



## **SNACKS**



Platillos bajos  
en calorías





Platillos  
ligeramente  
picantes



CON SU FIRMA SU PAGO  
ES MÁS FÁCIL Y SEGURO

En cumplimiento del Art. 7 Bis de la Ley Federal de Protección al Consumidor, le informamos que todos los precios son en pesos mexicanos e incluyen 16% de IVA. En caso de tener alguna alergia o restricción alimenticia, favor de consultar con su mesero nuestras opciones disponibles. Le recordamos que el consumo de alimentos crudos o poco cocidos puede ser un riesgo para la salud. En Vidanta Acapulco su firma vale, por su seguridad no aceptamos pagos en efectivo.

## ENTRADAS

- ENSALADA PARRILLADA** \$124  
Variedad de verduras marinadas a las finas hierbas y parrilladas.
-  **ENSALADA DE FRUTAS FRESCAS** \$98  
Frutas frescas de la estación y frutos rojos.
- ENSALADA DE ATÚN** \$86  
Atún con rebanada de jitomate, servida con mayonesa y vegetales, acompañada de ensalada mixta con vinagreta de mango.
-  **ENSALADA MIXTA** \$94  
Preparada con lechugas mixtas, jitomate, jícama, zanahoria, naranja, piña y pepino con rodajas de aros de cebolla.
-  **ENSALADA PICO DE GALLO** \$92  
Pepino, jícama, naranja, zanahoria y piña.
-  **TOSTADAS DE CAMARÓN (3 PIEZAS)** \$117  
Camarones Pacotilla (180 g) salteados con cebolla, ajo y salsa ranchera, servidas con crema, queso cotija y tomate picado por encima.
- PULPO ENAMORADO 140 G** \$158  
Preparado con mayonesa al chipotle, cilantro, cebolla, col blanca, jitomate y chícharos. Servido sobre una cama de tortilla de harina frita.
- CÓCTEL DE CAMARÓN 200 G** \$207  
Acompañado de la tradicional salsa coctelera y abanico de aguacate, galletas saladas.
-  **CEVICHE ACAPULCO 150 G** \$212  
Filete fresco de pescado marinado en jugo de cítricos, preparado con su tradicional salsa marinera, aguacate y galletas saladas.
-  **CEVICHE CAMPECHANO 200 G** \$162  
Callo fresco de almeja, camarones y pulpo, servidos con salsa de cóctel y rebanadas de aguacate.
-  **ALITAS DE POLLO CARIBEÑAS 150 G** \$133  
Marinadas con axiote y naranja agria, servidas con cebolla encurtida con habanero, salsa de “blue cheese”.

## ANTOJITOS MEXICANOS

-  **GUACAMOLE** **\$133**  
Hecho con aguacate fresco, cilantro, cebolla, jitomate y rebanadas frescas de queso panela.
-  **NACHOS** **\$133**  
Acompañados de chile con carne, crema agria de cilantro, queso cheddar, guacamole, salsa mexicana y rodajas de chile jalapeño.
-  **NACHOS CON POLLO** 120 G **\$140**  
Acompañados de fajitas de pollo, crema agria, queso cheddar, chiles jalapeños y guacamole.
-  **NACHOS CON ARRACHERA** 120 G **\$149**  
Acompañados de fajitas de arrachera, crema agria, queso cheddar, chiles jalapeños y guacamole.
- SOPES (3 PIEZAS)** **\$88**  
Con pollo, crema agria y queso cotija.
- QUESADILLAS (3 PIEZAS)** **\$99**  
Tortilla de harina con queso Oaxaca, servido con frijoles refritos y guacamole.
- QUESADILLAS DE POLLO (3 PIEZAS)** **\$105**  
Tortilla de harina gigante con queso Oaxaca y pechuga de pollo, servidas con guarnición de frijoles refritos y guacamole.
- PESCADILLAS (4 PIEZAS)** **\$88**  
Tortillas de maíz fritas rellenas con pescado salteado en jitomate y guajillo.

## SÁNDWICHES

- PANINO BOLOGNA** **\$108**  
Pepperoni, jamón de pierna y salami italiano servido en pan mediterráneo y salsa tártara.
- HAMBURGUESA CON QUESO** 200 G **\$280**  
Servida en bollo de ajonjolí, con queso, acompañada de lechuga, champiñón, jitomate, cebolla, pepinillo y papas a la francesa.
- SÁNDWICH DE JAMÓN Y QUESO A LA PARRILLA** **\$81**  
Hecho con pan blanco, jamón y queso americano, servido con papas a la francesa.

**CLUB SÁNDWICH TRADICIONAL** **\$160**  
Pechuga (150 G) de pollo, jamón ahumado, queso gouda, tocino y huevo duro, servido en pan blanco o integral, acompañado de papas a la francesa.

**SÁNDWICH DE POLLO EN BBQ** **\$104**  
Pechuga de pollo, hecha a la parrilla, servida con lechuga, tomate, cebolla, pepinillos, y papas a la francesa.

**HOT DOG CON TOCINO Y QUESO** **\$117**  
Relleno de queso, envuelto en tocino y servido en pan hecho en casa, con chile con carne, acompañado con papas a la francesa.

**PAPAS A LA FRANCESA** **\$72**

## **PIZZAS**

**PEPPERONI** **M    G-L**  
**\$280 | \$340**  
Salsa de tomate, queso mozzarella y pepperoni.

**HAWAIANA** **\$280 | \$340**  
Salsa de tomate, queso mozzarella, jamón de pierna, piña y pimienta verde.

**PROSCIUTTO** **\$290 | \$350**  
Salsa tomate, queso mozzarella y jamón serrano.

**CHAMPIÑÓN** **\$220 | \$260**  
Salsa tomate, queso mozzarella y champiñones.

**IL FORNO SPECIALE** **\$290 | \$350**  
Salsa tomate, queso mozzarella, jamón de pierna, pepperoni, champiñones, camarones, alcachofas y albahaca.

**MARGHERITA** **\$220 | \$260**  
Salsa tomate, queso mozzarella, jitomate fresco y albahaca.

**MEDITERRÁNEA** **\$290 | \$350**  
Pesto, queso mozzarella, champiñones, aceitunas negras, jamón serrano y queso de cabra.



M G-L

\$260 | \$310

## MESSICANA

Salsa de tomate, chile de árbol, queso mozzarella, chorizo, rajas de poblano, cilantro, cebolla y aderezo de chipotle.

## VEGETARIANA

Salsa de tomate, queso mozzarella, pimiento, berenjena, calabacitas, jitomate, aceitunas negras y cebolla.

\$240 | \$290

## PARA NIÑOS

### NUGGETS TRADICIONALES DE PESCADO 120 G

\$72

Fajitas de filete de pescado empanizados y fritos servidos con papas a la francesa y aderezo tártara.

### NUGGETS TRADICIONALES DE POLLO 120 G

\$72

Fajitas de pechuga de pollo empanizados servidos con papas a la francesa y sus salsas.

### OREJA DE DUMBO EMPANIZADA CON PAPAS FRITAS

\$81

100 G

Sabana de res empanizada servida con papas a la francesa y sus salsas.

### MINI HAMBURGUESA 110 G

\$220

Servida en bollo de ajonjolí, con queso, acompañada de lechuga, champiñón, jitomate, cebolla, pepinillo y papas a la francesa.

## ESPECIALES

### FAJITAS DE ARRACHERA 100 G

\$190

### FAJITAS DE POLLO 180 G

\$160

### FILETE DE PESCADO AL COCO LOCO 250 G

\$180

Filete de pescado en costra de coco sobre cama de frutas exóticas, servido con arroz blanco y verduras mixtas.

### PESCADO ENTERO "A LA TALLA" POR KILO

\$495

Clásica receta de pescado de la región marinado con axiote, servido con arroz blanco y verduras mixtas.