

SELECCIÓN DE  
**PESCADOS**  
MARISCOS FRESCOS  
**Y FRITURAS**

**MINI CROQUETAS DE JAMÓN SERRANO** 6 Piezas

**TÁRTARA DE ATÚN** 150g

**CALAMARES A LA ROMANA** 300g  
Frituras rebozadas acompañadas de aderezo de la casa

**LANGOSTINOS TIRADOS** 250g  
En pulpa, revueltos con frijoles negros refritos, huevos y chile serrano

**PULPO** 300g  
A las brasas  
Al ajillo. Picosito  
Acompañado de papas al romero, ajo y vino blanco

{ *Por favor tenga en cuenta que la ingesta de pescados y mariscos crudos están sujetos a predisposición, higiene alimenticia y alergias, siendo responsabilidad del consumidor. Consulte a su mesero en caso de requerir asistencia.* }

TIRADITOS  
Y  
**CARPACCIO**

**TIRADITO DE SALMÓN** 100g  
Delicioso, sazonado con limón, ponzu, serrano, cilantro, cebolla morada, apio, aguacate y aceite de trufa

**TIRADITO DE ATÚN IMPORTADO** 100g

**TIRADITO DE ABULÓN** 100g

**TIRADITO DE CAYO DE HACHA** 100g  
Deliciosos, sazonados con limón, ponzu, serrano, cilantro, cebolla morada y aceite de trufa

**CARPACCIO DE FILETE DE RES** 150g

LUJO Y  
**SABOR**

**TRUFFA FRESCA DE TEMPORADA**  
Importada del norte de Italia.  
Cortada al momento  
Truffa Blanca 5g  
Truffa Negra 5g

**JAMÓN SERRANO ESPAÑOL GRAN RESERVA** 100g

De agradable aroma y exquisito sabor, con el punto justo de sal

**JAMÓN IBÉRICO** 100g  
Delicado sabor de calidad insuperable. Una obra de arte gastronómica

**PLATÓN DE QUESOS EUROPEO** 330g  
Suculenta combinación de quesos europeos: Camembert, Gruyere, Manchego Español, Edam, Provoletta, Parmigiano Reggiano, Roquefort, Cabra y Queso crema, acompañados con miel de truffa  
Con Jamón Serrano 375g  
Con Jamón Ibérico 375g

- Acompañados con crujiente pan tomate o pan ajo o pan natural o galletas o tostones de ajo y romero
- Tiempo de corte 20 min

# VADIRO'S

## BAR

### EMPANADAS ARGENTINAS 100g

De Carne  
Tres Quesos y Elote  
Capresse

### EMPANADA ESTILO GALLEGA 100g

Rellena de atún, chorizo español  
y pimienta rostizado

### QUESO ASADO 300g

Con aromática albahaca fresca,  
pimienta negra y aceite de olivo,  
servido sobre una cama de champiñones  
con lajas de tomate fresco

### CAMEMBERT 125g

Queso maduro gratinado al horno  
¡Exquisito!  
Natural  
Hojaldrado  
Relleno de manzanas

### MOLLEJAS DE TERNERA AL GRILL 300g

Acompañadas con suave y  
apetitoso guacamole

### VEGETALES CHINOS 255g

Salteados con soya dulce y ajonjolí  
Con Pollo 455g  
Con Filete 455g  
Con Camarón U12 en pulpa 455g

### CHORIZO VADIRO'S 220g

Selecta mezcla de carne de cordero y res  
asada al grill, sobre una cama de champiñones  
salteados en aceite de olivo, sazonados con  
ajo, pimienta negra, romero y vino blanco

### DIP CALIENTE DE ALCACHOFA ESPINACA Y QUESO 150g

### TACO GRIEGO 150g

Un clásico, marinado con ajo, pimienta y  
eneldo, acompañado de hummus, jocoque,  
tabbouleh, en pan árabe  
Con Pollo  
Con Filete

### KEEPE AL HORNO

**ESTILO TÍA ELSA 200g**  
Pequeñas albondigas de ternera  
elaboradas con la receta familiar,  
acompañadas de hummus, jocoque,  
tabbouleh y tostones de pán árabe

### MINI HAMBURGUESA 150g

Al grill, acompañada de papa gajo

### FOIE-GRAS FRESCO 150g

Ligeramente sellado, servido con  
confitura de higos sobre tostón  
de ajo y romero

### TACOS DE PULPO 3 Piezas

Al ajillo en tortilla de maíz y gratinados

{ • Acompañados con crujiente pan tomate o pan ajo o pan natural  
o tortilla de maíz o harina o tostones de ajo y romero }

# SOPAS

{ 300 ML }

## CREMA DE ALMEJA, PAPA Y TOCINO

### JUGO DE CARNE

Con Ostión  
Con Camarón  
Con Camarón y Ostión

## SOPA DE HONGOS PORCHINIS

## SOPA DE AJO CON HUEVO

## SOPA DE CEBOLLA

## SOPA ESTILO DOÑA HILDA

Delicioso jugo de carne, cabellos de ángel y flotante gratinado de acelgas

## CHILPACHOLE PICOSITO

Con Camarón  
Con Robalo  
Con Ostión

# RISOTTO

{ 300 G }

EL TRADICIONAL DE ITALIA  
Sazonado con jugo de carne

## RISOTTO DE PORCHINIS CON FOIE-GRAS DE OCA

Elaborado a base de arroz arbóreo

## RISOTTO CON ALCACHOFAS, PARMEGGIANO REGGIANO Y PISTACHES

Elaborado a base de arroz arbóreo

# ARROCES

{ 300 G }

ESTILO ESPAÑOL  
Sazonado con jugo de pescado

## AZAFRANADO

Con jamón Serrano Gran Reserva, camarones y pimienta roja

## NEGRO

Con Tinta de Sepia, crujientes calamares y pimienta roja

• *El Risotto y el Arroz se sirven y se comen al dente.  
Tiempo aproximado de preparación 30 min*

# ENSALADAS

240€

## ENSALADA DE MANZANA

Tiernas y frescas hojas de lechuga, jugosas lajas de manzana, nuez, tocino picado y aderezo de limón

## ENSALADA CÉSAR

Con Pollo  
Con Camarón

## ENSALADA DEL CHEF

Combinación de lechugas, tomates, pepinos, con queso Edam, queso Parmesano, pimienta, aceitunas negras y un delicado toque de aderezo de mostaza  
Con Pollo  
Con Camarón

## ENSALADA VADIRO'S

Tiernas lechugas, tomates, pepino, piñones dorados, acompañada de jamón serrano y aderezada con chimichurri y limón

## ENSALADA DE ESPINACAS Y TWIST DE MAPLE

Con suprema de naranja, fresa, nuez caramelizada, almendra y queso roquefort aderezada con dulce de maple

## ENSALADA ORIENTAL

Combinación de lechugas y espinacas con cacahuates, nuez de la India, ajonjolí, jícama, zanahoria y tomate cherry con aderezo teriyaki  
Con Pollo  
Con Camarón

• *Todos nuestros vegetales son frescos y desinfectados.*

Todos nuestros platillos se preparan al momento, tiempo aproximado de elaboración 25 min.

# PASTAS

{ 200 G }

## SPAGHETTI HUÉRFANO

(porque no tiene madre)

Preparado con camarones frescos, ajo, chile serrano y vino blanco de la casa  
Con Crema

## SPAGHETTI A LOS CUATRO QUESOS

Clásica combinación de quesos edam, asiago, roquefort y parmigiano reggiano

## SPAGHETTI PICANTI CON POLLO

Elaborado con finas tiras de pollo, tocino ahumado, champiñones con crema y el succulento toque picante de nuestra salsa de chile chipotle

## SPAGHETTI AL AJO

Salteado en aceite de olivo extra virgen, finas lascas de ajo, chile de árbol con un toque de deliciosas nueces

## SPAGHETTI BOLOGNESA

Preparado con una base de salsa de tomate condimentada con fina carne molida de sirloin

## CAPELLINI POMODORO

Cabellos de ángel elaborados con jitomate fileteado y albahaca fresca

## CAPELLINI AL BURRO

Cabellos de ángel preparados de acuerdo a la tradición, salteados con mantequilla y perejil fresco

## CAPELLINI PRIMAVERA

Cabellos de ángel salteados con frescos vegetales de la huerta y con una deliciosa nota de chile de árbol

## PENNE CON RAGÚ DE OSSOBUCO DE TERNERA

En una salsa de larga cocción a base de chamorro, tomates rostizados y vino blanco

## PENNE & CHEESE

Pluma corta con la clásica salsa de queso americana

## FETTUCCINI AL PESTO

El auténtico sabor de Italia, aromatizado con albahaca fresca, y deliciosamente aderezado con piñones dorados, queso pecorino y aceite de olivo virgen  
Con Pollo  
Con Camarón

## FETTUCCINI CON CAMARONES, ROQUEFORT Y TOMATE DESHIDRATADO

Aderezado con una deliciosa salsa cremosa de queso roquefort picante

## FETTUCCINI ALFREDO CARBONARA

Con el exquisito sabor de la salsa Alfredo, a base de tocino ahumado y virutas de jamón serrano, con su tradicional toque cremoso  
Con Camarón

## FETTUCCINI Y LANGOSTINO

En una salsa ligera de vino blanco con un toque fresco cítrico  
Con Camarón

## FETTUCCINI CON LANGOSTA

Salteada al armanac con salsa pomodoro  
Con Camarón

## LASAGNA DE ESPINACAS Y REQUESÓN

## LASAGNA A LA BOLOGNESA

• *Las pastas se sirven y se comen al dente*

• *Nuestras pastas no son elaboradas artesanalmente*

# PASTAS HECHAS EN CASA

## RAVIOLES DE QUESO

## RAVIOLES NEGROS DE CANGREJO

- SALSAS A ELECCIÓN -

### VINO BLANCO

Con alcaparras asadas

### MANTEQUILLA, SALVIA Y PISTACHE

### AL CURRY

Aromática salsa de curry, aderezados con deliciosos piñones dorados  
Con Pollo  
Con Camarón

### CREMOSA DE ESPINACAS




Deliciosa salsa de espinacas frescas y lluvia de tomate, pimiento y tocino

# CORTES

Cortes marinados cocinados al grill al término de su elección. Se recomiendan Rojo, Al Punto o Medio.

## TINY




Incluye 1 Guarnición. 25 Min.

-  Arrachera 300g
-  Costilla cargada sin hueso 400g
-  Rib Eye 400g
- Corazón de Filete 300g

## PARA COMPARTIR




### DOS PERSONAS

Incluye 2 Guarniciones. 25 Min.

-  Arrachera 600g
-  Picaña 600g
-  Costilla cargada sin hueso 800g
- Corazón de Filete 600g

### SUPREMO

Incluye 3 Guarniciones. 30 Min. / 1,200g

-  Picaña
-  Costilla cargada sin hueso
-  Tira de Arrachera
- Caña de Filete

# DEL CHEF

### PECHUGA DE POLLO 250g

30 min. Incluye 1 guarnición a su elección

#### Al Grill

#### Capresse

Tomate, mozzarella y albahaca

#### Mignon P.X

Perfumada con una reducción de vino de postre Pedro Ximenez, enrollado con cinturón de tocino sobre una cama de hongos.

Incluye únicamente 1 guarnición de puré de papa

### RACK DE CORDERO DE NUEVA ZELANDA 350g

35 min. Incluye 1 guarnición a su elección

#### A las finas hierbas

En costra de chapata y Parmigiano Reggiano

### COSTILLA CARGADA SIN HUESO A LA BBQ

25 min.

Con guarnición de Penne & Cheese y elote amarillo a la mantequilla

Tiny 500g

Para compartir 900g

Suprema 1,300g

### CORAZÓN DE FILETE MIGNON

25 min.

Perfumado con una reducción de vino de postre Pedro Ximenez, enrollado con cinturón de tocino sobre una cama de hongos.

Incluye únicamente 1 guarnición de puré de papa

Tiny 300g

Para compartir 600g

Suprema 1,200g

### STEAK VADIRO'S

25 min.

Cortes acompañados con pasta a su elección

#### -CORTES-

#### Corazón de Filete

 Costilla cargada sin hueso

 Rib Eye

 Arrachera

 Picaña (solo para compartir)

#### -PASTAS-

Al Ajo / Al Burro / 4 Quesos / Alfredo Carbonara

Tiny 500g

Para compartir 800g

# LANGOSTA VIVA

## BOGAVANTE, LANGOSTINOS

### ◆ CAMARON U12 ◆

## Y PESCADOS

**STEAK DE ATÚN** 250g  
Sellado con salsa de anguila y  
tostados de ajonjolí

**SALMÓN A LA FINAS HIERBAS** 200g  
Sazonado con vino blanco y perfumado  
con finas hierbas

**SALMÓN EN COSTRA DE PISTACHE** 200g  
Con salsa de vino blanco y  
crujientes alcaparras

**SALMÓN AL FUNGI** 200g  
Bañado en una salsa cremosa  
de hongos mixtos

**SALMÓN AL TAHINI** 200g  
Con la clásica salsa árabe de ajonjolí

**SALMÓN MIGNON PX** 200g  
Perfumado con una reducción de vino  
de postre Pedro Ximenez, enrollado con  
cinturón de tocino sobre una cama de hongos.  
Incluye únicamente 1 guarnición de puré de papa

• Los pescados y mariscos pueden ser al grill o al horno  
e incluyen 1 guarnición a su elección. 45 min.

**PESCA DEL DÍA** 200g

**LANGOSTA VIVA** 850g aprox  
A su elección

**BOGAVANTE**  
500g  
1Kg

**LANGOSTINOS**  
500g  
1Kg

**MIXTO DE LANGOSTINO  
Y PULPO AL AJILLO** 800g  
Picosito (No incluye guarnición)

**CAMARÓN U12** 240g  
En pulpa

### SALSAS A SU ELECCIÓN

- Chile Limón  
(cebolla morada, jalapeño o habanero o serrano)
- Ajillo picosito • A la Veracruzana
- Enchipotlado • A las finas hierbas
- A la mantequilla

{ Por favor tenga en cuenta que la ingesta de pescados y mariscos crudos están sujetos a predisposición, higiene alimenticia y alergias, siendo responsabilidad del consumidor. Consulte a su mesero en caso de requerir asistencia. }

### GUARNICIONES

← EXTRAS →

{ 250g }

- Vegetales salteados
- Ensalada verde
- Espinacas a la crema con roquefort

- Champiñones enchipotlados
- Puré de papa
- Papas gajo
- Papas al romero, ajo y vino blanco

### ORDENES

◆ EXTRAS ◆

- Chiles Treados 3 piezas  
*Xalapeño o Habanero o Serrano*
- Aceitunas 120g
- Cama de Champiñones 160g
- Guacamole 180g
- Aceite de Trufa 10ml
- Pan Tomate (*Chapata*) 4 piezas
- Pan Ajo (*Chapata*) 4 piezas

- Pan Natural (*Chapata*) 4 piezas
- Pan de la Casa 2 piezas  
*Sabores: Vino tinto, Semillas, Nata, Mini bollo y chocolate*
- Pan Mixto 4 piezas  
*Tomate o Ajo o Natural (Chapata)*
- Espárragos Salteados 150g
- Lajas de Parmeggiano 30g
- Tostones de ajo c/romero 2 piezas

### TEMPERATURAS

**ROJO-** Centro rojo y frío  
**AL PUNTO-** Centro rojo y tibio  
**MEDIO-** Centro rosado

**3/4-** Centro ligeramente rosado  
**BIEN COCIDO-** Cocido completamente

# POSTRES

## CRÈMÈ BRULÉE 100g

*¡Un clásico francés!*

Deliciosa natilla perfumada con Baileys, vainilla natural y coronada con costra de caramelo

## TIRAMISÚ 100g

*¡Delicioso sabor italiano!*

Capas de pan de almendra bañadas en café y kahlúa intercalada con capas de una exquisita crema espumosa a base de queso mascarpone y rociado con cocoa en polvo

## GELATINA DE QUESO 125g

Bañada con una delicada mermelada de chabacano al brandy y espolvoreada con nuez

## ARROZ CON LECHE 100g

*¡Clásica receta casera con un toque libanés!*

## TORTA DE ELOTE 200g

Fino panquecito casero preparado con tiernos y frescos elotes, servido caliente, bañado con cajeta, nuez y nuestro delicioso helado de vainilla

## BOLLOS DULCES ÁRABES 100g

Horneados al momento en miel de azahares, rellenos de queso crema y espolvoreados con ajonjolí y pistache

## MORDISCO ITALIANO 100g

Pan de chocolate relleno con helado de Parmeggiano Reggiano

## VOLCÁN DE ALMENDRAS 150g

Panqué rústico horneado al momento con almendra molida, consistencia firme por fuera y semi líquida por dentro, acompañado de helado de vainilla

## VOLCÁN DE DULCE DE LECHE 150g

Panqué semilíquido recién horneado de dulce de leche, acompañado de helado de vainilla

## VOLCÁN DE CHOCOLATE 150g

Panqué semilíquido recién horneado de chocolate semi amargo, acompañado de helado de vainilla

## VOLCÁN DE PAY DE LIMÓN 150g

Rediseñamos el clásico pay en un panqué semilíquido, acompañado de helado de vainilla

## HELADOS ARTESANALES 200g

Pregunte por nuestros sabores

{ Todos nuestros postres se preparan al momento,  
tiempo aproximado de elaboración 25 min.  
Precios en Pesos Mexicanos / Impuestos Incluidos }