

# V BREAKFAST

## Fruta

Plato con fruta de temporada (250g),  
miel y granola.  
**\$100**

## Bowl de Frutos Rojos

Frutos rojos, yogurt griego (200g),  
miel y granola.  
**\$160**

## Chilaquiles V Special

Verdes con pechuga de pollo (50g),  
crema, queso y cebolla morada.  
**\$180**  
(Con arrachera +\$20)

## Chilaquiles Morita

Bañados en salsa morita con arrachera (100g),  
crema, queso y cebolla morada.  
**\$200**

## Chilaquiles Chipotle

Con salsa cremosa de chipotle, pollo a la  
parrilla (100g), crema, queso y cebolla morada.  
**\$200**

## Enfrijoladas (3 piezas)

Rellenas de huevo a la mexicana con  
salsa de frijol, chorizo, crema, queso  
y cebolla morada.  
**\$170**

## Huevos al Gusto (2 piezas)

Dos huevos revueltos, en omellete o  
estrellados con jamón, tocino, chorizo,  
a la mexicana champiñones  
o queso manchego.  
**\$120**

## Huevos Rancheros o Divorciados (2 piezas)

Dos huevos estrellados en cama  
de tortilla frita y bañados con salsa  
roja y/o verde.  
**\$120**

## Molletes (2 piezas)

Gratinados, con tocino, jamón o chorizo,  
Acompañados con pico de gallo  
y salsa macha.  
**\$140**

## Hot Cakes (3 piezas)

Con miel maple (30g) o mermelada de  
fresa (20g) o Nutella (40g).  
**\$120**

## Pan Francés (2 piezas)

De pan artesano con azúcar,  
canela, chocolate y frutos rojos.  
**\$120**

## Enchiladas Suizas con Arrachera (3 piezas)

Gratinadas con queso manchego  
y rellenas de  
arrachera (100g) a la parrilla.  
**\$200**



*Todos los precios están expresados en MXN.  
e incluyen IVA.*

# SOPAS V SPECIAL

## Sopa de Tortilla

Juliana de tortilla frita, crema, queso manchego, aguacate y chicharrón. (250ml)

**\$100**

## Caldo de Camarón

Servido con camarones (40g), papa y zanahoria. (250ml)

**\$100**

## Ramen de Pork Belly

Fondo de ramen y pasta Udon, servido con Pork Belly (40g), alga Nori, cebollín y Nanami. (250ml)

**\$140**

## Jugo de Carne

Aderezado con aceite de oliva, guarnición de cebolla, cilantro y chile. Servido con suaves trocitos de carne de res. (250ml)

**\$140**

# ENSALADAS V HEALTHY

## Ensalada Apple V

Lechuga orejona, manzana, frutos secos, queso de cabra y aderezo de mostaza y miel. (160g)

**\$180**

## Ensalada Thai

Mix de lechugas, mandarina en gajos, nuez de la India caramelizada, zanahoria, aderezo thai y pollo a la parrilla (100g).

**\$180**

## Ensalada del Chef

Pollo a la parrilla (100g), jamón, queso de cabra, tocino y vinagreta de frutos rojos.

**\$190**

## Ensalada César

Con pollo a la parrilla (100g), crotones de pan y queso parmesano.

**\$210**

# PASTAS V BAMBINO

## Fettuccine Alfredo

Servida con pollo a la parrilla (100g) y preparada con salsa cremosa de mantequilla y queso parmesano.

**\$200**

## Spaghetti al Chipotle

Servida con camarones a la parrilla (80g), crema de chipotle, queso parmesano y vino blanco.

**\$220**

## Lasagne alla Bolognese

Rellena de carne, servida sobre un espejo de salsa pomodoro, gratinada con queso mozzarella; Coronada con arúgula y queso parmesano.

**\$200**

## V PIZZAS

### 4 Quesos

Base de mozzarella y salsa con mix de queso cabra cambozola y provolone

(Individual 4 rebanadas)

**\$230**

### Pepperoni

Base de queso y pepperoni trufado

(Individual 4 rebanadas)

**\$230**

### Jamón Serrano

Queso de oveja, jamón serrano (25g) higo y arúgula

(Individual 4 rebanadas)

**\$290**

### Camarón con queso

Queso provolone con camarón, tocino y chile guajillo

(Individual 4 rebanadas)

**\$290**



*Todos los precios están expresados en MXN.  
e incluyen IVA.*

# TACOS V TRADITIONAL

## Tacos V Ebi (3 piezas)

De camarón (120g), con queso gratinado, julianas de cebolla morada, jalapeño y salsa ahumada.  
**\$180**

## Tacos Baja Style (3 piezas)

Camarones rebozados (120g); sobre tortilla de harina, lechuga, ensalada de pepino y col morada, aderezo de chipotle y ajonjolí.  
**\$180**

## Tacos de Camarón (3 piezas)

Camarones (120g) en salsa cremosa de frambuesa asada y chipotle; servidos en tortilla de harina y lechuga italiana.  
**\$180**

## Tacos de Arrachera (3 piezas)

Arrachera a la parrilla (100g), queso provolone, cebolla morada y jalapeños salteados.  
Servidos en tortilla de maíz azul con salsa ahumada.  
**\$180**

## Tacos Cheese Crunch (3 piezas)

Filete de res a la parrilla (80g); servidos en tortilla de maíz azul, pimientos rostizados, mayonesa de aguacate y cebollita cambray.  
Coronados con chicharrón de queso.  
**\$180**

\*Todas las órdenes de tacos son de 3 piezas

# BARRA V DELI

## Grilled Cheese

Sándwich de pan artesano con delicioso queso cheddar fundido (40g), guarnición de chiles toreados y papas a la francesa.  
**\$150**

## Ciabatta Española

Pa am tomáquet con jamón serrano (30g) y queso de oveja semi curado, guarnición de ensalada fresca de lechuga y tomate cherry.  
**\$220**

## Ciabatta de Filete

Filete de res a la parrilla (80g), cebolla morada y pimientos rostizados, queso mozzarella, aderezo de chipotle y papas a la francesa.  
**\$250**

## Bagel Cuatro Quesos

Delicioso mousse de queso crema a las finas hierbas, queso de cabra natural, mozzarella gratinado y parmesano. Con papas a la francesa. (250g)  
**\$180**

## Bagel de Salmón

Open faced bagel de salmón ahumado (80g), con mousse queso crema a las finas hierbas, alcaparras, cebolla morada, aceituna negra y aderezo de chipotle.  
**\$220**

## Pepito de Pollo

Pechuga de pollo a la parrilla (100g); marinada con salsa hoisin, queso manchego, frijoles refritos, guacamole, lechuga y papas a la francesa.  
**\$220**

## Pepito Gourmet

Filete de res a la parrilla (80g), queso mozzarella gratinado, guacamole, aderezo de chipotle y papas a la francesa.  
**\$250**

# V SUSHI ROLLS

## Devil Roll

Salmón fresco a las brasas (15g), queso crema, pepino, aguacate y salsa diablo; con topping de esferas de mango y betabel frito.

**\$160**

## Philadelphia Roll

Salmón fresco (15g), pepino, aguacate, queso crema, ajonjolí y salsa de anguila.

**\$150**

## Roca Roll

Rollo de camarones roca (40g), con queso crema, mango y aguacate; con topping de poro y betabel frito.

**\$160**

## Avocado Roll

Camarón tempura (20g), pepino y queso crema. Aguacate por fuera, topping de esferas de mango y salsa de anguila.

**\$150**

**Dragon Hot**

Camarón tempura (20g), zanahoria, pepino, aguacate y queso crema; con mango por fuera y salsa de anguila.

**\$160**

## Chicken Roll

Rollo empanizado de pechuga de pollo (120g), relleno de queso manchego y verduras salteadas.

**\$160**

## Sensual Roll

Rollo empanizado, relleno de camarón tempura (20g), queso manchego, aguacate y zanahoria. Servido con salsa de anguila, aderezo chipotle y kakiage.

**\$150**

## Sushi Balls

Bolas de arroz (180g); Cubiertas de mango, aguacate, pepino, salmón, California y manchego. Rellenas de queso crema con camarón roca.

**\$160**

Todos los rollos de sushi son de 10 piezas, excepto  
Chicken Roll que es de 8 piezas y sushi balls de 6 piezas

# ORIENTAL V FASHION

## Edamames (160g)

Al vapor, sazonados con sal.

**\$80**

## Camarones Roca

Camarones temporizados (120g) con mayonesa spicy.

**\$250**

## Tuna V Bowl

Arroz gohan, cubos de atún fresco (80g) marinado en soya con jengibre. Servido con aguacate y ajonjolí.

**\$160**

## Chicken V Bowl

Arroz gohan, pechuga de pollo a la parrilla (100g) marinada con salsa hoisin. Servido con aguacate y ajonjolí

**\$160**

## Beef V Bowl

Arroz gohan, filete de res (80g) marinado en salsa hoisin, servido con aguacate y ajonjolí.

**\$180**

## Yakimeshi

Arroz frito con verduras

Sin Proteína **\$180**

Con pollo, res o camarón.

**\$200**

(mixto +\$40)

## Dragon Ball (6)

Bolitas de arroz yakimeshi, rellenas de pollo (2pz), res (2pz) y camarón (2pz).

Coronadas con mouse de queso crema, salsa pantai, sweet & spicy y ajonjolí

**\$180**

## Carnitas de atún

Trozos de atún crujiente, ensalada, mayonesa de chipotle y aderezo Thai.

**\$160**

## Gyozas de camarón

Empanadas de camarón (6pz). servidas con salsa de soya y ajonjolí.

**\$200**

## Gyozas de cerdo

Empanadas de carne de cerdo (6pz). servidas con salsa de soya y ajonjolí.

**\$180**

## Spring Rolls

Rollos fritos (6pz) rellenos de verduras salteadas servidos con salsa pantai.

**\$160**

## V FRESH GOURMET

### Tabla de Quesos y Embutidos <sup>(150g)</sup>

Queso de oveja español semicurado, jamón serrano, Edam tierno, Cambozola, Provolone, pepperoni, queso de cabra con arándano, nuez, frutos rojos y pan Melba.

**\$250**

### Carpaccio de Res

Finas láminas de filete de res marinado (50g), Acompañado mousse de queso, arúgula, champiñones, queso parmesano y pan pita crujiente.

**\$140**

### Tostada V Tropical

Cubos de atún fresco (80g) marinados con un toque de habanero, pepino, cebolla morada, pimiento rojo, mango y cilantro; Coronada con abanico de aguacate.

**\$140**

### Tostada de Camarón

Ceviche de Camarón, cebolla morada, mango, chile cuaresmeño y aderezo de cilantro; Coronadas con poro frito.

**\$150**

### Tostadas de Atún

Atún fresco marinado con soya (80g). Se sirve sobre wonton con guacamole, mayonesa al chipotle y poro frito.

**\$140**

### Carpaccio de Salmón

Salmón ahumado (80g), mostaza dijón, limón, alcaparras, cebolla morada, aceite de oliva y pan Melba.

**\$140**

### Aguachile de camarón

Camarones frescos (120g), pepino y cebolla morada; Servido con tostadas horneadas, mayonesa de aguacate y aderezo de cebolla caramelizada.

**\$200**

## DEGUSTACIONES V GOURMET

### Camarones Ángel

Kushiages de Camarón con coco (80g). Servidas con salsa de mango y jengibre.

**\$180**

### Camarones V Bacon

Camarones envueltos en tocino crujiente (80g); Servidos con mouse de queso crema y salsa sweet chili pantai.

**\$180**

### Trilogía de Montaditos

Tapa de Jamón serrano con higo y reducción vino tinto. Montadito de salmón ahumado con queso crema y aceituna. Pan gratinado con queso mozzarella, chorizo español y cebolla caramelizada.

**\$200**

### Patatas Bravas

Cubos de patata frita (250g) y salsa brava.

**\$120**

### V Burger

Dúo de mini hamburguesas (50g) de sirloin; con pan brioche, queso, vegetales y papas a la francesa.

**\$200**

### V Burger de Camarón

Dúo de mini hamburguesas (50g) de camarón, Queso mozzarella gratinado, mayonesa al chipotle.

Servidas con papas a la francesa.

**\$200**

*Todos los gramajes de este menú son previos a su cocción.*

*Aceptamos tarjetas VISA, Mastercard y AMEX. Por discreción en su Estado de Cuenta, su consumo aparecerá bajo la leyenda "Restaurante Viaducto", "Restaurante Gran Sur" "Restaurante Norte"*

# POSTRES V DELICIOUS

## **Cheesecake**

New York Cheesecake (100g) de frutos rojos;  
con crust de galleta y crema batida.

**\$140**

## **Fondant de Chocolate**

Pastel tibio de chocolate (100g)  
acompañada de una bola de helado de  
vainilla, fresa fresca y chocolate líquido.

**\$140**

## **Creamy Caramel Flan**

Cremoso flan napolitano con salsa  
de cajeta (120g)

**\$140**

## **Nutella Crepes**

Crepas rellenas de Nutella (60g),  
acompañadas de una bola  
de helado de vainilla.

**\$140**

## **Brownie de Chocolate**

Delicioso sabor de chocolate semiamargo (100g),  
acompañado con helado y  
coulis de frutos rojos.

**\$140**

## **Lemon Pie**

Pay de crema de limón (60g), servido  
con crujiente galleta de frutos secos  
y esferas de mango.

**\$140**

## **Nutella Cake**

Tarta helada de Nutella con queso philadelphia.  
Servida con base de galleta crujiente de avellana  
y chocolate. (60g)

**\$140**

## **Panqué de naranja**

Suave panqué de naranja (90g). Cubierto con  
chocolate y almendras.

Servido sorbe crumble de frutos secos.

**\$140**

## **Helados Artesanales**

Copa con tres bolas de helado.  
Sabores: Vainilla, chocolate, fresa.  
caramelo con trozos de chocolate.

**\$140**



## EXTRAS GOURMET

Guarnición (50g)	\$20	Jamón (50g)	\$40	Queso de Oveja (30g)	\$40
Pan (2pzas)	\$20	Tocino (50g)	\$40	Queso Machego (30g)	\$30
Chapata (1pza)	\$20	Jamón Serrano (15g)	\$40	Huevo (1pz)	\$30
Arrachera (50g)	\$40	Pechuga de Pollo (50g)	\$40	Guacamole (150g)	\$20
Chorizo (50g)	\$40	Atún (50g)	\$40		\$60
Camarón (50g)	\$40	Salmón (50g)	\$40		
Pepperoni (50g)					

## EXTRAS PARA EXPERIENCE

*HBD Experience, Kinky Experience & Love Experience*

**Aceitunas** (80g)  
Preparadas con jugo  
de limón, salsas y un  
toque de tajín.  
**\$60**

**Brochetas de  
Jamón Serrano** (15g)  
Dos brochetas con  
perlas de melón.  
**\$60**

**Cerezas** (80g)  
En almíbar, servidas en  
copa martinera.  
**\$60**

**Fresas** (140g)  
Deliciosas fresas  
acompañadas con jarabe  
de chocolate.  
**\$80**

*Todos los gramajes de este menú son previos a su cocción.*

*Aceptamos tarjetas VISA, Mastercard y AMEX. Por discreción en su Estado de Cuenta, su consumo aparecerá bajo la leyenda "Restaurante Viaducto", "Restaurante Gran Sur" "Restaurante Norte"*

# V Tasty Days

## 1 Aguachile Negro

\$190

Camarones frescos (120 g), pepino y cebolla morada. Marinados con nuestra receta de especias y chiles totemados. Servidos con tostadas homeadas, mayonesa de aguacate y aderezo de cebolla caramelizada.

## 2 Cóctel de camarón

\$140

Camarones (100 g) preparados con salsa cátsup estilo Acapulco, un toque de cítricos, brotes de cilantro y aguacate.

## 3 Calamares Fritos

\$190

Calamares fritos (120 g), camarones, calabaza italiana y zanahoria; salteados con paprika. Servidos con Salsa arrabiata.

## 4 Empanadas de Camarón (3 pzs)

\$180

Rellenas de camarón y marlín (60 g). Servidas con pico de gallo y mayonesa de aguacate con habanero.

## 5 Tarta de Mango y Maracuyá

\$140

Crujiente base de galleta; rellena con chocolate blanco y coronada con salsa de mango maracuyá. (100 g)

