

Drinks Menu

Mezcalitas \$65

- Mango
- Piña
- Tamarindo
- Frutos Rojos

Especiales de Casa \$85

- Sangria Vicentika
- Ahumadita
- Piña Colada

Mojitos \$55

- Tradicional
- Frutos Rojos

ConCheve

- Miche Mango \$60
- Miche Piña \$60
- Jarra de Cerveza \$100

Sodas Italianas (no alcohol) \$50

- Manzana Verde
- Mora Azul
- Frutos Rojos
- Mango

Flavored Gin \$85

- Gin Cítricos
- Gin Frutos Rojos





Cortes Cocidos a fuego lento de leña

Incluye SIDES (guarniciones 3 a escoger)

RES

1/4 1/2

- Short rib (Costilla con hueso)	\$250	\$500
- Rib Eye (corte sin hueso)	\$265	\$530
- BBQ Roast beef (pecho y costilla sin hueso)	\$235	\$470
- Picaña (corte especial sin hueso)	\$320	\$640

CERDO

1/4 1/2

- Ribs (Costilla con hueso)	\$225	\$450
- Pastor (carne rebanada marinada al pastor)	\$215	\$430
- BBQ Roast Pork (costilla, pork belly y pecho, corte con hueso)	\$205	\$410
- Pulled Pork (hombro deshebrado)	\$210	\$420

POLLO

- Entero (10 piezas)	\$420	
- 1/2 pollo (5 piezas)	\$210	
- 1/4 de alitas	\$135	
- Pierna y muslo:	2 pzas \$160	4 pzas \$320

EXTRAS

(no incluyen guarniciones)

- 1/4 salchicha tipo argentina	\$135
- 1/4 chistorra	\$135
- Pza. Tuetano	\$55

SIDES

SIDES (3 a escoger):

Costo de orden o pza. Extra

- Pure de papa	\$55
- Ensalada de vegetales	\$50
- Papas fritas	\$40
- Elotes dulces a la mantequilla	\$18 pza.
- Arroz estilo louisian	\$50
- Mac&cheese	\$60

***todos nuestros cortes tienen tiempos de cocción de mínimo 2 hrs preguntar por disponibilidad.**

POSTRES

- Flan Napolitano	\$45
- Strudel de Manzana	\$55

BEBIDAS

● Refresco	
- Coca cola	\$35
- sabor	\$33
- Te helado	\$40
- Agua embotellada	\$25
- Agua de sabor vaso	\$24
- Agua de sabor jarra	\$90
- Limonada	\$45
- Taza de café americano	\$28
● Cerveza	\$35
(con limon y sal)	\$38
(con salsas y clamato)	\$50
● Cerveza Premium	\$42
(con limon y sal)	\$45
(con salsas y clamato)	\$57



La Vicentika