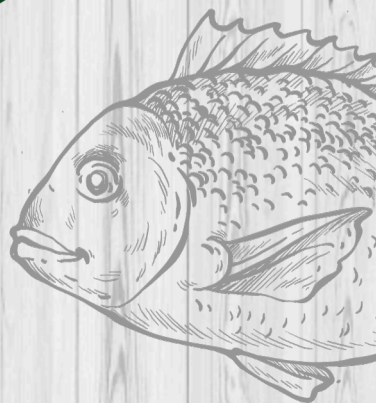


SIRVIENDOLE DESDE 2005



Cancún



Especialidades



\$ 300

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).

Fondiu Va q' Va

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

Steak de Camarones Va q' Va!!!

(papa en medio, alrededor camarones sujetados 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).

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).

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).

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

Va de perla



Va q' se derrite



Steak de Camarón



Pizza de Langosta



Ostiones Rockefeller



Mar y Tierra



Filete va q' va



Camarones Va pa mi



Entradas

VA LO FRÍO



	CH	M	G
Aguachile verde y rojo		\$ 210	\$ 250
<i>Preparado estilo Va que Va, pepino, cebolla y limón. Camarón o mixto</i>			
Ceviche clásico o/punta herrero		\$ 210	\$ 250
<i>Camarón, chivita, pulpo o mixto</i>			
Cockteles	\$ 180	\$ 210	\$ 250
<i>Camarón, chivita, pulpo o mixto</i>			
Ostiones en su concha		docena	\$ 220
Camarón para pelar	250grs	\$ 250	500grs \$ 400
Pescadilla Orden (5pz)			\$ 210
Orden de Tostada de Camarón			\$ 190



VA LO CALIENTE

	M	G
Sopa de Mariscos	\$210	\$ 250
Caldo de Camarón	\$210	\$ 250
<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.

\$ 240

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
 - Gratinados
 - Va de capuccino
 - Va q'vuela
 - Va de nuez
 - Va de tamarindo
 - Mantequilla
 - Chile ajo
- Chimichurri
 - Empanizado
 - Va pa ´botanear
 - Empanizado al coco
 - Crema de coco
 - Ajo



Camarones va Q'vuela

EXTRAS

- Guacamole \$ 100
- Aguacate en rajas \$ 100
- 1/2 orden de aguacate \$ 60
- 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

ESTE ARROZ YA SE COCIÓ

\$ 240

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.



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: \$ 240
Al ajo
A la crema
A la mexicana
A la diablo

JAIBA EN SU CONCHA: \$ 240
Al ajo
A la crema
A la mexicana
A la diablo
Naturales con sal y limón
Rellenas

JAIBA CON QUESO: \$ 300
Gratinadas
Hawaiianas
Roquefeller



PULPO

Orden de pulpo al gusto	\$240
Pulpos en su tinta Pulpo	\$240
entero a la plancha con aderezo a su elección	\$850Kg

CANGREJO

Manitas de Cangrejo	\$ 270
<i>Con el aderezo de su elección.</i>	

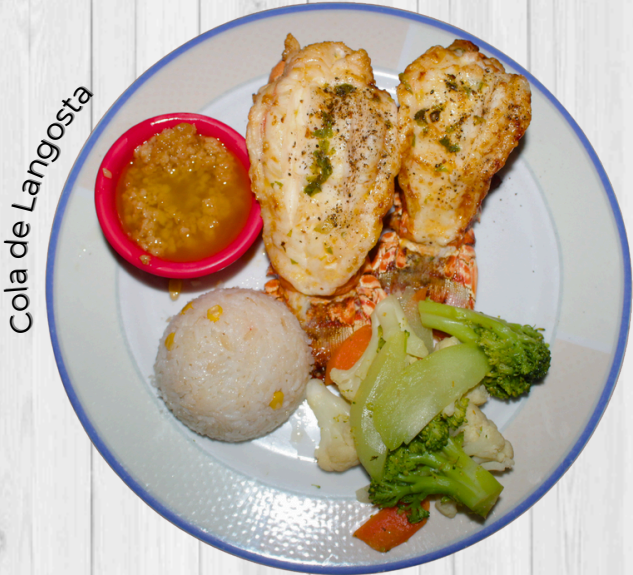
CARACOL BLANCO

Preparado al	\$240
Ajo, Ajillo ó Escabeche	
Caracol blanco en ceviche	
Mediano	\$210
Grande	\$250

LANGOSTA

ENTERA	\$0.50 el gramo
COLA	\$ 1.00 el gramo
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



PLATONES VA Q' VA !!!



p/llevar

Platón mini Va Q' Va

\$ 760 \$ 790

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.

(Modificación de platón se cobra extra)

Platón grande Va Q' Va

\$ 1,200 \$ 1,240

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.

(Modificación de platón se cobra extra)

Platon especial Va Q' Va



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

CERVEZAS 355ml \$ 55.00

- Corona
- Negra Modelo
- Modelo Especial
- Victoria
- Montejo
- Pacifico
- Michelob Ultra

Ojo Rojo Tarro



Micheladas Va Q' Va



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

CHELADA

Con brocheta de camarones	\$125
Sin brocheta de camarones	\$85
Con brocheta de camarón y ostión	\$165
Ostionazo Va q'Va	\$80
Chelada normal	\$80
Tarro pequeño chelado	\$25
Tarro Va q' Va chelado	\$30
Ojo Rojo	\$ 85 \$ 100
Clamatazo	\$ 75 \$ 90

MICHELADA

Con brocheta de camarones	\$125
Sin brocheta de camarones	\$85
Con brocheta de camarón y ostión	\$165
Michelada normal	\$80
Tarro pequeño michelado ó chelado Tarro	\$25
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 mediano p/ llevar	\$35
Vaso ojo rojo grande p/ llevar	\$50

AGUAS FRESCAS



355ml

REFRESCOS

Tamarindo, Horchata o Jamaica	
Chica 400ml	\$ 25
Mediana 700ml	\$ 35
Grande 1 lt	\$ 45

Pepsi - Manzanita - Mirinda - 7UP	\$ 30
Squirt - Sangría - Agua mineral	
Pepsi Light de 600ml	\$ 35

Aguas de frutas de temporada	
Mediana 400ml	\$ 55
Grande 700ml	\$ 75



LIMONADAS

400ml / 700ml

Va q' Va Natural	\$ 55	\$ 75
Va q' Va mineral	\$ 60	\$ 85
Limonada/Naranja Natural	\$ 35	\$ 45
Limonada/naranja Mineral	\$ 50	\$ 60



CAFÉS Y TÉS

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

platanos con lechera y crema



VARIOS

Agua embotellada 600ml	\$ 20
Té helado 700ml	\$ 35
Red Bull	\$ 55
Boost	\$ 55
Jugos de Caja 400ml (uva / naranja / piña)	\$ 45

Flan napolitano



EXTRAS

Aceitunas preparadas	\$55
Brochetas de camarón	\$40
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	\$ 75
Flan Napolitano	\$ 70
Helado de fruta	\$ 90



CREMAS

	COPA	BOTELLA
Amaretto Di Saronno	\$ 150	\$ 2,000- 760ml
Bailey's	\$ 120	\$ 1,400- 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	\$ 1,700 - 700ml
Sambucca Blanco	\$ 120	\$ 1,700- 700ml
Sambucca Nero	\$ 140	\$ 1,700 - 700ml
Grand Marnier	\$ 160	\$ 1,900 - 700ml
Galliano	\$ 150	\$ 1,700 - 700ml
Frangélico	\$ 160	\$ 1,700 - 700ml
Licor 43	\$ 140	\$ 1,700 - 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	\$ 1,700 - 750ml
Strega	\$ 160	\$ 1,900 - 750ml
Fermet Branca	\$ 90	\$ 1,000 - 750ml
Amaretto Conti	\$ 120	\$ 1,400 - 750ml

VINO BLANCO

	COPA 4oz	BOTELLA 750ml
<i>*Pregunte a su mesero por marcas existentes</i>		
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

	COPA 4oz	BOTELLA 750ml
<i>*Pregunte a su mesero por marcas existentes</i>		
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	\$ 90
Perla Negra	\$ 190
Cabañas	\$ 100
Bloody Mary	\$ 100
Clementina	\$ 120
Sangría preparada	\$ 90
Desarmador	\$ 90
Luces de la Habana	\$ 110
Jager Bomb	\$ 190
Sex on the Beach	\$ 110
Caipiriña	\$ 100
Margarita	\$ 100
Mojito	\$ 100
Carajillo	\$ 180
Va de Lula	\$ 110
Cocktel del día	\$ 120
Limonada eléctrica	\$ 120
Planters Ponch	\$ 120
Tequila Sunset	\$ 90
Va de Hulk	\$ 110
Alfonso XIII	\$ 90

COCKTELES S/LICOR

Piñada	\$ 70
Fresada	\$ 70
Conga	\$ 70
Shirley Temple	\$ 70
Canica	\$ 70
Chabelita	\$ 70



* 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.



BRANDY	COPA	BOTELLA	VODKA	COPA	BOTELLA
Don Pedro	\$ 80	\$ 800 - 750ml	Smirnoff	\$ 80	\$ 900 - 750ml
Presidente	\$ 80	\$ 800 - 700ml	Absolut Azul	\$ 90	\$ 1000 - 750ml
Torres 5	\$ 90	\$ 900 - 700ml	Absolut Mandarin	\$ 90	\$ 1000 - 750ml
Torres 10	\$ 100	\$ 1,000 - 700ml	Absolut Citrón	\$ 90	\$ 1000 - 750ml
Torres 20	\$ 170	\$ 2,200 - 700ml	Absolut Raspberri	\$ 90	\$ 1000 - 750ml
Azteca de Oro	\$ 90	\$ 900 - 700ml	Wiborowa	\$ 80	\$ 1000 - 1 Lt
Terry	\$ 90	\$ 1,000 - 700ml	Stolichnaya	\$ 80	\$ 900 - 750ml
			Grey Goose	\$ 150	\$ 2100 - 750ml
			Oso Negro	\$ 80	\$ 900 - 1 Lt

RON	COPA	BOTELLA	WHISKY	COPA	BOTELLA
Bacardí Blanco y Añejo	\$ 90	\$ 900 - 750ml	JW Red Label	\$ 90	\$ 1,000 - 750ml
Bacardí Solera	\$ 80	\$ 900 - 700ml	JW Black Label	\$ 170	\$ 2,200 - 750ml
Capitán Morgan	\$ 80	\$ 900 - 750ml	Chivas Regal 12	\$ 150	\$ 2,100- 750ml
Havana Club Añejo Reserva	\$ 90	\$ 1100 - 750ml	Chivas Regal 18	\$ 350	\$ 4,400- 750ml
Havana Club 7 años	\$ 100	\$ 1,100 - 750ml	Buchanan's 12	\$ 170	\$ 2,200- 750ml
Havana Club 3 años	\$ 80	\$ 900 - 750ml	Buchanan's Master	\$ 190	\$ 2,500 - 750ml
Havana Añejo Especial	\$ 90	\$ 900 - 750ml	Buchanan's 18	\$ 350	\$ 4,400 - 750ml
Apleton Blanco/Especial	\$ 80	\$ 900 - 750ml	Ballantine's	\$ 90	\$ 1,000 - 750ml
Apleton Estate	\$ 90	\$ 900 - 750ml	Jack Daniel's	\$ 100	\$ 1,100 - 750ml
Matusalén Clásico	\$ 100	\$ 1,100 - 750ml	J&B	\$ 90	\$ 1,000 - 750ml
Matusalén Platino	\$ 100	\$ 900 - 750ml	Passport Scotch	\$ 80	\$ 900 - 750ml
Ron Malibú	\$ 80	\$ 900 - 750ml	William Lawsons	\$ 80	\$ 900 - 750ml
Zacapa Solera	\$ 140	\$ 2000 - 750ml	Jim Beam	\$ 90	\$ 1,000 - 750ml

TEQUILA	COPA	BOTELLA	GINEBRA	COPA	BOTELLA
Don Julio Blanco	\$140	\$2,000 - 700ml	Beefeater	\$ 100	\$ 1,100 - 750ml
Don Julio Reposado	\$150	\$2,100 - 700ml	Tanqueray	\$ 150	\$ 2,100- 750ml
Don Julio Añejo	\$160	\$2,900 - 700ml	Bombay	\$ 140	\$ 2,000- 750ml
Don Julio 70	\$180	\$2,300 - 700ml	Oso Negro	\$ 80	\$ 900 - 1 Lt
Herradura Reposado	\$140	\$2,000 - 700ml			
Herradura Añejo	\$150	\$2,100 - 750ml			
Herradura Antiguo	\$150	\$2,100 - 950ml			
Herradura Blanco	\$150	\$2,100 - 700ml			
Herradura Plata	\$150	\$2,100 - 700ml			
Cazadores	\$100	\$1,100 - 750ml			
Cuervo Especial	\$80	\$900 - 695ml			
1800 Añejo	\$150	\$2,100 - 700ml			
1800 Blanco	\$100	\$1,100 - 700ml			
1800 Reposado	\$100	\$1,100 - 700ml			
1800 Cristalino	\$150	\$1,800 - 700ml			
Cuervo Tradicional Reposado	\$90	\$1,000 - 695ml			
Cuervo Tradicional Plata	\$100	\$1,100 - 695ml			
Corralejo Reposado	\$90	\$1,000 - 700ml			
La Pinta	\$140	\$1,700 - 750ml			
Hornitos Reposado	\$90	\$1,000 - 700ml			
Centenario Plata	\$90	\$1,000 - 700ml			
Centenario Reposado	\$90	\$1,000 - 700ml			
100 años Reposado	\$80	\$900 - 700ml			
Sauza Hacienda Reposado	\$100	\$1,700 - 1Lt			
Jimador Reposado	\$80	\$900 - 750ml			

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	\$ 1,700 - 750ml
400 Conejos Rep.	\$ 140	\$ 1,700 - 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.

