

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.

\$160

Sopecitos con Tuétano y Chambarete

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

\$280

Mollejas de Ternera Ahumadas

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

\$260

Provoleta

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

\$240

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.

\$330

Fideo Seco

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

\$130



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
pencas durante 8 horas.

\$320

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.

\$280

Torta de Lechón

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

\$220

Empanadas Argentinas

Acompañada de chimichurri argentino.

(Res, humita, Camarones con espinaca, marlín)

\$110 pza.

Lengua de Res

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

\$290

Chicarrón de Pork Belly

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

\$372

Tostada Cantinera

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

\$110 pza.

Espárragos a la Parrilla

Al carbón, al dente con queso parmesano.

\$180 pza.



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.

\$140



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.

\$290

Atún (DSN)

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

\$260

CARPACCIOS

De Atún (DSN)

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

\$240

De Res (DSN)

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

\$320

De Aguacate

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

\$220

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.

\$260



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.

\$260

De Vacío

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

\$280 / Queso: \$290 / Tuétano: \$330

Gobernador

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

\$210

Fideo

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

\$130

Tacos de Marlín

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

\$240

Por pieza

Taco de Lechón

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

\$160

Jaiba

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

\$180

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.

\$190

Taco de Pato

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

\$140



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.

\$220



De la GRANJA

Milanesa de Pollo

Empanizado milanés acompañado
de papas fritas.

\$240

Chamorro de Cantina

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

\$340

Medallones de res a la Bordelesa

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

\$460

Suprema al Ajillo

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

\$260

Milanesa de Res

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

\$330



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.

\$440

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.

\$340

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.

\$340

Salmón con Alcaparras

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

\$360

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.

\$340

Camarones a las Brasas

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

\$390

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.

\$110

Jugo de Carne

Receta tradicional argentina a base de carne de res acompañado de fresco jardín con cilantro, cebolla y serrano **\$140 /**
Con filete de res y tuétano **\$220**

Tarasca

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

\$120



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.

\$270

Espagueti Carbonara

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

\$210

Lasagna Bolognesa

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

\$280

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.

\$290

Ensaladas

César (DSN)

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

\$220

Aldama

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

\$220 / Pídelo con chicharrón norteño / \$290

Valentina

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

\$220

Mixta

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

\$210



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

\$630/

Mojo de ajo al chiltepín.

\$650

Arrachera (300 gr)

High choice

\$340

Entraña (400 gr)

High choice

\$630

🕒 **Rib Eye (400 gr)**

Prime

\$750

Vacío (400 gr)

High choice

\$540

Asado de Tira (400 gr)

High choice

\$630

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
\$1,200

🕒 **Rib Eye (700 gr)**

Prime
\$1,300

Vacío (1 Kg)

High Choice
\$1,300

Asado de Tira (700 gr)

High Choice
\$940

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 \$90**



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.

\$270

Marlín

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

\$320

San Danielle

De jamón serrano y arúgula.

\$320

Hawaiana

Tradicional pizza a base de piña y jamón.

\$290

Pepperoni

La ya conocida y famosa pizza con pepperoni

\$290



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.

\$320



POSTRES

Pastel de Zanahoria

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

\$220

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.

\$220

Pastel de Campechana

Campechanas cubiertas de helado de vainilla y cajeta.

\$240

Flan Casero

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

\$220

Volcán de Dulce de Leche

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

\$220

Coulant de Chocolate

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

\$250



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.

\$220



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

