



VDM<sup>Jr</sup>

# ENTRADAS



Atún especial



Aguachiles a la Piña



## Tostadas

Dominó Especial	—	\$340	Pulpo	—	\$180
Dominó	—	\$270	Marlín	—	\$180
Atún Especial	—	\$270	Atún	—	\$180
Camarón	—	\$180	Ceviche	—	\$40

### PREPARACIÓN

Tradicional    Vinagreta    Al Clamato    Al Verde    Al Palle    Finas Hierbas



## Botanas

Grande	—	\$350
Mediana	—	\$310

### MARISCO

Camarón	Ostión	Jaiba
Pulpo	Marlín	

### PREPARACIÓN

Tradicional    Vinagreta    Al Clamato  
 Al Verde    Al Palle    Finas Hierbas

Aguachile Verde



Aguachiles	—	\$320
Verde	Tatemado	Calipso
Rojo	Mango	A la Piña

Carpaccios	—	\$320
	Salmón	Atún

Ceviche Viña	—	\$320
	Con camarón crudo	

Molcajete Frío	—	\$420
	Camarón, Pulpo y Atún	



Almejas Chocolata



## Ostras

Concha Viña



Ostión	—	\$175	Almejas Chocolatas	—	\$340
Ostión 1/2	—	\$125	Almejas Gratinadas	—	\$360
Ostiones al Pechan	—	\$240	Almejas al Pechan	—	\$470
Concha Viña	—	\$390	Ostras de Temporada		

TRANSPORTADO EN AVIÓN



CONSIDERE TIEMPO DE PREPARACIÓN



MUY PICANTE



# ENTRADAS



## Tacos

Pulpo	\$ 130
Filete	\$ 55
Viña	\$ 55
Camarón	\$ 55
Marlín	\$ 55

## Empanadas

Marlín	\$ 60
4 Quesos	\$ 60
Chicharrones de Camarón	\$ 220

### Sopa de Mariscos



# MEDIO TIEMPO



Chicharrones de Camarón

## Caldos y Sopas



Sopa de Mariscos	\$ 230
Caldo de Camarón	\$ 210
Caldo de Pescado	\$ 160

## Pastas

Fetuccine

Carbonara	\$ 100
Marinara	\$ 210
Bolognesa	\$ 190
Viña del Mar	\$ 210

## Ensaladas

Ensalada de Atún Sellado	\$ 220
Ensalada de Temporada	\$ 190
Ensalada de Vegetales Salvajes	\$ 120

TRANSPORTADO EN AVIÓN



CONSIDERE TIEMPO DE PREPARACIÓN



MUY PICANTE




# COCINA CALIENTE

## Camarones

Camarones Rellenos




Empapelados	\$ 210	 A la Diabla	\$ 210
Empanizados	\$ 210	Al Ajillo	\$ 210
Hawaii	\$ 210	Rellenos	\$ 310
Al Mojo de Ajo	\$ 210	Al Coco	\$ 250

\*ACOMPAÑADO DE ARROZ, ENSALADA O VEGETALES AL VAPOR



Camarones al Coco

## Filete

Empanizado	\$ 190	Al Ajillo	\$ 190
Al Mojo de Ajo	\$ 190	Hawai	\$ 230
 A la Diabla	\$ 190	Relleno	\$ 310

\*ACOMPAÑADO DE ARROZ, ENSALADA O VEGETALES AL VAPOR



Molcajete \$ 380

*Mar y tierra*



Salmón \$ 250

*En Frutos Rojos*



Atún \$ 210

*En Costra de Nuez*

TRANSPORTADO EN AVIÓN



CONSIDERE TIEMPO DE PREPARACIÓN



MUY PICANTE



# COCINA CALIENTE



Rib Eye

## Parrilla



Tomahawk

Rib Eye ————— \$ 350

Arrachera ————— \$ 250

Salmón a la Parrilla ————— \$ 250

Atún a la Parrilla ————— \$ 210

Camarones a la Parrilla ————— \$ 230

Zarandeados ————— \$ 250

\*ACOMPAÑADO DE ARROZ, ENSALADA O VEGETALES AL VAPOR



Huauchinango



Huauchinango

\$187 precio por cada 250 gr



Pescado de Temporada



Pulpo



Pulpo

\$270 precio por cada 250 gr



Lonja Salmón

\$187 precio por cada 250 gr

Camarones Zarandeados



## PLATILLOS A GRANEL

\*COSTO SEGÚN EL PESO (Kg.)

## MENÚ INFANTIL

Milanesa Pollo ————— \$ 120

Nuggets ————— \$ 90

Quesadillas ————— \$ 50

\*ACOMPAÑADO DE ARROZ, ENSALADA O PAPAS A LA FRANCESA

TRANSPORTADO EN AVIÓN



CONSIDERE TIEMPO DE PREPARACIÓN



MUY PICANTE



# BEBIDAS



## Cerveza



Michelada	\$ 70	Ultra 355 ml	\$ 65
Negra Modelo 355 ml	\$ 65	Heineken 0.0 355 ml	\$ 65
Modelo Especial 355 ml	\$ 65	Victoria 355 ml	\$ 55
Bohemia Oscura 355 ml	\$ 65	Pacífico 355 ml	\$ 55
Bohemia Clásica 355 ml	\$ 65	Corona 355 ml	\$ 55



## Mocktels

Sin Alcohol

Piñada	\$ 70	Mockjito Frozen	\$ 70
Cherry White	\$ 70	Cherry Pop	\$ 70
Golden	\$ 70		

## Refrescos



Agua de Sabor 355 ml	\$ 30
Soda Italiana 355 ml	\$ 45
Limonada 355 ml	\$ 45
Naranjada 355 ml	\$ 45

# TEQUILAS



Black Barrel ————— \$ 135

Don Julio Reposado ————— \$ 135

Don Julio 70 ————— \$ 135

H. Ultra ————— \$ 135

7 Leguas Blanco ————— \$ 135

Doble Diamante ————— \$ 135

Centenario Reposado ————— \$ 100

Centenario Plata ————— \$ 100

## MEZCAL

400 Conejos ————— \$ 100

Hormigas ————— \$ 100

## LICORES

*(Todos nuestros licores contienen 45 ml de producto por copa)*

Bailey's ————— \$ 135

Strega ————— \$ 135

Amaretto ————— \$ 135

Anis ————— \$ 135

Kahlua ————— \$ 135

43 ————— \$ 135

Hpnotiq ————— \$ 135

Jagger ————— \$ 135

Campari ————— \$ 135

Sambuca ————— \$ 135

Horus ————— \$ 135



# CÓCTEL

(Contenido alcohólico 45 ml por copa)



Galeon



Isabella

Mezcalita ————— \$ 150

Gin Tonic ————— \$ 150

Sangría ————— \$ 150

Clericot ————— \$ 150

Mojito ————— \$ 150

Martini ————— \$ 150

Sbagliato ————— \$ 150

Negroni ————— \$ 150

Americano ————— \$ 150

Mexicantonic ————— \$ 150

Isabella ————— \$ 150

Ola Verde ————— \$ 150

Galeon ————— \$ 150

Golden Sun ————— \$ 150

Nube Irlandesa ————— \$ 150

Carajillo VS ————— \$ 150

Carajilla ————— \$ 150

Carajillo ————— \$ 150

Espresso Martini ————— \$ 150

Velerito ————— \$ 150



Mexicantonic



# CASA CHANDON



Delice 187 ml ————— \$ 205

Garden Spritz 187 ml — \$ 205

Rose 187 ml ————— \$ 205

Brut 187 ml ————— \$ 205

Whispering Angel 700 ml — \$ 205/950

Terrazas Malbec 700 ml — \$ 950





# DESTILADOS

Todos nuestros destilados contienen 45 ml de producto por copa



## Cognac

Hennessy V.S. ————— \$ 135

Hennessy VSOP ————— \$ 160

## Brandy

Torres X ————— \$ 100

Terry ————— \$ 100

## Gin

Bombay ————— \$ 110

Tanqueray ————— \$ 110

Hendrix ————— \$ 110

Beefeater ————— \$ 110

## Vodka

Belvedere ————— \$ 135

Absolute ————— \$ 100

Smirnoff ————— \$ 90

## Whisky

Black Label ————— \$ 135

Buchanan's ————— \$ 135

Red Label ————— \$ 100

Jack Daniel's ————— \$ 100

## Ron

Zacapa 22 ————— \$ 135

Bacardí Blanco ————— \$ 100

Bacardí Solera ————— \$ 100



En 1990 nace en León Guanajuato el primer restaurante **VIÑA DEL MAR** ubicado en el ya tradicional Mercado Aldama, ésto gracias a la visión, y entusiasmo de **Don Roberto Ornelas Hernández**, que de la mano de su esposa la **Sra. Angélica Soto Lara** se fijaron el firme propósito de llevar los sabores tradicionales del mar hasta los paladares de todos los leoneses.

La visión emprendedora y el gusto por el negocio de **Don Roberto** es heredado por sus 3 hijos, por esta razón en el 2018 abre sus puertas **Viña del Mar Jr** (Ubicado en el Blvd. Vicente Valtierra) el cual es dirigido por el segundo hijo de **Don Roberto** y que al igual que su padre apoyando incondicionalmente por su Sra. esposa, y juntos asumen gustosos la responsabilidad de mantener y acrecentar el legado de **Don Roberto**.

En **Viña del Mar Jr** todos nuestros ingredientes son cuidadosamente seleccionados en base a su calidad y frescura; cada platillo se elabora con pasión, esmero y el exquisito sazón que nos caracteriza el cual te transporta a la orilla del mar sin levantarte de tu mesa.

**¡GRACIAS POR  
TU PREFERENCIA!**



 Línea directa:  
**477 101 17 16**

 WhatsApp:  
**477 404 7940**

 **Viña Del Mar Jr Valtierra**

 **Vinadelmarmariscos**

 Correo web:  
**vinadelmar.RP@gmail.com**

 Página Web:  
**<https://vinadelmarmariscos.com>**

 Ubicación:  
**Bld. Vicente Valtierra #4301  
esquina con Tiziano Pupinn, Col.  
San Miguel de Rentería, León, Gto.**

Déjanos tus comentarios en nuestra encuesta de satisfacción escaneando el siguiente código QR:

