



Restaurante VINEA

Menú de Desayuno

Breakfast Menu

La felicidad comienza con un buen desayuno
Happiness begins with a good breakfast

Cesta de pan dulce tradicional (2 piezas) \$95

Traditional Mexican Pastry 2 pieces

Plato de fruta de temporada \$185

Miel/granola/queso cottage o yogurt natural

Honey/granola/cottage cheese or natural yogurt

Hot cakes (2 piezas) \$180

Con huevos estrellados o frutas de temporada

Butter pancakes with fried eggs or seasonal fruit.

Pan francés \$250

Con brioche de masa madre, helado y nuez

French toast made with brioche, ice cream and pecan nuts.

Huevos revueltos o estrellados

Con frijol refrito y papas

Scrambled or fried eggs with refried beans and potatoes

A la mexicana \$215

Mexican style

Con jamón, tocino o chorizo

With ham, bacon or chorizo \$235

Huevos Rancheros \$215

Sobre tortilla, frijol refrito y salsa ranchera
(Sunny side up eggs on a corn tortilla and ranchera sauce)

Omelette de vegetales \$260

Con mix de vegetales, papas rostizadas, pesto y nuez
Vegetable Omelette , roasted potatoes, pesto, and nuts

Omelette de chicharrón prensado o birria de borrego \$295

Queso fundido, papa arriera y frijol
Omelette with pressed pork rinds or lamb birria, melted cheese,
potato and beans.

Chilaquiles rojos o verdes \$185

Con crema, cebolla, frijoles refritos, queso cotija y orégano
Green or red sauce chilaquiles with sour cream, cotija cheese and
oregano, served with refried beans

Extras

2 huevos (2 eggs) \$60

Pechuga de pollo a la plancha (Grilled chicken breast) \$70

Puntas de arrachera (Skirt steak fajitas) \$80

MAS POPULARES / MOST POPULAR

Desayuno de la Hacienda \$490

*Arrachera a la parrilla, omelette de chorizo,
chilaquiles verdes y guacamole.*

Beef skirt steak, mushroom, green, chilaquiles and guacamole

Desayuno Norteño \$420

*Deshebrada de res en salsa regional, huevo revuelto,
chilaquiles rojos, frijoles refritos y papas*

*Shredded beef stewed in red sauce, red chilaquiles,
scrambled eggs, beans and potatoes*

Huevos con Machaca estilo "Sonora" \$325

Con guacamole y tortillas de harina

Scrambled eggs with "Sonora Style"

Machaca beef, guacamole and flour tortillas



MENU INFANTIL / KIDS MENU

Vaso de leche \$40

Milk glass

Chocomilk \$70

Mini ensalada de frutas \$65

Mini fruit salad

Avena o Cereal con granola y miel \$65

Oatmeal or Cereal with granola and honey

Licuada de frutas de estación \$85

Seasonal fruit smoothie

Malteada (chocolate, fresa, vainilla) \$85

Milkshake (chocolate, strawberry, vanilla)

Mini Hot Cakes \$90

Minichilaquiles \$105

Huevos al gusto con jamón, tocino o chorizo. \$90

Eggs to taste with ham, bacon or chorizo



Menú Comida / Cena

Lunch / Dinner Menu

Un rincón de placer sin culpa
A corner of guilt-free pleasure

ENTRADAS / ENTRIES

Tostada de atún \$240

*En salsa ponzu y tamarindo , jalapeño, ajonjolí y pimienta .
Tuna toast with ponzu and tamarind sauces, jalapeño, sesame
and bell pepper*

Sugerencia de maridaje

Gigi Blanc (sauvignon blanc) o Gaby Rose (granache & syrah)

Quesadilla de marlin \$220

*Con chiles, queso, cebolla y aguacate (3 piezas).
Marlin quesadilla with chilies, cheese, onion and
avocado (3 pieces)*

Sugerencia de maridaje

Gigi Blanc (sauvignon blanc)

Tacos de lengua en salsa tatemada (3 piezas) \$240

*Con costra de queso y chile serrano
Tongue tacos in roasted sauce with cheese crust and
serrano chili (3 pieces).*

Sugerencia de maridaje

Tempranillo Melchum o Cabernet Sauvignon Melchum

Quesadilla de chicharrón prensado (3 piezas) \$240

Con huitlacoche, salsa macha lechuga y crema.

Chicharron quesadillas huitlacoche mushroom, macha sauce, lettuce and sour cream. (3 pieces).

Sugerencia de maridaje

Gigi Blanc (sauvignon blanc) o Gaby Rose (granache & syrh)

Tabla de quesos \$499

Queso azul, de cabra y real con especias, mermelada casera, aceitunas y uvas.

Blue cheese, goat cheese, royal cheese with spices, homemade jam, olives and grapes.

Sugerencia de maridaje

Gigi Blanc (sauvignon blanc) o Cabernet Sauvignon Melchum

Gran ensalada de betabel \$200

Con queso de cabra, nuez caramelizada, manzana y mix de hojas.

Great beet salad with goat cheese, caramelized nuts, apple and mixed leaves.

Gran ensalada de tomates \$200

Con queso provolone, aguacate y mix de hojas.

Large salad of tomatoes, provolone cheese, avocado and mixed leaves.

Sugerencia de maridaje para las ensaladas

Gigi Blanc (sauvignon blanc) o Gaby Rose (granache & syrh)

ESPECIALIDADES / SPECIALITIES

Pulpo (250 grs) en salsa al ajillo y papa cambray \$580

Octopus (250 grs) in garlic sauce and cambray potato.

Sugerencia de maridaje

Gigi Blanc (sauvignon blanc) o Gaby Rose (granache & syrh)

Filete de lobina rallada (250 grs) \$600

*En salsa de tomate cherry. Shredded sea bass (250 grs)
in cherry tomato sauce.*

Sugerencia de maridaje

Gigi Blanc (sauvignon blanc) o Gaby Rose (granache & syrh)

Rib eye (500 grs) \$1,150

*En salsa de tempranillo y vegetales caramelizados.
Rib eye (500 grs) in tempranillo sauce and caramelized vegetables*

Sugerencia de maridaje

El Caporal, Merlot, Tempranillo, Cabernet Sauvignon o Nebbiolo.

Birria borracha de borrego \$385

En su jugo. guarnecida con cilantro, cebolla y limón
Drunken lamb birria in its own juice, garnished with cilantro,
onion and lemon.

Sugerencia de maridaje

El Caporal, Tempranillo, Cabernet Sauvignon o Nebbiolo

Arrachera \$485

con frijol vaquero, papas cambray, guacamole y chiles toreados
Arrachera with cowboy beans, cambray potatoes,
guacamole and chiles toreados

Sugerencia de maridaje

El Caporal, Merlot, Tempranillo, Cabernet Sauvignon o Nebbiolo,
todos de la Casa Melchum

Spaguetti de camarones (250 grs) \$300

Al ajo, vino blanco y chile de árbol.
Shrimp spaghetti (250 grs) with garlic, white wine
and chile de árbol

Sugerencia de maridaje

Gigi Blanc (sauvignon blanc)

POSTRES / DESSERTS

Brownie de mole \$180

Con salsa de frutos rojos y nieve de vainilla o pirul.
Mole brownie with red fruit sauce and vanilla ice cream or pirul.

Crumble de manzana \$200

Con nieve de vainilla o pirul.
Apple crumble with vanilla ice cream or pirul.

Panqué de plátano \$185

Con queso mascarpone y nuez caramelizada
Banana cake with mascarpone cheese and
caramelized nuts

Flan napolitano con frutos rojos \$170

Neapolitan flan with red fruits.

Pastel Vasco de queso crema \$200

Pastel Vasco

NUESTROS VINOS / OUR WINES

	Botella	Copa
Gigi Blanc (Sauvignon Blanc)	\$500	\$130
<i>Vista: Amarillo paja, limpio y brillante. Aroma: Flores blancas, manzana verde, piña y cítricos. Gusto: Manzana verde, piña, lima, acidez media y ligeramente untuoso. Maridaje: Pescados, mariscos, quesos cremosos, pastas con salsa blanca.</i>		
Gaby Rose (Grenache & syrah)	\$390	\$110
<i>Vista: Rosa carmín, limpio y brillante. Aroma: Intensos frutos rojos, cítricos. Gusto: Seco, con acidez media, equilibrado, untuosidad media y largo final afrutado. Maridaje: Ensaladas, pastas, mariscos y postres de frutos rojos</i>		
El Caporal (Mezcla de tintos)	\$544	\$150
<i>Vista: Color ciruela negra con tonos violáceas, limpio y brillante. Aroma: Café tostado, cereza negra, ciruela pasa y notas de cacao. Gusto: Taninos suaves, acidez equilibrada y retrogusto largo. Maridaje: Cortes de carne, borrego y postres de chocolate semi amargo.</i>		
Merlot Melchum	\$745	
<i>Vista: Rojo ciruela intenso, brillante con limpidez. Aroma: Violetas, cerezas negras, grosella y pretricolor. Gusto: Buen ataque de inicio, taninos marcados y acidez media.. Maridaje: Cortes de carne, borrego y estofados de res.</i>		
Tempranillo Melchum	\$745	
<i>Vista: Rojo ciruela intenso, ribete rubí, brillante con limpidez. Aroma: Rosas, ciruela roja, jamaica seca y pimientos rojos. Gusto: Ciruela roja, taninos marcados, acidez media y permanencia larga. Maridaje: Pastas con tomate rostizado, birria y carnes frías.</i>		
Cabernet Sauvignon Melchum	\$745	
<i>Vista: Rojo ciruela intenso, brillante con limpidez. Aroma: Pimientos rojos, caramelo, cuero y vainilla. Gusto: Buen ataque de inicio, taninos marcados y acidez media. Maridaje: Cortes de carne, borrego, codorniz y asados.</i>		
Nebbiolo	\$868	
<i>Vista: Tonalidades purpuras, limpio y brillante. Aroma: Frutos negros maduros, notas ligeras de violetas, pimienta rosa, madera y cuero. Gusto: Taninos elegantes, acidez media, caramelo tostado y larga permanencia. Maridaje: Carnes rojas braceadas, pato, borrego, quesos ligeramente añejos y postre de chocolate semi amargo.</i>		

BEBIDAS / DRINKS

BEBIDAS SIN ALCOHOL

Refrescos	\$60
Jugo de naranja o verde	\$80
Naranjada o Limonada	\$65
Té de sabor	\$55
Té Helado	\$65
Tisana	\$75
Agua natural Hethé 355 ml	\$60
Agua mineral Topo chico 355 ml	\$55
Café de la Olla	\$70
Café Americano	\$65
Capuchino	\$90
Latte	\$90
Dirty Chai	\$95
Chai	\$75
Chocolate frío	\$70
Chocolate Caliente	\$80
Espresso	\$55
Espresso Doble	\$65

CERVEZAS

Nacional	\$70
Artesanal	\$100

COCTELERÍA / COCKTAILS

Mimosa	\$150
Bloody Mario	\$190
Gin & Tonic	\$200
Sangría	\$160
Margarita	\$200
Carajillo	\$215

WHISKEY & BOURBON

Buchanan's 12	\$ 190
Buchanan's 18	\$ 225
J Walker Black Label	\$ 195
J Walker Red Label	\$ 160
Revés Roja	\$ 270
Jack Daniel's	\$ 160

RON

Bacardi Blanco	\$ 160
Matusalem reserva	\$ 170
Santiago de Cuba	\$ 180

GINEBRA

Bombay	\$ 160
Beefeater	\$ 170
Hendricks	\$ 225

VODKA

Grey Goose	\$ 205
Stolichnaya	\$ 160
Absolut	\$ 160

TEQUILA

1800 Blanco	\$ 195
Don Julio Blanco	\$ 195
Don Julio 70	\$ 215
Cascahuin Blanco	\$ 195

MEZCAL

Cantona Espadin	\$ 190
Tio Meke Espadin	\$ 190
Bruxo # 1 Espadin	\$ 220