La Villa Cuisine

SALADS & APPETIZERS

Classic Caesar **180**
Served w/ Chicken ***190*** w/ Shrimp ***200***

Roasted Beet w/ Goat Cheese **180**
Mixed Greens, Caramelized Nuts, Avocado & Passion Fruit Dressing

Guacamole Prepared w/ Truffle Oil ***190***
Habanero Chili, Tomato, Garlic, Onion, Coriander & Chips

Crispy Shrimp w / Mango Chutney ***180***
Citrus & Vanilla Sauce

SOUPS

Corn, Grilled Scallops & Chili Oil ***115***

Lime, Crispy Tortillas, Avocado & Chicken ***100***

Tortilla, Chicken & Traditional Garnish ***110***

RAW

Tuna Sampler ***200***
Tempura Roll w/ Coriander, Tataki w/ Serrano Chili &Sashimi

Scallops Ceviche ***180***
Serrano Chili, Red Onion, Lime, Orange, Oregano &Soy Sauce

Beef Tenderloin Carpaccio ***190***
Arugula, Fresh Mushroom, Parmesan Cheese & Chipotle Dressing

SANDWICHES

Prosciutto and Swiss Cheese, Basil, Accompanied with Mixed Salad, **210**

Grilled Flank Steak, Black Beans, Manchego, Lettuce, Tomato, Rustic Potato **200**

Smoked Salmon, Cream Cheese, Avocado, Onion, Capper, Tomato & Cheese Salad **210**

TACOS

BLACK ANGUS RIB EYE TACOS, Molcajete Sauce, Cheese and Poblano Chile Dip **320**

SEAFOOD TACOS, Tuna Carnitas, Octopus Cilantro Shrimp Adobo **215**

ZARANDEADO FISH TACOS, Beans, Red Onion, Cilantro and Habanero Sauce **190**

AL PASTOR TACOS, Green and Red, Guacamole, Roasted Pineapple, Onions and Cilantro **165**

FAJITAS

BEEF OR CHICKEN **225** SHRIMP **245**
With Guacamole, Beans, Mexican Sauce, Cheddar Cheese and Sour Cream

MAIN COURSE

Seared Tuna ***280***
Tamarind & Chili Sauce
Roasted Mashed Potato and Vegetables

Sea Bass Fillet w/ Chicharrón Crusted ***320***
Mexican Rice w/ Huitlacoche & Adobo Sauce

Mahi Mahi Filet w/ Octopus ***320***
w/ Ajillo Sauce, Mexican Rice and Steam Vegetable

Tempura Shrimp ***310***
Pineapple, Avocado &Tequila Sauce

Green Chicken Enchiladas ***170***
Refried Beans, Red Onion & Avocado

Fetuccini "a la Diabla" ***210***
Shrimp, Tomato Sauce, Chile Piquin, Spinach, Roasted Pepitas & Cotija Cheese

Rigatoni w/ Black Angus Rib Eye, **325**
Gorgonzola Cheese Sauce, Mushroom and Chives

FROM THE GRILL

Lobster ***725***

Half Chicken ***190***

Jumbo Shrimp ***310***

Kurobuta Pork Chop ***325***

Flank Steak ***250***

Rack of Lamb ***450***

Black Angus Rib Eye ***500***

Served w/ Grilled Vegetables & Baked Potato

Sauces Selection:
Dijon Mustard or Chipotle or Ajillo

Viceroy Burger ***460***
Prime, Swiss cheese, Rustic Potatoes & Bacon Dip

SIDES 55

Sautéed Spinach w/ Cream

Oaxaca Cheese Quesadilla

Fried Plantains

Mac & Cheese

Grilled Vegetables

La Villa Cuisine

ENTRADAS Y ENSALADAS

Ensalada Caesar ***180***
Servida c/Pollo ***190*** c/Camarón ***200***

Ensalada de Betabel y Queso de Cabra ***180***
Lechugas Mixtas, Nueces Caramelizadas, Aguacate y Aderezo de Fruta de La Pasión

Camarones Crispy c / Chutney de Mango ***180***
Cítricos y Salsa de Vainilla

Guacamole Preparado c/ Aceite de Trufa ***190***
Chile Habanero, Tomate, Ajo, Cebolla, Cilantro Totopos

SOPAS

Elote, Callo de Hacha Parrilla y Aceite de Chile ***115***

Lima, Tortillas Crujientes, Aguacate y Pollo ***100***

Tortilla, Pollo y Guarnición Tradicional ***110***

CRUDOS

Trío de Atún ***200***
Rollo Tempura c/ Cilantro, Tataki c/ Chile Serrano y Sashimi

Ceviche de Callo de Hacha ***180***
Chile Serrano, Cebolla Morada, Limón, Naranja, Orégano y Salsa de Soya

Carpaccio de Filete de Res ***190***
Arúgula, Champiñones Frescos, Queso Parmesano y Aderezo de Chipotle

SÁNDWICHES

Prosciutto con Queso Suizo, Albahaca, Acompañado con Ensalada Mixta **210**

Arrachera Parrilla, Frijoles, Queso Oaxaca, Lechuga, Tomate, Papa Rústica **200**

Salmón Ahumado, Queso Crema, Aguacate, Cebolla y Brocheta de Tomate c/ Queso **210**

TACOS

TACOS DE RIB EYE BLACK ANGUS, Salsa de Molcajete y Dip de Queso y Chile Poblano **320**

TACOS DE MARISCOS, Carnitas de Atún, Pulpo al Cilantro, Camarones en Adobo ***215***

TACOS DE PESCADO ZARANDEADO, Frijoles, Cebolla Morada, Cilantro y Salsa de Habanero ***190***

TACOS AL PASTOR, Salsa Verde, Roja, Guacamole, Piña Azada, Cebolla y Cilantro ***165***

FAJITAS

DE RES O POLLO 225 **DE CAMARON** 245
Con Guacamole, Frijoles, Salsa Mexicana, Queso Chedar y Crema Agria

PRINCIPALES

Atún Sellado ***280***
Salsa de Tamarindo y Chile
Puré de Papa Rostizada y Vegetales al Vapor

Filete de Róbalo Costra de Chicharrón ***320***
Arroz Mexicano, Huitlacoche y Salsa Adobo

Filete de Dorado con Pulpo al Ajillo ***320***
Servido con Arroz Mexicano y verduras al Vapor

Camarones Tempura ***310***
Piña, Aguacate y Salsa de Tequila

Enchiladas Verdes c/Pollo ***170***
Con Frijoles Refritos, Cebolla Morada, Crema Agria y Aguacate

Rigatoni, Rib Eye Black Angus 325
Salsa de Queso Gorgonzola, Champiñones y Cebollin

Fetuccini a La Diabla ***210***
Camarón, Salsa de Tomate, Chile Piquín, Espinacas, Piñones Rostizados y Queso Feta

DE LA PARRILLA

Langosta ***725***
Camarones Jumbo ***310***
Arrachera ***250***
Medio Pollo ***190***
Chuleta Kurobuta ***325***
Rack de Cordero ***450***
Black Angus Rib Eye ***500***

Servida c/ Vegetales a La Parrilla y Papa Horno

Selección de Salsas:
Mostaza Dijon o Chipotle o Ajillo

Hamburguesa Viceroy 460
Prime, Queso Suizo, Papas Rústicas y Dip de Tocino

ADICIONALES 55

Espinacas Salteadas c/Crema
Plátanos Fritos
Quesadillas de Queso Oaxaca
Macarrones y Queso
Vegetales a La Parrilla