DEL MAR)

ROBALO (cada 100 g) — $215.00
Lonja al Josper® con finas hierbas del mediterráneo acompañada de cebollitas y chiles toreados.

PESCADO ZARANDEADO 200 g — $495.00
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 — $430.00
Cocinado a la plancha, bañado en una salsa de limón negro sobre puré de albahaca.

SALMÓN A LA BRASA 200 g — $425.00
Fresca lonja de salmón al Josper®, con un delicado puré de albahaca y salsa "beurre blanc" al chiltepín.

CAMARONES NAYARITAS 220 g — $455.00
Zarandeados al Josper con una mayonesa de chipotle y cítricos.

ATÚN SELLADO 200 g — $375.00
Fresca lonja de atún sellada, bañada en una delicada salsa de cítricos.

PULPO ZARANDEADO 400 g — $799.00
Pulpo zarandeado al Josper® con la receta especial Vincent, sobre una cama de ensalada y verduras.

COLA DE LANGOSTA Cada 100 g — $344.00
Cocinado al gusto.



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
$389.00

FILETE DE RES CHEMITA ESTILO VINCENT 200 g
Filete de res cocinado al grill, sobre aceite de oliva, chile de árbol, chile serrano, champiñones, cebolla y papa cambray.
$389.00

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.
$450.00

HAMBURGUESA VINCENT 200 g
Pan brioche, aderezo de la casa, queso cheddar, tocino glaseado de maple, pepinillos y papas a la francesa.
$370.00

HAMBURGUESA DE WAGYU 180 g
Con aderezo de echalot y pepinillo, queso cheddar acompañado de papas a la francesa.
$399.00

NEW YORK NORTEÑO 330 g
Cocinado a la brasa del Josper® y bañado en pasta de ajo y chiltepín.
$635.00

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.
$480.00

COSTILLAS BBQ 400 g
Costillas St. Louis braseadas al horno y acompañadas de elote asado.
$320.00

COSTILLA BRASEADA / SHORT RIB 250 g
Sobre puré de papa y reducción de vino tinto con hongo portobello, acompañado con espárragos salteados.
$650.00

VACÍO Y PAPAS TRUFADAS 300 g
Con mantequilla avellanada y romero, acompañado de papa a la francesa con aceite de trufa y queso parmesano.
$520.00

PRIME RIB
Acompañado de jugo de carne, puré de papa y salsa horseradish.

DISPONIBLE SÓLO LOS DOMINGOS

300 GRS. $780.00
600 GRS. $1,360.00

(CORTES)

FILETE BABY 150 g $349.00

VACÍO 600 g $875.00

BIFE DE CHORIZO
USDA High Choice.
400 g $815.00
700 g $1,355.00

NEW YORK
USDA High Choice.
330 g $620.00
700 g $1,220.00
Con mantequilla perfumada de perejil.

(CORTES PREMIUM)

TOMAHAWK Cada 100 g
Calidad USDA Prime.
Importado Nebraska, U.S.A. $265.00

PORTER HOUSE 900 g
Añejado 28 días.
Importado Illinois, U.S.A. $1,960.00

CHULETON DE RIB EYE cada 100 g
Calidad USDA High Choice.
Rib eye con hueso añejada en mantequilla cocinada al Josper®. $265.00

*TODOS LOS CORTES SE ACOMPAÑAN CON ENSALADA MIXTA.

(GUARNICIONES)

PAPAS A LA FRANCESA $110.00
ESPINACAS A LA CREMA $125.00
ESPARRAGOS A LAS BRASAS $150.00
GUACAMOLE $130.00
PAPA AL GRATÍN $110.00
PAPAS A LA FRANCESA TRUFADAS $210.00
ARROZ BASMATI $110.00
PURÉ DE ALBAHACA $110.00
PURÉ DE CAMOTE $110.00
PURÉ DE PAPA $110.00

TEQUILA
1800
CRISTALINO

VINCENT



PORTER HOUSE



TACOS DE LANGOSTA
EN MEUNIERE DE AJO Y PEREJIL



ESCARGOTS