

FOOD

EXCELLENT

DESAYUNOS

VRENTINO BAKING & CO.



RESTAURANT

BREAKFAST, BRUNCH & BEYOND

HORARIO

Lunes a Sábado

7:00 am - 10:00 pm

Domingos

7:00 am - 3:00 pm

RESERVA U ORDENA

Tel. 612 122 02 17



'WEIU'

BUENOS DÍAS!

OMELETES ESTILO FRANCÉS

*Servidos con frijoles refritos y una pieza de pan tostado sourdough hecho en casa.

MERCEDES

Jamón de pavo y queso manchego.

LULY

Calabacitas, espinacas y queso manchego.

ELISA

Champiñones y queso manchego.

DEL OESTE

Jamón de pavo, cebolla caramelizada, pimiento verde y queso mozzarella.

MEDITERRÁNEO

Espinacas salteadas, tomate, cebolla caramelizada, pimiento, orégano, aceitunas kalamata y queso feta.

SANTA CARMELA

Tomate, jalapeño, cebolla caramelizada, queso, jamón de pavo, bañado en salsa ranchera y un toque de cilantro.

SANTA IRENE

Claras batidas con champiñones, tomates, cebolla, pimiento, calabaza y brócoli.

DESAYUNOS MEXICANOS

AL DESPERTAR

Dos huevos estrellados, chilaquiles rojos o verdes, crema, queso monterrey, cebolla morada encurtida, frijoles refritos y guacamole.

HUEVOS RANCHEROS

Dos huevos estrellados, jamón de pavo, tortilla de maíz, salsa ranchera y frijoles refritos.

HUEVOS RANCHEROS VRENTINO

Dos huevos estrellados, tortilla de harina, chorizo, jamón, queso monterrey, salsa ranchera, cebolla morada encurtida, guacamole y crema de jalapeños.

PACEÑO

Dos huevos estrellados, chilaquiles rojos o verdes, un burrito de carne deshebrada estilo paceño, frijoles refritos, queso fresco del centenario y cebolla morada encurtida.

PASEADO

Tres burritos de carne deshebrada estilo paceño, frijoles refritos, queso fresco y salsa martajada.

LA ESQUINA DE LOS HUEVOS

EL DESAYUNO DEL CAPITÁN

Dos huevos estrellados, tres piezas de pan francés, dos rebanadas de tocino, mermelada & mantequilla pomada.

225

DESAYUNO SUREÑO

Dos huevos estrellados, pan de elote, tocino y tomates asados.

200

HUEVOS BENEDICTINOS

Dos huevos pochados, salsa holandesa, biscuits, tocino canadiense, tomate asado y cebollín.

240

HUEVOS BENEDICTINOS CON SALMÓN

Dos huevos pochados sobre pan biscuits con salsa holandesa, salmón ahumado noruego & espárragos.

250

HUEVOS BENEDICTINOS DEL ARQUI

Dos huevos pochados, salsa holandesa, biscuits, tocino canadiense, aguacate, espárragos al sárden y tocino.

250

HUEVOS REVUELTOS ESPAÑOLES

Dos huevos revueltos con chorizo español, cebolla caramelizada, tomate, queso monterrey, papa hash brown y pan tostado.

220

HUEVOS EN COPA

Dos huevos con salteado de calabaza, pimiento verde, albahaca fresca, queso de cabra, tomate, cebolla caramelizada, jamón de pavo y cebollín.

225

HUEVOS SHAKSHUKA

Dos huevos sazonados en salsa de tomate, pimientos verdes, queso feta, cebolla, perfumado con comino y cilantro.

240

DEL GRANJERO

Dos huevos estrellados, tomates rostizados, una rebanada de pan y queso fresco del centenario.

200

BAHAMAS

Carne de cerdo braseada lentamente a la BBQ, dos huevos pochados, pan de maíz y salsa de tomatillo.

245

CUBAN TOAST

Sándwich al grill, jamón de cerdo, queso manchego, dos huevos pochados y aguacate.

270

AVOCADO TOAST

Dos huevos pochados, english muffin de arándanos hecho en casa, aguacate, espinaca, aderezo de albahaca & ensalada de la casa.

270

PANCAKES y Más

PANCAKES

*Elección de topping:

- Helado de vainilla.
- Plátanos & nueces.
- Fresa y nutella.
- Mermelada de frutos rojos.
- Plátano crujiente con canela y salsa de chocolate.

200

PAN FRANCÉS

Tres rebanadas de pan hecho en casa, servido con miel maple y mermelada de frutos rojos.

190

WAFFLES ESTILO BELGA

*Elección de topping:

- Helado de vainilla.
- Plátanos & nueces.
- Fresa y nutella.
- Mermelada de frutos rojos.
- Plátano crujiente con canela y salsa de chocolate.

225

ESPECIALES DEL CHEF

BISCUITS ESPECIALES

Huevos revueltos, dos rebanadas de tocino, queso cheddar, tomate asado y papas hash brown.

220

BISCUITS ESPAÑOLES

Huevos revueltos, rebanadas de chorizo, queso jack, salsa de tomatillo y papa.

220

CROQUE MADAME

Sándwich al grill con jamón y queso, salsa cremosa de champagne y dos huevos estrellados arriba.

235

SÁNDWICHES

*(A escoger: papas fritas, ensaladas o aros de cebolla)

KALE

Con tocino de pavo, huevos revueltos y hecho en pan sourdough.

215

EL GRINGO

Pechuga de pollo al grill, queso suizo y queso pepper jack, cebolla morada, lechugas, hecho en pan sourdough.

230

SÁNDWICHES

*(A escoger: papas fritas, ensaladas o aros de cebolla)

DEL NORTE

Arrachera, queso cheddar, queso gruyere, cebollas caramelizadas y salsa de la casa, sobre pan sourdough.

235

CLÁSICO GRILLED SÁNDWICH

Queso cheddar derretido en pan blanco hecho en casa y sopa de tomate.

210

VEGETARIANO

Tofu, pan sourdough de 7 granos o integral, mayonesa de hierbas, aguacate, tomate y germen de alfalfa.

205

BOSTON

Pechuga de pollo al grill, pesto de pimiento rojo, arugula, cebolla caramelizada, queso manchego en focaccia hecha en casa.

205

DE LA PARRILLA - BIG GREEN EGG (BGE)

*(A escoger: papas fritas, ensaladas o aros de cebolla)

VRENTINO STREET BURGER

8 Oz de carne molida (75% sirloin, 25% diezmillo), cebollas caramelizadas, queso suizo, lechugas y bun hecho en casa.

210

JAMES BONHAM

300 grs de carne molida para los amantes de la res, únicamente con queso cheddar.

220

JUAMPI

Pollo empanizado estilo vrentino, lechugas, tomate y bun hecho en casa.

210

BBQ

Carne de cerdo a la BBQ con mezcla de col y zanahoria en pan brioche hecho en casa.

210

EXCELLENT

CONDAS Y GENAS

FOOD

VRENTINO BAKING & CO.



RESTAURANT

BREAKFAST, BRUNCH & BEYOND

HORARIO

Lunes a Sábado

7:00 am - 10:00 pm

Domingos

7:00 am - 3:00 pm

RESERVA U ORDENA

Tel. 612 122 02 17



' VENUE



A EMPEZAR

GUACAMOLE
Acompañado de salsa pico de gallo y chips de maíz.

VALENTINO 
Súper mezcla de espinacas, queso de cabra, peras caramelizadas, nuez de castilla y quinoa.

ENSALADA VIZCAÍNO
Camarón al grill, frutos rojos, manzana, queso parmesano & aderezo de limón.

ENSALADA DE POLLO AL GRILL & AGUACATE
Pollo asado al grill, mezcla de lechugas, aguacate, tomate cherry, cebolla morada, pepino y aderezo ranch.

ENSALADA COBB
Lechugas crujientes, pechuga de pollo asada en BGE, aguacate, tomates cherry, tocino y queso azul.

SASHIMI DE TUNA
Láminas de atún, mirin, miso & salsa de soya.

CALAMARES FRITOS
Calamar rebosado, aceitunas kalamata, lechugas gourmet, pepino, salsa marinara y aderezo de pepinillos.

PULPO AL GRILL Y LAVANDA
Pulpo, papa & limón. (110 grs)

 = Nueces incluidas
(Todos nuestros precios incluyen 16% de I.V.A.)

SÁNDWICHES

GUACAMOLE	200	*(A escoger: papas fritas, ensaladas o aros de cebolla)
CLÁSICO GRILLED SÁNDWICH	215	Queso cheddar derretido en pan blanco hecho en casa y sopa de tomate.
EL GRINGO 	245	Pechuga de pollo al grill, queso suizo y queso pepper jack, cebolla morada, lechugas, hecho en pan sourdough.
DEL NORTE 	255	Arrachera, queso cheddar, queso gruyere, cebollas caramelizadas y salsa de la casa, sobre pan sourdough.
DE LA PARRILLA - BIG GREEN EGG (BGE)		
VRENTINO STREET BURGER	210	8 Oz de carne molida (75% sirloin, 25% diezmillo), cebollas caramelizadas, queso suizo, lechugas y bun hecho en casa.
JAMES BONHAM	220	300 grs de carne molida para los amantes de la res, únicamente con queso cheddar.
JUAMPI	210	Pollo empanizado estilo vrentino, lechugas, tomate y bun hecho en casa.
BBQ	210	Carne de cerdo a la BBQ con mezcla de col y zanahoria en pan brioche hecho en casa.
PULPO AL GRILL Y LAVANDA	310	Pulpo, papa & limón. (150 grs)

PLATOS FUERTES / ESPECIALIDADES

SURF & TURF	450	Filete de res al grill, camarones, demiglace & papas fritas.
POLLO TOSCANO	290	Pechuga de pollo asado en Big Green Egg a la toscana marinado en limón con romero.
LOMO DE CERDO SALTIMBOCCA	385	Lomo de cerdo sellado en BGE, salsa saltimbocca, puré de papa y vegetales rostizados.
SHORT RIBS DE RES	370	Costilla de res braseada, acompañada de puré de camote, cebolla caramelizada y espárragos al grill.
PAPAS POUTIN	235	Deliciosas papas fritas con arrachera asada, queso mozzarella derretido, gravy de pavo, jalapeños encurtidos, salsa pico de gallo, crema ácida y cebollín.
FISH & CHIPS	255	Clásico platillo inglés acompañado de salsa tártara y vinagre de malta.
COSTILLAS BBQ	315	Cocinadas lentamente en BGE, con papa al horno en mantequilla y ensalada de col.
PECHUGA DE POLLO AL GRILL & SALSA MADEIRA	290	Acompañado de puré de papa & vegetales rostizados.
PESCADO AHUMADO	295	Pescado al grill, miel, romero, limón amarillo, puré de papa & vegetales rostizados. (150 grs)
PESCADO SARANDEADO	295	Pescado sarandeado al grill, puré de papa y vegetales rostizados. (150 grs)

PASTA ALFREDO CON CAMARONES

Pasta hecha en casa con la clásica salsa cremosa blanca & camarones.

ESPAGUETTI POMODORO 
Pasta hecha en casa con salsa de tomates, albahaca, perejil & albóndigas.

PASTA AL PESTO
Receta tradicional albahaca, nuez, parmesano con espárragos y brócoli salteados.

FLATBREAD DEL CHEF

NUESTRA MASA SE ELABORA DIARIAMENTE A PARTIR DE TRIGO 100% ORGÁNICO QUE SE MUELE EN HARINA BLANCA Y EL GERMEN DE TRIGO RESTAURADO, UN PAN PLANO, GENERALMENTE ES SUFICIENTE PARA DOS PERSONAS.

PEPERONI 
Pepperoni & queso mozzarella.

VRENTINO 
Tocino ahumado de la casa, champiñones orgánicos y pimientos rojos asados al fuego.

MARGARITA 
Queso mozzarella, tomate & albahaca.

VEGETALES 
Pimientos rojos asados, cebolla morada, cebolla caramelizada, aceitunas kalamata, tomates deshidratados, champiñones orgánicos, romero, con mezcla de hierbas & nuestra salsa de tomate orgánico de Miraflores.

QUESO & HIERBA 
Mozzarella de leche entera y queso parmesano, aceite de ajo casero y espolvoreado con nuestra propia mezcla de hierbas orgánicas.