

EXCELLENT

DESAYUNOS

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



¡MENÚ



BUENOS DÍAS!	
OMELETTES ESTILO FRANCÉS	
*Servidos con frijoles refritos y una pieza de pan tostado sourdough hecho en casa.	
MERCEDES	210
Jamón de pavo y queso manchego.	
LULY	210
Calabacitas, espinacas y queso manchego.	
ELISA	210
Champiñones y queso manchego.	
DEL OESTE	210
Jamón de pavo, cebolla caramelizada, pimienta verde y queso mozzarella.	
MEDITERRÁNEO	210
Espinacas salteadas, tomate, cebolla caramelizada, pimienta, orégano, aceitunas kalamata y queso feta.	
SANTA CARMELA	210
Tomate, jalapeño, cebolla caramelizada, queso, jamón de pavo, bañado en salsa ranchera y un toque de cilantro.	
SANTA IRENE	210
Claros batidas con champiñones, tomates, cebolla, pimienta, calabaza y brócoli.	
DESAYUNOS MEXICANOS	
AL DESPERTAR	210
Dos huevos estrellados, chilaquiles rojos o verdes, crema, queso monterrey, cebolla morada encurtida, frijoles refritos y guacamole.	
HUEVOS RANCHEROS	200
Dos huevos estrellados, jamón de pavo, tortilla de maíz, salsa ranchera y frijoles refritos.	
HUEVOS RANCHEROS VRENTINO	220
Dos huevos estrellados, tortilla de harina, chorizo, jamón, queso monterrey, salsa ranchera, cebolla morada encurtida, guacamole y crema de jalapeños.	
PACEÑO	240
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	240
Tres burritos de carne deshebrada estilo paceño, frijoles refritos, queso fresco y salsa martajada.	

LA ESQUINA DE LOS HUEVOS	
EL DESAYUNO DEL CAPITÁN	225
Dos huevos estrellados, tres piezas de pan francés, dos rebanadas de tocino, mermelada & mantequilla pomada.	
DESAYUNO SUREÑO	200
Dos huevos estrellados, pan de elote, tocino y tomates asados.	
HUEVOS BENEDICTINOS	240
Dos huevos pochados, salsa holandesa, biscuits, tocino canadiense, tomate asado y cebollín.	
HUEVOS BENEDICTINOS CON SALMÓN	250
Dos huevos pochados sobre pan biscuits con salsa holandesa, salmón ahumado noruego & espárragos.	
HUEVOS BENEDICTINOS DEL ARQUI	250
Dos huevos pochados, salsa holandesa, biscuits, tocino canadiense, aguacate, espárragos al sárten y tocino.	
HUEVOS REVUELTOS ESPAÑOLES	220
Dos huevos revueltos con chorizo español, cebolla caramelizada, tomate, queso monterrey, papa hash brown y pan tostado.	
HUEVOS EN COPA	225
Dos huevos con salteado de calabaza, pimienta verde, albahaca fresca, queso de cabra, tomate, cebolla caramelizada, jamón de pavo y cebollín.	
HUEVOS SHAKSHUKA	240
Dos huevos sazonados en salsa de tomate, pimientos verdes, queso feta, cebolla, perfumado con comino y cilantro.	
DEL GRANJERO	200
Dos huevos estrellados, tomates rostizados, una rebanada de pan y queso fresco del centenario.	
BAHAMAS	245
Carne de cerdo braseada lentamente a la BBQ, dos huevos pochados, pan de maíz y salsa de tomatillo.	
CUBAN TOAST	270
Sándwich al grill, jamón de cerdo, queso manchego, dos huevos pochados y aguacate.	
AVOCADO TOAST	270
Dos huevos pochados, english muffin de arándanos hecho en casa, aguacate, espinaca, aderezo de albahaca & ensalada de la casa.	

PANCAKES <i>y Más</i>	
PANCAKES	200
*Elección de topping:	
<ul style="list-style-type: none">Helado de vainilla.Plátanos & nueces.Fresa y nutella.Mermelada de frutos rojos.Plátano crujiente con canela y salsa de chocolate.	
PAN FRANCÉS	190
Tres rebanadas de pan hecho en casa, servido con miel maple y mermelada de frutos rojos.	
WAFFLES ESTILO BELGA	225
*Elección de topping:	
<ul style="list-style-type: none">Helado de vainilla.Plátanos & nueces.Fresa y nutella.Mermelada de frutos rojos.Plátano crujiente con canela y salsa de chocolate.	
ESPECIALES DEL CHEF	
BISCUITS ESPECIALES	220
Huevos revueltos, dos rebanadas de tocino, queso cheddar, tomate asado y papas hash brown.	
BISCUITS ESPAÑOLES	220
Huevos revueltos, rebanadas de chorizo, queso jack, salsa de tomatillo y papa.	
CROQUE MADAME	235
Sándwich al grill con jamón y queso, salsa cremosa de champagne y dos huevos estrellados arriba.	
SÁNDWICHES	
*(A escoger: papas fritas, ensaladas o aros de cebolla)	
KALE 🥬	215
Con tocino de pavo, huevos revueltos y hecho en pan sourdough.	
EL GRINGO 🥑	230
Pechuga de pollo al grill, queso suizo y queso pepper jack, cebolla morada, lechugas, hecho en pan sourdough.	

SÁNDWICHES	
*(A escoger: papas fritas, ensaladas o aros de cebolla)	
DEL NORTE 🍎	235
Arrachera, queso cheddar, queso gruyere, cebollas caramelizadas y salsa de la casa, sobre pan sourdough.	
CLÁSICO GRILLED SÁNDWICH	210
Queso cheddar derretido en pan blanco hecho en casa y sopa de tomate.	
VEGETARIANO 🥬	205
Tofu, pan sourdough de 7 granos o integral, mayonesa de hierbas, aguacate, tomate y germen de alfalfa.	
BOSTON	205
Pechuga de pollo al grill, pesto de pimienta roja, arúgula, cebolla caramelizada, queso manchego en focaccia hecha en casa.	
🥑 = Nueces incluidas (Todos nuestros precios incluyen 16% de I.V.A.)	
DE LA PARRILLA - BIG GREEN EGG (BGE)	
*(A escoger: papas fritas, ensaladas o aros de cebolla)	
VRENTINO STREET BURGER	210
8 Oz de carne molida (75% sirlon, 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.	

EXCELLENT

COMIDAS Y CENAS

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



¡MENÚ



A EMPEZAR

GUACAMOLE	200
Acompañado de salsa pico de gallo y chips de maíz.	
VALENTINO 	210
Súper mezcla de espinacas, queso de cabra, peras caramelizadas, nuez de castilla y quinoa.	
ENSALADA VIZCAÍNO	250
Camarón al grill, frutos rojos, manzana, queso parmesano & aderezo de limón.	
ENSALADA DE POLLO AL GRILL & AGUACATE	230
Pollo asado al grill, mezcla de lechugas, aguacate, tomate cherry, cebolla morada, pepino y aderezo ranch.	
ENSALADA COBB	245
Lechugas crujientes, pechuga de pollo asada en BGE, aguacate, tomates cherry, tocino y queso azul.	
SASHIMI DE TUNA	200
Láminas de atún, mirin, miso & salsa de soya.	
CALAMARES FRITOS	235
Calamar rebosado, aceitunas kalamata, lechugas gourmet, pepino, salsa marinara y aderezo de pepinillos.	
PULPO AL GRILL Y LAVANDA	250
Pulpo, papa & limón. (110 grs)	
 = Nueces incluidas	
(Todos nuestros precios incluyen 16% de I.V.A.)	

SÁNDWICHES

*(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)	
*(A escoger: papas fritas, ensaladas o aros de cebolla)	
VRENTINO STREET BURGER	210
8 Oz de carne molida (75% sirlon, 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 GERME 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.