

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

Ramen de Pork Belly

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

\$140

Caldo de Camarón

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

\$100

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 amb tomàquet 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, alcacarras, 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 diabla; 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

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

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

ORIENTAL V FASHION

Edamames (160g)

Al vapor, sazonados con sal.

\$80

Camarones Roca

Camarones tempurizados (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 (2pzas), res (2pzas) y camarón (2pzas).

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 (150g)

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

Patatas Bravas

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

\$120

Camarones V Bacon

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

\$180

V Burger

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

\$200

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

V Burger de Camarón

Dúo de mini hamburguesas (50g) de camarón, Queso mozzarella gratinado, mayonesa al chipotle. Servidas con papas a la francesa.

\$200

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 fritos. Servidos con tortitas horneadas, 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 pimienta. 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)

