

VALENTINA®

León

Que en el mejor de los sabores, en el mejor de los encuentros y en el mejor de los momentos solo recuerdes un nombre, **Valentina.**

www.grupomrl.com.mx

ENTR

Papas Valentina

Bastones de papas fritas con delicioso aderezo de limón, culminado con un fondue de queso mozzarella.

\$142

Sopecitos con Tuétano y Chambarete

Suculentos tuétanos de res a la parrilla con suave chambarete, sobre una base de maíz frito.

\$268

Mollejas de Ternera Ahumadas

De cocción lenta e intenso sabor, ahumadas con astilla hickory y acompañadas de salsa martajada con chiltepín.

\$248

Provoleta

Provoleta al horno de brasa en salsa de pimiento marrón ahumados y pimientos del piquillo.

\$238

Alcachofas al Carbón (DSN)

Alcachofas finamente preparadas al carbón y aderezo de ajo rostizado.

\$298

Tuétanos y Esquites

Tuétanos de res a la parrilla con granos de elote blanco cocidos al epazote con chile perón y mantequilla.

\$298

Tartar de Res (DSN)

Tártara de res preparada en mesa, aliñada con aceite de oliva extra virgen, sumo de limón y mostaza de Dijon.

\$278

Fideo Seco

Fideo al chipotle servido sobre cama de aguacate, terminado con crema fresca y queso cotija.

\$128



NOTA (DSN): Este producto contiene alimentos crudos y no cuentan con algún tipo de cocción, solamente una desnaturalización del producto, manejados con los más altos estándares de higiene. Estos productos se consumen a consideración del comensal.

ADAS

Barbacoa de Picaña

Picaña high choice de importación,
ahumada durante 6 horas y cocida en
penca durante 8 horas.

\$286



NOTA (DSN): Este producto contiene alimentos crudos y no cuentan con algún tipo de cocción, solamente una desnaturalización del producto, manejados con los más altos estándares de higiene. Estos productos se consumen a consideración del comensal.



BOTANA

Cecina y Queso Fresco

Tradicional platillo a base de carne seca de res, acompañada de guacamole con la tradicional receta Valentina y queso panela.
\$248

Lengua de Res

200 gr. de Lengua de Res cocida en su propio jugo, acompañada de salsa martajada.
\$288

Torta de Lechón

Lechón confitado servido con encurtido xnipec de cebolla morada y chile habanero.
\$184

Chicarrón de Pork Belly

200 gr. De confitado de Pork Belly al estilo norteño, acompañado de guacamole y chiles toreados.
\$372

Empanadas Argentinas

Acompañada de chimichurri argentino.
(Res, humita, Camarones con espinaca, marlín)
\$88 pza

Tostada Cantinera

Encurtidos típicos de la región, con una variable de patita de cerdo, sobre una tostada con guacamole y cebollitas encurtidas.
\$88 pza.

Espárragos a la Parrilla

Al carbón, al dente con queso parmesano.
\$160



NOTA (DSN): Este producto contiene alimentos crudos y no cuentan con algún tipo de cocción, solamente una desnaturalización del producto, manejados con los más altos estándares de higiene. Estos productos se consumen a consideración del comensal.

Elotes Valentina

Tiernos elotes a las brasas acompañados de una mayonesa de chipotle y queso cotija añejo.

\$128



AGUACHILES

De Ceniza (DSN)

Aguachile negro de camarón con cebolla morada, pepino, aguacate y poro, preparado con una salsa de ceniza de habanero y limón. (200 gr)

\$320

Rojito (DSN)

Aguachile rojo de camarón crudo y cocido, en salsa ligeramente picante de chile morita, acompañado de cebolla morada, pepino, aguacate y poro. (200 gr)

\$298

Chicharrón de Bife

Pequeños trozos de bife fritos (190 gr), bañados en salsa aguachile tradicional de la casa y aguacate martajado.

\$244

Atún (DSN)

Frescos cubos de atún montados sobre una base de aguacate marinado con la receta tradicional de Valentina.

\$248

CARPACCIOS

De Atún (DSN)

Láminas de fresco atún aliñado con salsa ponzu, terminado con aguacate, jícama, pepino y chile serrano.

\$232

De Res (DSN)

Láminas de filete de res aliñado con un pesto rústico, jitomate cherry confitado, arúgula y parmesano.

\$232

De Aguacate

Finas láminas de aguacate aderezada con un toque de limón, alcaparras, aceite de oliva y especias.

\$204

De Salmón (DSN)

Láminas de salmón marinado con pimentón, aliñado con salsa de soya con chile chipotle y un rasurado de chile serrano, cebolla y cilantro. Al final se agrega aguacate y coles de bruselas rostizadas.

\$232



NOTA (DSN): Este producto contiene alimentos crudos y no cuentan con algún tipo de cocción, solamente una desnaturalización del producto, manejados con los más altos estándares de higiene. Estos productos se consumen a consideración del comensal.



TACOS

Por orden

Tacos con Copia

Exquisito confitado de filete de res a base de tuétano, servidos en doble tortilla.

\$226

Gobernador

Tortilla con costra de queso mozzarella, camarones, pimiento morrón y cebolla con un aderezo especial de chile chipotle.

\$208

De Vacío

200 gr. de vacío a la parrilla al término de su preferencia. Pídalos con tuétanos o queso mozzarella.

\$234 / Queso: \$248 / Tuétano: \$260

Fideo

Deliciosa combinación de fideo seco dentro de una tortilla, servido con queso, crema y guacamole.

\$128

Tacos de Marlín

4 tacos rellenos de marlín guisado servido con aguacate, cebolla encurtida, poro frito y aderezo de chipotle.

\$224

Por pieza

Taco de Lechón

Lechón confitado servido en tortilla de maíz, acompañado de xnipec de cebolla morada y chile habanero.

\$152

Jaiba

Taco de Jaiba suave sobre tortilla con costra de queso chihuahua, mayonesa de ajo rostizado y mayonesa de habanero.

\$162

Cachetada Rib Eye

Costra de queso chihuahua con laminas de rib eye prime importado, aguacate, servido con xnipec de cebolla morada y chile habanero, sobre tortilla de maíz.

\$174

Taco de Pato

Taco servido sobre tortilla de harina, acompañados de una salsa de dátil, chapulín y xoconostle.

\$128



NOTA (DSN): Este producto contiene alimentos crudos y no cuentan con algún tipo de cocción, solamente una desnaturalización del producto, manejados con los más altos estándares de higiene. Estos productos se consumen a consideración del comensal.

Tacos Villa-León

Orden de cuatro tacos con cecina americana, chorizo de Huetamo y chicharrón de cerdo, servidos con salsa de chile morita.

\$186



De la GRANJA

Milanesa de Pollo

Empanizado milanés acompañado
de papas fritas.

\$232

Chamorro de Cantina

Chamorro de cerdo de cocción
larga y envuelto en hoja de plátano,
acompañado con guacamole y
salsa macha.

\$328

Medallones de res a la Bordelesa

Medallones de filete en salsa tradicional
bordelesa a base de echalotas, setas,
tuétano y vino de bordeaux.

\$412

Suprema al Ajillo

Pechuga de pollo gratinada con queso
mozzarella y bañada en una salsa al
ajillo con champiñones.

\$256

Milanesa de Res

Filete de ternera empanizado a la
milanés acompañado de papas fritas.

\$288



NOTA (DSN): Este producto contiene alimentos crudos y no cuentan con algún tipo de cocción, solamente una desnaturalización del producto, manejados con los más altos estándares de higiene. Estos productos se consumen a consideración del comensal.





Del MIAR

Pulpo Siciliana

Marinado en una salsa italiana acompañado de puré de garbanzo, ensalada herbal y crunch de garbanzo con salsa romesco.

\$398

Salmón Valentina

Salmón a las brasas sobre una atapakua a la poblana acompañado de puré de camote, papas al tequila y crocante de chile negro.

\$320

Atún Mediterráneo

Al horno de brasa bañado en salsa de mantequilla, jitomate cherry, albahaca, aceitunas y un ligero toque de limón y picante. Guarnición de ensalada de la casa.

\$320

Salmón con Alcaparras

Al horno de brasa en salsa cremosa al limón y alcaparras. Guarnición de ensalada de la casa.

\$320

Atún al Pistache

Atún a las brasas sobre una salsa de pistache y costra de ajonjolí negro, acompañado de puré de camote y papas cambray al tequila.

\$320

Camarones a las Brasas

Marinados en salsa zarandeada con base de mayonesa y chile de árbol.

\$348

NOTA (DSN): Este producto contiene alimentos crudos y no cuentan con algún tipo de cocción, solamente una desnaturalización del producto, manejados con los más altos estándares de higiene. Estos productos se consumen a consideración del comensal.



SOPAS

Fideo

La clásica sopa a base de tomate rojo complementada con queso de rancho y la receta especial de Valentina.

\$98

Jugo de Carne

Receta tradicional argentina a base de carne de res acompañado de fresco jardín con cilantro, cebolla y serrano. **\$114/** Con filete de res y tuétano **\$194**

Tarasca

Tradicional sopa de la región michoacana a base de frijol acompañada de juliana crocante de tortilla, chile negro y queso cotija añejo.

\$106



NOTA (DSN): Este producto contiene alimentos crudos y no cuentan con algún tipo de cocción, solamente una desnaturalización del producto, manejados con los más altos estándares de higiene. Estos productos se consumen a consideración del comensal.



PASTAS

Fetuccini Alfredo

Pasta a base de crema y nuez moscada con un toque de queso parmesano, acompañada de camarones o pollo a elegir.

\$262

Espagueti Carbonara

Tradicional salsa elaborada a base de pancetta de cerdo ahumada, yema de huevo y queso grana padano.

\$204

Lasagna Bolognesa

Tradicional lasagna horneada, con carne molida de res y queso mozzarella, bañada en salsa ragú con un toque de queso parmesano.

\$254

Fusilli Frutti Di Mare

Mejillones, almejas, calamares y camarones salteados con echalote a la mantequilla y desglasados con vino blanco, condimentado con salsa de tomate ligeramente picante.

\$280

Ensaladas

César (DSN)

Tradicional receta de Tijuana, acompañada con 150 gr de pollo al grill, crutones, jitomate cherry y queso parmesano.

\$208

Aldama

Lechuga iceberg aderezada con bluecheese y servida con jitomate bola, aguacate, huevo cocido, cebolla morada y pistache.

\$208 / Pídelo con chicharrón norteño \$284

Valentina

Espinaca baby, manzana verde, queso de cabra con un toque de arándano y nuez caramelizada aliñada con una vinagreta de tocino al balsámico.

\$208

Mixta

Mezcla de lechuga con queso de cabra, pera, frutos secos y prosciutto, aliñada con aderezo de vinagre de sidra y miel de maguey.

\$208



NOTA (DSN): Este producto contiene alimentos crudos y no cuentan con algún tipo de cocción, solamente una desnaturalización del producto, manejados con los más altos estándares de higiene. Estos productos se consumen a consideración del comensal.

De nuestra horna de
BRASA

🌀 **New York (400 gr)**

Prime

\$560 /

Mojo de ajo al chiltepín.

\$614

Arrachera (300 gr)

High choice

\$328

Entraña (400 gr)

High choice

\$560

🌀 **Rib Eye (400 gr)**

Prime

\$610

Vacío (400 gr)

High choice

\$488

Asado de Tira (400 gr)

High choice

\$556

NOTA (DSN): Este producto contiene alimentos crudos y no cuentan con algún tipo de cocción, solamente una desnaturalización del producto, manejados con los más altos estándares de higiene. Estos productos se consumen a consideración del comensal.



CORTES XL

🕒 **New York (700 gr)**

Prime
\$1,198

🕒 **Rib Eye (700 gr)**

Prime
\$1,192

Vacío (1 Kg)

High Choice
\$1,192

Asado de Tira (700 gr)

High Choice
\$832

Porterhouse (1 Kg)

High Choice
\$1,688

Guarniciones

Puré de Papa

Papas a la Francesa

Papas al Tequila

Papas Trufadas

Vegetales a la Parrilla

Puré de Camote

Guacamole

Espinacas a la Crema

Espárragos

Nota:

Todos nuestros cortes incluyen una guarnición a elegir / Nuestros cortes XL incluyen 2 guarniciones a elegir / Guarnición extra \$78



NOTA (DSN): Este producto contiene alimentos crudos y no cuentan con algún tipo de cocción, solamente una desnaturalización del producto, manejados con los más altos estándares de higiene. Estos productos se consumen a consideración del comensal.



PIZZAS

Margarita

Tradicional receta italiana con
jitomate y albahaca.

\$268

Marlín

Pizza a base de salsa pomodoro,
queso mozzarella y nuestra
receta tradicional de marlín.

\$308

San Danielle

De jamón serrano y arúgula.

\$268

Hawaiana

Tradicional pizza a base de piña y
jamón.

\$268

Pepperoni

La ya conocida y famosa pizza con
pepperoni

\$268



NOTA (DSN): Este producto contiene alimentos crudos y no cuentan con algún tipo de cocción, solamente una desnaturalización del producto, manejados con los más altos estándares de higiene. Estos productos se consumen a consideración del comensal.

Malagueña

Base de pesto tradicional,
cubierta de queso mozzarella,
pancetta y deliciosa pasta
carbonara con ligero toque
picante.

\$308



POSTRES

Pastel de Zanahoria

Esponjoso bizcocho de zanahoria con un toque especiado, nuez, un budín de mantequilla y queso crema coronado con caramelo salado.

\$188

Cheesecake de Manzana

Cremoso, elaborado con manzana y nuestra exquisita mezcla de canela, acompañado de una bola de helado de vainilla, crumble, nuez y decorado con cajeta.

\$188

Pastel de Campechana

Campechanas cubiertas de helado de vainilla y cajeta.

\$232

Flan Casero

La especialidad de la casa, delicioso flan cremoso, acompañado de dulce de leche y crema montada.

\$188

Volcán de Dulce de Leche

Delicioso volcán de dulce de leche. Simplemente delicioso. (20 min)

\$188

Coulant de Chocolate

Suave bizcocho de chocolate con relleno líquido de chocolate bañado en más chocolate, acompañado de helado de vainilla. (20 min)

\$232



NOTA (DSN): Este producto contiene alimentos crudos y no cuentan con algún tipo de cocción, solamente una desnaturalización del producto, manejados con los más altos estándares de higiene. Estos productos se consumen a consideración del comensal.

Pastel Bruce

Deliciosas capas de bizcocho húmedo de chocolate, relleno y cubierto con nuestro especial ganache de chocolate semiamargo acompañado de salsa de chocolate y fresas naturales.

\$188



BEBIDAS

Refresco	(355 ml)	\$48
Perrier	(330 ml)	\$78
San Pellegrino	(750 ml)	\$144
Topo Chico	(355 ml)	\$52
Topo Chico	(750 ml)	\$180
Botella de Agua	(600 ml)	\$40
Agua de Coco	(330 ml)	\$60
Limonada	(355 ml)	\$52
Naranjada	(355 ml)	\$52
B:OOST	(235 ml)	\$68
Red Bull	(250 ml)	\$78
Coctel sin Alcohol		\$98
Café Americano		\$48
Café Capuchino		\$60
Café Espresso		\$48
Café Irlandés		\$180
Tea Forte		\$80

CERVEZA

Corona	(355 ml)	\$60
Corona Light	(355 ml)	\$50
Victoria	(355 ml)	\$50
Pacífico Clara	(355 ml)	\$50
Modelo Especial	(355 ml)	\$60
Negra Modelo	(355 ml)	\$60
Michelob Ultra	(355 ml)	\$60
Stella Artois	(330 ml)	\$60
Corona Cero	(355 ml)	\$50

ARTESANAL

La Brü	(355 ml)	\$90
<small>(IPA, Porter, Lager, Stout)</small>		



NOTA (DSN): Este producto contiene alimentos crudos y no cuentan con algún tipo de cocción, solamente una desnaturalización del producto, manejados con los más altos estándares de higiene. Estos productos se consumen a consideración del comensal.



VALENTINA®

MRL

GRUPO MRL

