

LIMÓN Y SAL

CEVICHERÍA

SNACKS



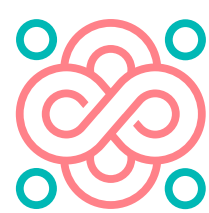
Platillos bajos
en calorías



Platillos
veganos



Platillos
ligeramente
picantes



Platillos Vidanta
Wellness



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



NACHOS

\$190

Servidos con crema agria de cilantro, queso Cheddar, chiles jalapeños, frijoles bayos, guacamole y pico de gallo.

PESCADILLAS (3 PZAS)

\$190



GUACAMOLE

\$190

Hecho con aguacates frescos, cilantro, cebolla, chile serrano y jitomate. Acompañado con totopos de maíz.

CALAMARES FRITOS 150 G

\$240

Anillos de calamar empanizados y fritos, servidos con salsa tártara al chipotle.



PAPAS A LA FRANCESA

\$100



ALITAS DE POLLO CARIBEÑAS 400 G (8 PZAS)

\$220

Marinadas con achiote y naranja agria, servidas con cebolla curtida con habanero y salsa de queso azul.



GAZPACHO AMARILLO

\$150



Tradicional sopa fría a nuestro estilo, hecha a base de pimiento morrón amarillo, pepino, cebolla y ajo. Acompañada con sorbete de albahaca verde.

CEVICHES

Platillo típico originario de las costas de Sudamérica donde el pescado se marina en jugo de limón y se condimenta con diferentes vegetales, chiles y hierbas. Le ofrecemos una variedad de ceviches tradicionales con un toque contemporáneo.



PERUANO 200 G

\$350

Mero del Caribe con cebolla morada, chile manzano, jugo de limón y cilantro.


ACAPULCO 180 G **\$320**

Camarón pacotilla con salsa marinera, aceitunas verdes, un toque de salsa búfalo y aguacate.


 **VUELVE A LA VIDA 250 G** **\$370**

Una mezcla de camarón, pulpo, callo y pescado con salsa marinera.

 **ASIÁTICO 200 G** **\$370**

 Cubos de salmón fresco marinados en soya, limón, ajonjolí, jengibre, té de limón, hierbabuena, chile serrano y cebolla cambray.

 **VEGANO** **\$180**

 Cubos de pepino fresco acompañados con láminas de champiñón, germen de alfalfa, alcaparra, jitomate fresco, cebolla y jugo de limón con un ligero toque de orégano.

 **AGUACHILE DE CAMARÓN 250 G** **\$330**

Camarones marinados con limón, chile verde, cebolla morada, pepino y hojas de cilantro.

PESCADO A LA TALLA 1 KG **\$720**

TACOS DE MARISCOS

Basados en recetas clásicas de pueblos de las costas pesqueras mexicanas.

TACOS DE PESCADO BAJA (3 PZAS) **\$250**

Pescado capeado con tártara de chipotle y ensalada de lechuga chicoria, servidos en tortilla de harina.

TACOS DE PESCADO A LA TALLA (3 PZAS) **\$250**

Pescado adobado (300 g) con salsa a la talla estilo Barra Vieja, en tortilla de maíz azul, acompañados con ensalada, arroz blanco y salsa.

TACOS GOBERNADOR (3 PZAS) **\$260**

Tacos de camarón con crema de chipotle y queso Parmesano con un toque de frijoles bayos.

ENSALADAS



ENSALADA PICO DE GALLO **\$170**

Pepino, naranja, zanahoria, piña y jícama.

ENSALADA CÉSAR CON POLLO 150 G **\$220**



ENSALADA MIXTA **\$180**



Mezcla de lechugas, granos de elote, aguacate, pimientos rostizados, aceitunas, hierbas frescas, crujientes de wonton y el aderezo de su elección.

SÁNDWICHES CLÁSICOS

Todos nuestros sándwiches son servidos con papas a la francesa y una fresca ensalada de elote dulce y jitomate al cilantro.

HAMBURGUESA GRAND 200 G **\$310**

Servida con queso Gouda, lechuga, jitomate, champiñones, tocino y cebolla salteada.

CLUB SÁNDWICH 200 G **\$260**

Pechuga de pollo, jamón ahumado, queso Gouda, tocino crujiente, lechuga y tomate, servidos en pan blanco.

HOT DOG 110 G **\$180**

Salchicha envuelta con tocino, queso Gouda gratinado y cebolla asada.

POSTRES

BANANA SPLIT

\$180

Con helado y plátano, salsa de chocolate, crema batida y almendras tostadas.

HÄAGEN DAZS

\$140

Helado (vainila, fresa o chocolate).

Sorbetes (limón o mango).

PASTEL DE CHOCOLATE

\$150

PASTEL DE QUESO Y FRUTOS ROJOS

\$150