

VELAS 10

SEAFOOD & GRILL

LUNCH

*“La cocina es un lenguaje mediante el cual se puede expresar armonía, creatividad, felicidad, belleza, poesía, complejidad, magia, humor, provocación, cultura”
-Ferrán Adrián*

Chef de Cocina Sergio Vega

SOPAS | SOUPS

SOPA DE HONGOS SILVESTRES WILD MUSHROOMS SOUP

Hongos silvestres, aceite de epazote y crouton de huitlacoche

Wild mushrooms, epazote oil, corn truffle crouton

\$180

CREMA DE LENTEJAS LENTIL CREAM

Ligera crema con mouse de requesón y espinaca

Light cream with curd mouse and spinach

\$180

ENSALADAS / SALADS

ENSALADA DE QUINOA

Garbanzo, pepino, tomate heriloom, y vinagreta de hierbas finas

QUINOA SALAD

chick peas, cucumber, heirloom tomatoes and fine herbs vinagret

\$ 220

ENSALADA DE SANDIA

Queso feta, cebolla morada, cilantro y vinagreta de balsamico

WATERMELON SALAD

Feta cheese, purple onion, coriander and balsamic vinagret

\$ 240

Todos nuestros platillos están preparados con ingredientes de la más alta calidad; sin embargo, la ingesta de productos crudos es responsabilidad de quien los consume; todos nuestros precios están cotizados en precios mexicanos e incluye el 16% de IVA

We take extreme care to assure the quality of our ingredients however the consumption of raw products is at your personal discretion all the prices are quoted in Mexican currency and included 16% TAX

SUSHI

ROLLO CALIFORNIA CALIFORNIA ROLL

Kanikama, pepino, aguacate y ajonjolí por fuera
Kanikama, cucumber, avocado, sesame seeds
\$210

ROLLO CALIFORNIA ESPECIAL SPECIAL CALIFORNIA ROLL

Kanikama, pepino, aguacate, queso crema y masago por fuera
Kanikama, cucumber, avocado, cream cheese, masago
\$210

MAKI DE VEGETALES VEGETABLE MAKI

Pepino, espárrago, zanahoria y aguacate por fuera
Cucumber, asparagus, carrot, with avocado
\$200

MAKI FILADELFIA PHILADELPHIA MAKI

Salmón, pepino, aguacate, queso crema y ajonjolí
Salmon, cucumber, avocado, cream cheese and sesame
\$220

SPICY TUNA

Kanikama, pepino, aguacate y atún picante por fuera
Kanikama, cucumber, avocado and spicy tuna outside
\$285

DRAGON ROLL

Camarón tempura, queso crema y pepino, anguila, aguacate,
salsa de anguila y aderezo chipotle por fuera
*Shrimp tempura, cream cheese, cucumber eel, avocado,
eel sauce and chipotle dressing outside*
\$260

VELAS ROLL

Langosta tempura, lechugas mixtas, mango, espárrago
papel de soya, salsa yuzu y salsa serranito por fuera
*Lobster tempura, mix of lettuce, mango, asparagus
soy paper, yuzu and serranito sauce outside*
\$315

MAKI CHEF

Camarón tempura, cilantro y mayonesa spicy, atún, fritura de won ton,
aderezo de cilantro y salsa serranito por fuera
*Tempura shrimp, cilantro, spicy mayonnaise, tuna, won ton fried,
cilantro dressing and serranito sauce outside*
\$290

Todos nuestros platillos están preparados con ingredientes de la más alta calidad; sin embargo, la ingesta de productos crudos es responsabilidad de quien los consuma; todos nuestros precios están cotizados en precios mexicanos e incluye el 16% de IVA

We take extreme care to assure the quality of our ingredients however the consumption of raw products is at your personal discretion all the prices are quoted in Mexican currency and included 16% TAX

ENTRADAS | ENTREES

VEGETALES ORGÁNICOS TEMPURA ORGANIC TEMPURA VEGETABLES

Fina selección de vegetales orgánicos al tempura

Fine selection of organic vegetables tempura

\$220

CABRILLA LOCAL TEMPURA LOCAL SEA BASS TEMPURA

Servido con dip de azafrán y limón

Served with saffron and lemon dip

\$260

CAMARÓN DE LA BAJA TEMPURA

LABAJA SHRIMP TEMPURA

\$420

ALMEJA CHOCOLATA A LA MANTEQUILLA (2 PZAS)

CHOCOLATE CLAM WITH BUTTER

\$260

TACOS

2 PIEZAS CON TORTILLA DE MAIZ O HARINA

2 PIECES IN CORN OR FLOUR TORTILLA

BAJA

Camarón o cabrilla en tempura acompañados con mayonesa de sriracha, col, cebolla morada y brotes de cilantro

Tempura shrimp or seabass, served with sriracha mayonnaise, cabbage, red onion and cilantro sprout

\$280

RIB EYE

Ribe eye Angus, con guacamole, lechuga, salsa mexicana y salsa de molcajete

Rib Eye Angus, guacamole, lettuce, Mexican sauce and molcajete sauce

\$320

**Todos nuestros platillos están preparados con ingredientes de la más alta calidad; sin embargo, la ingesta de productos crudos es responsabilidad de quien los consuma; todos nuestros precios están cotizados en precios mexicanos e incluye el 16% de IVA*

We take extreme care to assure the quality of our ingredients however the consumption of raw products is at your personal discretion all the prices are quoted in Mexican currency and included 16% TAX

SANDWICHES

Servido con papas a la francesa o ensalada mixta

Garnish with French fries or mix salad

FOCCACIA DE POLLO PARRILLADO

GRILLED CHICKEN FOCACCIA

Pechuga de pollo parrillada con finas hierbas servido con queso mozzarella y mermelada de tomate confitado

Grilled chicken in fine herbs with mozzarella cheese and tomato comfit marmalade in Focaccia bread

\$380

SANDWICH VEGETARIANO

VEGETARIAN SANDWICH

Calabaza, zanahoria, hongos y tomates parrillados con pesto en pan chapata, Servido con ensalada verde y vinagreta de limón

Zucchini, carrot, mushrooms and grilled tomato with pesto on chapata bread, served with green salad and lime vinaigrette

\$380

HAMBURGUESA DE PORTOBELLO

PORTOBELLO HAMBURGER

Cebolla blanca, tomate y lechuga mixta

White onion, tomato and mixed lettuce

\$380

HAMBURGUESA DE CAMARÓN

SHRIMP HAMBURGER

Camarón, lechuga romana, cebolla blanca, tomate y queso Monterrey

Shrimp, romaine lettuce, white onion, tomato and Monterrey cheese

\$420

HAMBURGUESA BBQ

BBQ HAMBURGER

Molida de Rib Eye Angus bañada con salsa BBQ, cebolla caramelizada y queso Monterrey

Ground Rib Eye beef with BBQ sauce, caramelized onion and Monterrey cheese

\$420

HAMBURGUESA VELAS 7 Oz

VELAS HAMBURGER 7 Oz

Rib Eye Angus, tocino, lechuga romana, cebolla blanca, tomate, queso cheddar y chiles toreados en pan tipo brioche artesanal

Angus Rib Eye, bacon, romaine lettuce, onion, tomato, cheddar cheese and roasted serrano chile and homemade brioche bun bread

\$420

Todos nuestros platillos están preparados con ingredientes de la más alta calidad; sin embargo, la ingesta de productos crudos es responsabilidad de quien los consume; todos nuestros precios están cotizados en precios mexicanos e incluye el 16% de IVA

We take extreme care to assure the quality of our ingredients however the consumption of raw products is at your personal discretion all the prices are quoted in Mexican currency and included 16% TAX

PASTAS

SPAGUETTI ARRABIATA ARRABIATA SPAGHETTI

Salsa de tomate hecha en casa, chile quebrado, queso grana padano

Home made tomato sauce, cracked red pepper, granapadano cheese

\$220

FETTUCCINI AL PESTTO PESTO FETTUCCINE

Albahaca fresca, ajo y piñón emulsionado al aceite de oliva virgen

Fresh basil, garlic and pinenuts blended with extra virgin olive oil

\$240

LINGUINI CHARDONNAY CHARDONNAY LINGUINI

Salsa blanca chardonnay, orégano fresco, queso parmesano

White chardonnay sauce, fresh oregano and parmesan cheese

\$240

COMPLEMENTO A SU ELECCION COMPLEMENT OF YOUR CHOICE

Pollo, camarón, salmón grillado con mojo de hierbas finas y limón

Chicken, shrimp, grilled salmon with fine herbs and lemon mojo

Todos nuestros platillos están preparados con ingredientes de la más alta calidad; sin embargo, la ingesta de productos crudos es responsabilidad de quien los consume; todos nuestros precios están cotizados en precios mexicanos e incluye el 16% de IVA

We take extreme care to assure the quality of our ingredients however the consumption of raw products is at your personal discretion all the prices are quoted in Mexican currency and included 16% TAX

PESCADO AL SARTEN

ROASTED PAN FISH

Acompañado de vegetales al vapor y Cous Cous de frutos secos

Garnish with steam vegetables and dried fruits CousCous

SALMÓN CHILENO 220 gr

CHILEAN SALMON

\$380

CABRILLA LOCAL 220 gr

LOCAL SEABASS

\$380

PESCA DEL DÍA 220 gr

CATCH OF THE DAY

\$340

DE LA PARRILLA | FROM THE GRILL

Acompañado de vegetales glaseados y pure de papa al Dijon

Garnish with steam vegetables and dried fruits CousCous

CAMARON DE LA BAJA

DE LA BAJA SHRIMP

\$420

MAR DE CORTES Y CABO

SEA OF CORTES AND CABO

Camarón y filete de Res Mignon

Shrimp and tenderloin steak

\$440

ARRACHERA 8oz

SKIRT STEAK 8oz

\$460

FILETE DE RES PRIME 8oz

PRIME TENDERLOIN FILET 8oz

\$520

RIB EYE ANGUS 12oz

\$540

Todos nuestros platillos están preparados con ingredientes de la más alta calidad; sin embargo, la ingesta de productos crudos es responsabilidad de quien los consume; todos nuestros precios están cotizados en precios mexicanos e incluye el 16% de IVA

We take extreme care to assure the quality of our ingredients however the consumption of raw products is at your personal discretion all the prices are quoted in Mexican currency and included 16% TAX