

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

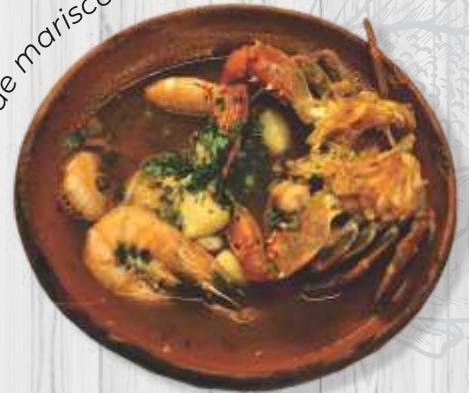
## EXTRAS

- 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 diablo

**JAIBA EN SU CONCHA:** ..... \$ 230

Al ajo

A la crema

A la mexicana

A la diablo

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



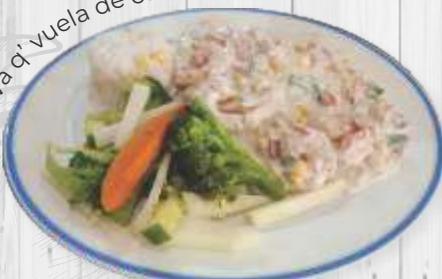
Camarones a la mantequilla



Chilaquiles de Camarón



Va q' vuelva de camarón



# PLATONES VA Q' VA!!!



p/llevar

<b>Platón mini Va Q' Va</b> .....	\$ 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>		
<b>Platón grande Va Q' Va</b> .....	\$ 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

<b>Arrachera:</b> acompañada de guacamole, chiltomate, arroz .....	\$ 230
<b>Pechuga de pollo:</b> a la plancha y se puede aderezar con cualquier aderezo de la casa .....	\$ 210
<b>Mar y Tierra:</b> una colita, langosta, arrachera, camarones ajo plancha .....	\$ 650
<b>Costillas al gusto:</b> con cualquier aderezo de su elección .....	\$ 270
<b>T-BON:</b> acompañado con guacamole y verduras al vapor .....	\$ 230
<b>RYBYE:</b> acompañado con guacamole y verduras al vapor .....	\$ 230
<b>NEW YORK:</b> acompañado con guacamole y verduras al vapor .....	\$ 230
<b>VA PARA ELLA</b> (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/Naranja Natural	\$ 30	\$ 40
Limonada/naranja 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.**



## 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.**