

SIRVIENDOLE DESDE 2005

Va q' va!!!

menos de 24 hRs!!!

®

Cancún



Entradas



VA LO FRÍO

CH M G

Aguachile verde y rojo	\$ 200	\$ 240
<i>Preparado estilo Va que Va, pepino, cebolla y limón. Camarón o mixto</i>		
Ceviche clásico o/punta herrero	\$ 200	\$ 240
<i>Camarón, chivita, pulpo o mixto</i>		
Cockteles	\$ 170	\$ 200 \$ 240
<i>Camarón, chivita, pulpo o mixto</i>		

Ostiones en su concha	docena	\$ 210
Camarón para pelar	250grs	\$ 240
	500grs	\$ 390
Pescadilla Orden (5pz)		\$ 200
Orden de Tostada de Camarón (3 pz)		\$ 180

VA LO CALIENTE

M G

Sopa de Mariscos	\$ 200	\$ 240
Caldo de Camarón	\$ 200	\$ 240
<i>Pelados o con cáscara</i>		
Orden de Consomé		\$ 35

CAMARONES

Servidos con arroz y verduras al vapor.
Orden de camarones flameados y sarteneados con aderezo a su elección.



\$ 230

FILETE DE PESCADO

Servidos con arroz y verduras al vapor.
Orden de filete fresco marinado con receta casera.

\$ 230

ADEREZOS PARA PESCADOS Y CAMARONES

- Diabla
- A la mexicana
- A la crema
- Habanero
- BBQ
- Al apio
- Al cilantro
- Chinos
- Chiltomate con pepitas
- Gratinados
- Va de capuccino
- Va q vuela
- Va de nuez
- Va de fresas
- Va de tamarindo
- Mantequilla
- Va de cereza
- Chile ajo
- Chimichurri
- Empanizado
- Va pa ´ botanear
- Empanizado al coco
- Crema de coco
- Ajo



Camarones a la Diabla

EXTRAS

- Guacamole \$ 80
- Aguacate en rajas \$ 80
- 1/2 orden de aguacate \$ 50
- Salsa mexicana \$ 35
- Arroz \$ 45
- Tortilla de harina \$ 35
- Lechera \$ 25
- Crema \$ 25
- Queso \$ 40
- Bolsa de totopos \$ 20
- Ensalada verde \$ 60
- Quesadillas \$ 100
- Papas \$ 60
- Pan bimbo \$ 20
- Aderezos \$ 50
- Verduras al vapor \$ 50
- Ensalada de la casa \$ 35
- Salsa habanera \$ 20
- Desechable individual \$ 5

Aguachile de camarón



Sopa de mariscos



ESTE ARROZ YA SE COCIÓ



\$ 230

Arroz Criollo

Marisco sazonado con sala de soya, apio, aderezo, aparte de col, zanahoria, crema y mayonesa.

Arroz a la marinera

Pimiento, mariscos y soya.

Arroz a la tumbada

Marisco, tomate, chile jalapeño y cebolla.

Paella estilo Va Q Va

Mariscos, pimientos en cubo, apio y tinta de pulpo.

Va de tamarindo



Paella mixta



PESCADO FRITO \$ 350 por Kg

Todos nuestros pescados se sirven con arroz y verduras al vapor.

**Pregunte a su mesero por los pescados frescos del día.*



JAIBAS

PULPA DE JAIBA: \$ 230

Al ajo

A la crema

A la mexicana

A la diabla

JAIBA EN SU CONCHA: \$ 230

Al ajo

A la crema

A la mexicana

A la diabla

Naturales con sal y limón

Rellenas

JAIBA CON QUESO: \$ 270

Gratinadas

Hawaiianas

Roquefeller



LANGOSTA

ENTERA \$ 900 por Kg

COLA \$ 1,850 por Kg

PULPA DE LANGOSTA

AL GUSTO \$ 400 por orden

Termidor (queso gouda y champiñón)

Va de Caché!!! (salsa de champiñones y queso ahumado)

Medallones (a la plancha con un toque de mantequilla)

Ensalada

LANGOSTINOS

Con el aderezo de su elección \$ 650 Kg

PULPO

Orden de pulpo al gusto \$ 230

Pulpos en su tinta \$ 230

Pulpo entero a la plancha \$ 850Kg
con aderezo a su elección

Pulpo al ajillo



CANGREJO

Manitas de Cangrejo \$ 270

Con el aderezo de su elección.

CARACOL BLANCO

Preparado al \$ 230

Ajo, Ajillo ó Escabeche

Caracol blanco en ceviche

Mediano \$ 200

Grande \$ 240

Caracol al ajillo



Especialidades

Va d'Perlas

(apio, cebolla, cuadritos de ostión ahumado y ostión cocido, servido dentro de una concha con camarón y pulpo).

Va q' se derrite

(mariscos, queso y pimientos).

Va p' saborear

(mariscos, queso, pimientos y papa cocida en cubitos).

Va desparramado

(mariscos queso, pimientos, champiñones, servidos en tortilla de harina).

Fondu Va q' Va

(mariscos, queso philadelphia, chipotle, crema y ostiones ahumados).

Steak de Camarones Va q' Va!!!

(papa en medio, alrededor camarones sujetos con tocino a la plancha).

Filete Va q' Va

(relleno de jaiba, camarón ó mixto, envuelto en tocino y gratinado al horno).

Camarón Va de Caché!!!

(con salsa de champiñes y queso ahumado).

Va p'Mi

(camarones sarteneados y servidos sobre plátanos machos a la plancha).

Filete Enamorado

(relleno de queso crema y bañado con cassé de tomate).

Ensalada de camarón

(camarones con mayonesa, zanahoria, brocoli, coliflor, papa y una rosa de jitomate).

Va pal' Morro

(pimientos rellenos de mariscos, queso manchego y queso philadelphia gratinados al horno con queso parmesano y media crema).

Pasta con mariscos

(fussill con mariscos a la crema).

Hueva de Lisa

(frita, al ajo, al ajillo ó con cualquier aderezo de la casa, acompañada de pico de gallo).

Canoa de Mariscos

(marisco flameados con queso gouda y pimientos, servidos sobre media piña).

Va p' Apantallar

(camarones pelados y flameados, preparados con queso manchego, cacahuates y media crema).

Pizza Va q' Va

(arroz, queso manchego, parmesano, pimientos, tocino, paprika, hierbas de olor, mariscos al gusto, piña y champiñones).

Camarones Termidor

(camarones con queso y champiñones a la plancha).

Va d' Popeye

(crema de espinaca y cebolla).

Golden Blue

(rellenos de mariscos con queso acompañados de verduras al vapor).

Ostiones Va d' 4

(Natural, Termidor y Rasurado).

Ostion Rockefeller

Ostion Termidor Va q' Va

Chilaquiles Va q' Va

Tostadas de atún (4 pz)

Ensalada de atún

Atún al gusto

Ensalada de camarones



Filete Enamorado



Pasta de camarón



Camarón empanizado coco



Camarones a la mantequilla



Chilaquiles de Camarón



Va q' vuelva de camarón



PLATONES VA Q' VA!!!



p/llevar

Platón mini Va Q' Va	\$ 690	\$ 720
Dos órdenes de camarón y una orden de filete o pescado frito con aderezo de su elección. Servido con arroz, verduras al vapor y cebollas acitronada con habanero. <i>(Modificación de platón se cobra extra)</i>		
Platón grande Va Q' Va	\$ 1,064	\$ 1,104
Tres órdenes de camarón y una orden y media de filete o pescado frito con aderezo de su elección. Servido con arroz, verduras al vapor y cebollas acitronada con habanero. <i>(Modificación de platón se cobra extra)</i>		

CARNES

Arrachera: acompañada de guacamole, chiltomate, arroz	\$ 230
Pechuga de pollo: a la plancha y se puede aderezar con cualquier aderezo de la casa	\$ 210
Mar y Tierra: una colita, langosta, arrachera, camarones ajo plancha	\$ 650
Costillas al gusto: con cualquier aderezo de su elección	\$ 270
T-BON: acompañado con guacamole y verduras al vapor	\$ 230
RYBYE: acompañado con guacamole y verduras al vapor	\$ 230
NEW YORK: acompañado con guacamole y verduras al vapor	\$ 230
VA PARA ELLA (cola de langosta a la mantequilla y costilla BBQ)	\$ 400



Costilla al gusto

CERVEZAS 355ml

Corona	\$ 40
Negra Modelo	\$ 45
Modelo Especial	\$ 45
Victoria	\$ 40
Montejo	\$ 40
León	\$ 40
Pacifico	\$ 40
Michelob Ultra	\$ 45



Servida en un tarro de 1 Lt con una cerveza de 355ml

CHELADA

Con brocheta de camarones	\$ 100
Sin brocheta de camarones	\$ 70
Con brocheta de camarón y ostión	\$ 130
Ostionazo Va q'Va	\$ 70
Chelada normal	\$ 65
Tarro pequeño chelado	\$ 25
Tarro Va q' Va chelado	\$ 30
	Mediano Grande
Ojo Rojo	\$ 70 \$ 85
Clamatazo	\$ 75 \$ 90

MICHELADA

Con brocheta de camarones	\$ 100
Sin brocheta de camarones	\$ 70
Con brocheta de camarón y ostión	\$ 130
Michelada normal	\$ 65
Tarro pequeño michelado ó chelado	\$ 25
Tarro ojo rojo Gde	\$ 45
Tarro Va q' Va Gde (michelado ó chelado)	\$ 30
Vaso ojo rojo (mediano)	\$ 30
Vaso Va Q Va p/ llevar	\$ 35
Vaso ojo rojo p/ llevar	\$ 35

AGUAS FRESCAS



355ml

REFRESCOS

Tamarindo, Horchata o Jamaica	
Chica 400ml	\$ 20
Mediana 700ml	\$ 30
Grande 1 lt	\$ 40

Pepsi - Manzanita - Mirinda - 7UP	\$ 25
Squirt - Sangría - Agua mineral	
Pepsi Light de 600ml	\$ 30

Aguas de frutas de temporada	
Mediana 400ml	\$ 50
Grande 700ml	\$ 70



LIMONADAS

400ml / 700ml

Va q' Va Natural	\$ 50	\$ 70
Va q' Va mineral	\$ 55	\$ 80
Limonada/Naranjada Natural	\$ 30	\$ 40
Limonada/naranjada Mineral	\$ 45	\$ 55



CAFÉS Y TÉS

Café americano	\$ 45
Café capuchino	\$ 60
Café expresso	\$ 40
Té varios sabores	\$ 40

VARIOS

Agua embotellada 600ml	\$ 20
Té helado 700ml	\$ 30
Red Bull	\$ 55
Boost	\$ 55
Jugos de Caja 400ml (uva / naranja / piña)	\$ 40



EXTRAS

Aceitunas preparadas	\$ 55
Brochetas de camarón	\$ 30
Cheizer de clamato	\$ 60
caballito de limón	\$ 20
Caballito de sangrita	\$ 25
Jarabe natural o/clamato	\$ 20
Chirimico	\$ 25



POSTRES

Plátanos con lechera y crema	\$ 65
Flan Napolitano	\$ 60
Helado de fruta	\$ 80



BRANDY

	COPA	BOTELLA
Don Pedro	\$ 70	\$ 800 - 750ml
Presidente	\$ 70	\$ 800 - 700ml
Torres 5	\$ 80	\$ 900 - 700ml
Torres 10	\$ 90	\$ 1,000 - 700ml
Torres 20	\$ 170	\$ 2,200 - 700ml
Azteca de Oro	\$ 80	\$ 900 - 700ml
Terry	\$ 90	\$ 1,000 - 700ml

RON

Bacardí Blanco y Añejo	\$ 80	\$ 900 - 750ml
Bacardí Solera	\$ 80	\$ 900 - 700ml
Capitán Morgan	\$ 80	\$ 900 - 750ml
Havana Club Añejo Reserva	\$ 90	\$ 1050 - 750ml
Havana Club 7 años	\$ 100	\$ 1,100 - 750ml
Havana Club 3 años	\$ 70	\$ 800 - 750ml
Havana Añejo Especial	\$ 80	\$ 900 - 750ml
Apleton Blanco/Especial	\$ 70	\$ 800 - 750ml
Apleton Estate	\$ 80	\$ 900 - 750ml
Matusalén Clásico	\$ 100	\$ 1,100 - 750ml
Matusalén Platino	\$ 80	\$ 900 - 750ml
Ron Malibú	\$ 80	\$ 900 - 750ml
Zacapa Solera	\$ 140	\$ 1,500 - 750ml

TEQUILA

	COPA	BOTELLA
Don Julio Blanco	\$ 140	\$ 1,500 - 700ml
Don Julio Reposado	\$ 150	\$ 1,700 - 700ml
Don Julio Añejo	\$ 160	\$ 2,100 - 700ml
Don Julio 70	\$ 170	\$ 2,200 - 700ml
Herradura Reposado	\$ 140	\$ 1,500 - 700ml
Herradura Añejo	\$ 150	\$ 1,700 - 750ml
Herradura Antiguo	\$ 150	\$ 1,700 - 950ml
Herradura Blanco	\$ 150	\$ 1,700 - 700ml
Herradura Plata	\$ 150	\$ 1,700 - 700ml
Cazadores	\$ 100	\$ 1,100 - 750ml
Cuervo Especial	\$ 70	\$ 800 - 695ml
1800 Añejo	\$ 150	\$ 1,700 - 700ml
1800 Blanco	\$ 100	\$ 1,100 - 700ml
1800 Reposado	\$ 100	\$ 1,100 - 700ml
1800 Cristalino	\$ 150	\$ 1,700 - 700ml
Cuervo Tradicional Reposado	\$ 90	\$ 1,000 - 695ml
Cuervo Tradicional Plata	\$ 100	\$ 1,050 - 695ml
Corralejo Reposado	\$ 90	\$ 1,000 - 700ml
La Pinta	\$ 140	\$ 1,500 - 750ml
Hornitos Reposado	\$ 90	\$ 1,000 - 700ml
Centenario Plata	\$ 90	\$ 1,000 - 700ml
Centenario Reposado	\$ 90	\$ 1,000 - 700ml
100 años Reposado	\$ 70	\$ 800 - 700ml
Sauza Hacienda Reposado	\$ 100	\$ 1,700 - 1Lt
Jimador Reposado	\$ 70	\$ 800 - 750ml

VODKA

	COPA	BOTELLA
Smirnoff	\$ 70	\$ 800 - 750ml
Absolut Azul	\$ 80	\$ 900 - 750ml
Absolut Mandarin	\$ 90	\$ 1,000 - 750ml
Absolut Citrón	\$ 90	\$ 1,000 - 750ml
Absolut Raspberri	\$ 90	\$ 1,000 - 750ml
Wiborowa	\$ 80	\$ 1,000 - 1 Lt
Stolichnaya	\$ 80	\$ 900 - 750ml
Grey Goose	\$ 150	\$ 1,700 - 750ml
Oso Negro	\$ 70	\$ 800 - 1 Lt

WHISKY

	COPA	BOTELLA
JW Red Label	\$ 90	\$ 1,000 - 750ml
JW Black Label	\$ 170	\$ 2,200 - 750ml
Chivas Regal 12	\$ 150	\$ 1,700 - 750ml
Chivas Regal 18	\$ 350	\$ 4,400 - 750ml
Buchanan's 12	\$ 170	\$ 2,200 - 750ml
Buchanan's Master	\$ 190	\$ 2,500 - 750ml
Buchanan's 18	\$ 350	\$ 4,400 - 750ml
Ballantine's	\$ 90	\$ 1,000 - 750ml
Jack Daniel's	\$ 100	\$ 1,100 - 750ml
J&B	\$ 90	\$ 1,000 - 750ml
Passport Scotch	\$ 80	\$ 900 - 750ml
William Lawsons	\$ 80	\$ 900 - 750ml
Jim Beam	\$ 90	\$ 1,000 - 750ml

GINEBRA

	COPA	BOTELLA
Beefeater	\$ 90	\$ 1,100 - 750ml
Tanqueray	\$ 150	\$ 1,700 - 750ml
Bombay	\$ 140	\$ 1,500 - 750ml
Oso Negro	\$ 70	\$ 800 - 1 Lt

COGNAC

	COPA	BOTELLA
Courvoisier V.S.O.P.	\$ 190	\$ 2,500 - 700ml
Martell V.S.O.P.	\$ 190	\$ 2,500 - 700ml
Hennessy V.S.O.P.	\$ 260	\$ 3,500 - 700ml
Remy Martin V.S.O.P.	\$ 190	\$ 2,500 - 700ml
Courvoisier V.S.	\$ 170	\$ 2,200 - 700ml
Martell V.S.	\$ 170	\$ 2,200 - 700ml
Remy Martin V.S.	\$ 170	\$ 2,200 - 700ml

MEZCAL

	COPA	BOTELLA
Dos Gusanos	\$ 100	\$ 1,100 - 750ml
400 Conejos Joven	\$ 140	\$ 1,500 - 750ml
400 Conejos Rep.	\$ 140	\$ 1,500 - 750ml

* En la compra de una botella

Incluye: 4 mezcladores, agua mineral o refrescos.

* Los cócteles con licor llevan 2 Oz.

* Licores por copeo son de 1.5 Oz.

**Prohibida la venta de bebidas
alcohólicas a menores de edad.**



© Cancún

CREMAS

	COPA	BOTELLA
Amaretto Di Saronno	\$ 150	\$ 1,500 - 760ml
Bailey's	\$ 100	\$ 1,100 - 700ml
Kahlúa	\$ 80	\$ 900 - 1 Lt
Anís Chinchón Seco	\$ 100	\$ 1,100 - 1 Lt
Anís Chinchón Dulce	\$ 100	\$ 1,100 - 1 Lt
Anís Xtabentún	\$ 90	\$ 1,000 - 750ml
Midori	\$ 140	\$ 1,500 - 700ml
Sambucca Blanco	\$ 100	\$ 1,100 - 700ml
Sambucca Nero	\$ 120	\$ 1,400 - 700ml
Grand Marnier	\$ 160	\$ 1,900 - 700ml
Galliano	\$ 150	\$ 1,700 - 700ml
Frangélico	\$ 140	\$ 1,500 - 700ml
Licor 43	\$ 140	\$ 1,500 - 750ml
Cinzano Blanco	\$ 100	N/A
Cinzano Rosso	\$ 100	N/A
Campari	\$ 100	\$ 1,100 - 750ml
Cassis	\$ 140	N/A
Controy	\$ 80	N/A
Jägermeister	\$ 140	\$ 1,500 - 750ml
Strega	\$ 160	\$ 1,900 - 750ml
Fermet Branca	\$ 90	\$ 1,000 - 750ml
Amaretto Conti	\$ 100	\$ 1,100 - 750ml

VINO BLANCO

**Pregunte a su mesero por marcas existentes*

	COPA 4oz	BOTELLA 750ml
Concha y Toro Sauvignon	\$ 170	\$ 600
Lacetto Blanc de Blanc	\$ 210	\$ 800
Lacetto Chardonay	\$ 210	\$ 800
Lacetto Zinfandel	\$ 170	\$ 600
Casillero del Diablo Chardonay	\$ 210	\$ 800

VINO TINTO

**Pregunte a su mesero por marcas existentes*

	COPA 4oz	BOTELLA 750ml
Concha y Toro Merlot	\$ 170	\$ 600
Concha y Toro Cabernet	\$ 170	\$ 600
Casillero del Diablo Cab.	\$ 210	\$ 800
Lacetto Cabernet	\$ 170	\$ 600

COCKTELES C/LICOR

Piña Colada	\$ 100
Tequila Sunrise	\$ 80
Perla Negra	\$ 120
Cabañas	\$ 100
Bloody Mary	\$ 100
Clementina	\$ 110
Sangría preparada	\$ 80
Desarmador	\$ 80
Luces de la Habana	\$ 110
Jager Bomb	\$ 110
Sex on the Beach	\$ 110
Caipiriña	\$ 100
Margarita	\$ 100
Mojito	\$ 100
Carajillo	\$ 135
Va de Lula	\$ 110
Cocktel del día	\$ 100
Limonada eléctrica	\$ 110
Planters Ponch	\$ 110
Tequila Sunset	\$ 90
Va de Hulk	\$ 110
Alfonso XIII	\$ 80

COCKTELES S/LICOR

Piñada	\$ 60
Fresada	\$ 60
Conga	\$ 60
Shirley Temple	\$ 60
Canica	\$ 60
Chabelita	\$ 60



* Los cócteles con licor llevan 2 Oz.
* Licores por copeo son de 1.5 Oz.

**Prohibida la venta de bebidas
alcohólicas a menores de edad.**