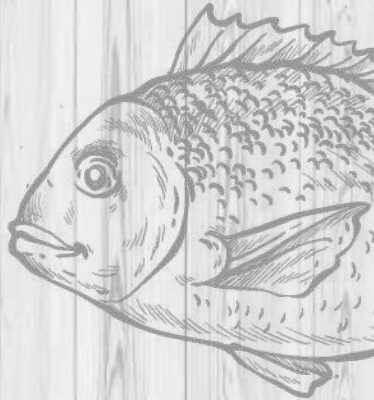


SIRVIENDOLE DESDE 2005



Cancún



Especialidades



Va q' se derrite <i>(mariscos, queso y pimientos).</i>	\$ 330
Va d'Perlas <i>(apio, cebolla, cuadritos de ostión ahumado y ostión cocido, servido dentro de una concha con camarón y pulpo).</i>	\$ 330
Va p' saborear <i>(mariscos, queso, pimientos y papa cocida en cubitos).</i>	\$ 330
Va desparramado <i>(mariscos queso, pimientos, champiñones, servidos en tortilla de harina).</i>	\$ 330
Fondiu Va q' Va <i>(mariscos, queso philadelphia, chipotle, crema y ostiones ahumados).</i>	\$ 330
Steak de Camarones Va q' Va!!! <i>(papa en medio, alrededor camarones sujetados con tocino a la plancha).</i>	\$ 330
Filete Va q' Va <i>(relleno de jaiba, camarón ó mixto, envuelto en tocino y gratinado al horno).</i>	\$ 330
Camarón Va de Caché!!! <i>(con salsa de champiñes y queso ahumado).</i>	\$ 330
Va p'Mi <i>(camarones sarteneados y servidos sobre plátanos machos a la plancha).</i>	\$ 330
Va pal' Morro <i>(pimientos rellenos de mariscos, queso manchego y queso philadelphia gratinados al horno con queso parmesano y media crema).</i>	\$ 330
Pasta con mariscos <i>(fussill con mariscos a la crema).</i>	\$ 330
Canoa de Mariscos <i>(marisco flameados con queso gouda y pimientos, servidos sobre media piña).</i>	\$ 330
Va p' Apantallar <i>(camarones pelados y flameados, preparados con queso manchego, cacahuates y media crema).</i>	\$ 330
Pizza Va q' Va <i>(arroz, queso manchego, parmesano, pimientos, tocino, paprika, hierbas de olor, mariscos al gusto, piña y champiñones).</i>	\$ 330
Camarones Termidor <i>(camarones con queso y champiñones a la plancha).</i>	\$ 330
Ostiones Va d' 4 <i>(Natural, Termidor y Rasurado).</i>	\$ 330
Ostion Rockefeller	
Ostion Termidor Va q' Va	
Chilaquiles Va q' Va	

Entradas

VA LO FRÍO



	CH	M	G
Aguachile verde y rojo		\$ 240	\$ 280
<i>Preparado estilo Va que Va, pepino, cebolla y limón. Camarón o mixto</i>			
Ceviche clásico o/punta herrero		\$ 240	\$280
<i>Camarón, chivita, pulpo o mixto</i>			
Cockteles	\$ 210	\$240	\$280
<i>Camarón, chivita, pulpo o mixto</i>			
Ostiones en su concha		docena	\$ 250
Camarón para pelar	250grs	\$ 280	500grs\$ 430
Pescadilla Orden (5pz)			\$ 240
Orden de Tostada de Camarón			\$ 220

VA LO CALIENTE

	M	G
Sopa de Mariscos	\$240	\$280
Caldo de Camarón	\$240	\$280
<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.	\$ 270

FILETE DE PESCADO

Servidos con arroz y verduras al vapor.	
Orden de filete fresco marinado con receta casera.	\$ 270

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

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



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.

\$ 270 el platillo

PESCADO FRITO

\$ 380 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: \$ 270

- Al ajo
- A la crema
- A la mexicana
- A la diablo

JAIBA EN SU CONCHA: \$ 270

- Al ajo
- A la crema
- A la mexicana
- A la diablo
- Naturales con sal y limón
- Rellenas

JAIBA CON QUESO: \$ 330

- Gratinadas
- Hawaiianas
- Roquefeller

LANGOSTA

ENTERA

COLA

PULPA DE LANGOSTA AL GUSTO

PULPO

- Orden de pulpo al gusto \$270
- Pulpos en su tinta Pulpo \$270
- entero a la plancha con \$880Kg
- aderezo a su elección

CANGREJO

- Manitas de Cangrejo \$ 300
- Con el aderezo de su elección.

CARACOL BLANCO

- Preparado al \$270
- Ajo, Ajillo ó Escabeche
- Caracol blanco en ceviche
- Mediano \$240
- Grande \$280

- 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

\$ 850 \$ 890

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

\$ 1,350 \$ 1,390

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

\$260

Pechuga de pollo: a la plancha y se puede aderezar con cualquier aderezo de la casa

\$240

Mar y Tierra: una colita, langosta, arrachera, camarones ajo plancha

\$680

Costillas al gusto: con cualquier aderezo de su elección

\$300

T-BON: acompañado con guacamole y verduras al vapor

\$260

RYBYE: acompañado con guacamole y verduras al vapor

\$260

NEW YORK: acompañado con guacamole y verduras al vapor

\$260

CERVEZAS 355ml \$ 65.00

- 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	\$145
Sin brocheta de camarones	\$100
Con brocheta de camarón y ostión	\$190
Ostionazo Va q'Va	\$90
Chelada normal	\$95
Tarro pequeño chelado	\$30
Tarro Va q' Va chelado	\$35

Ojo Rojo	\$ 100	\$ 115
Clamatazo	\$ 85	\$ 100

Mediano Grande

MICHELADA

Con brocheta de camarones	\$145
Sin brocheta de camarones	\$100
Con brocheta de camarón y ostión	\$190
Michelada normal	\$95
Tarro pequeño michelado ó chelado	\$30
Tarro ojo rojo Gde	\$50
Tarro Va q'Va Gde (michelado ó chelado)	\$35
Vaso ojo rojo (mediano)	\$35
Vaso Va Q Va p/ Llevar	\$40
Vaso ojo rojo mediano p/ Llevar	\$40
Vaso ojo rojo grande p/ Llevar	\$55

AGUAS FRESCAS



355ml

REFRESCOS

Tamarindo, Horchata o Jamaica	
Chica 400ml	\$ 30
Mediana 700ml	\$ 40
Grande 1 lt	\$ 50

Aguas de frutas de temporada	
Mediana 400ml	\$ 60
Grande 700ml	\$ 80

LIMONADAS

400ml / 700ml

Va q' Va Natural	\$ 60	\$ 80
Va q' Va mineral	\$ 65	\$ 90
Limonada/Naranja Natural	\$ 40	\$ 50
Limonada/naranja Mineral	\$ 55	\$ 65

CAFÉS Y TÉS

Café americano	\$ 50
Café capuchino	\$ 65
Café expresso	\$ 45
Té varios sabores	\$ 45

VARIOS

Agua embotellada 600ml	\$ 25
Té helado 700ml	\$ 40
Red Bull	\$ 60
Boost	\$ 60
Jugos de Caja 400ml (uva / naranja / piña)	\$ 50

EXTRAS

Aceitunas preparadas	\$60
Brochetas de camarón	\$45
Cheizer de clamato	\$65
caballito de limón	\$25
Caballito de sangrita	\$30
Jarabe natural o/clamato	\$25
Chirimico	\$30

POSTRES

Plátanos con lechera y crema	\$ 85
Flan Napolitano	\$ 80
Helado de fruta	\$ 90



platanos con lechera y crema



Flan napolitano



CREMAS

	COPA	BOTELLA
Amaretto Di Saronno	\$ 165	\$ 2,200 - 760ml
Bailey's	\$ 135	\$ 1,500 - 700ml
Kahlúa	\$ 90	\$ 1,000 - 1 Lt
Anís Chinchón Seco	\$ 110	\$ 1,200 - 1 Lt
Anís Chinchón Dulce	\$ 110	\$ 1,200 - 1 Lt
Anís Xtabentún	\$ 100	\$ 1,100 - 750ml
Midori	\$ 155	\$ 1,800 - 700ml
Sambucca Blanco	\$ 135	\$ 1,800- 700ml
Sambucca Nero	\$ 155	\$ 1,900 - 700ml
Grand Marnier	\$ 175	\$ 2,000- 700ml
Galliano	\$ 150	\$ 1,700 - 700ml
Frangélico	\$ 175	\$ 1,800 - 700ml
Licor 43	\$ 155	\$ 1,800 - 750ml
Cinzano Blanco	\$ 100	N/A
Cinzano Rosso	\$ 100	N/A
Campari	\$ 115	\$ 1,200 - 750ml
Cassis	\$ 155	N/A
Controy	\$ 95	N/A
Jägermeister	\$ 155	\$ 1,800 - 750ml
Strega	\$ 175	\$ 2,000- 750ml
Fermet Branca	\$ 100	\$ 1,100 - 750ml
Amaretto Conti	\$ 135	\$ 1,500 - 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

	COPA
Piña Colada	\$ 110
Tequila Sunrise	\$ 100
Perla Negra	\$ 220
Cabañas	\$ 110
Bloody Mary	\$ 110
Clementina	\$ 180
Sangría preparada	\$ 140
Desarmador	\$ 100
Luces de la Habana	\$ 130
Jager Bomb	\$ 220
Sex on the Beach	\$ 125
Caipiriña	\$ 110
Margarita	\$ 110
Mojito	\$ 110
Carajillo	\$ 200
Va de Lula	\$ 130
Cocktel del día	\$ 140
Limonada eléctrica	\$ 140
Planters Ponch	\$ 140
Tequila Sunset	\$ 100
Va de Hulk	\$ 130
Alfonso XIII	\$ 100

COCKTELES S/LICOR

	COPA
Piñada	\$ 80
Fresada	\$ 80
Conga	\$ 80
Shirley Temple	\$ 80
Canica	\$ 80
Chabelita	\$ 80



* 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	\$ 90	\$ 900 - 750ml	Smirnoff	\$ 100	\$ 1,000 - 750ml
Presidente	\$ 90	\$ 900 - 700ml	Absolut Azul	\$ 110	\$ 1,100 - 750ml
Torres 5	\$ 100	\$ 1,000 - 700ml	Absolut Mandarin	\$ 110	\$ 1,100 - 750ml
Torres 10	\$ 110	\$ 1,100 - 700ml	Absolut Citrón	\$ 110	\$ 1,100 - 750ml
Torres 20	\$ 190	\$ 2,300 - 700ml	Absolut Raspberri	\$ 110	\$ 1,100 - 750ml
Azteca de Oro	\$ 100	\$ 1,000 - 700ml	Wiborowa	\$ 100	\$ 1,000 - 1 Lt
Terry	\$ 100	\$ 1,000 - 700ml	Stolichnaya	\$ 100	\$ 1,000 - 750ml
			Grey Goose	\$ 170	\$ 2,300 - 750ml
			Oso Negro	\$ 100	\$ 1,000 - 1 Lt

RON	COPA	BOTELLA	WHISKY	COPA	BOTELLA
Bacardí Blanco y Añejo	\$ 100	\$ 1,000 - 750ml	JW Red Label	\$ 100	\$ 1,100 - 750ml
Bacardí Solera	\$ 100	\$ 1,000 - 700ml	JW Black Label	\$ 190	\$ 2,400 - 750ml
Capitán Morgan	\$ 100	\$ 1,000 - 750ml	Chivas Regal 12	\$ 170	\$ 2,300 - 750ml
Havana Club Añejo Reserva	\$ 100	\$ 1,100 - 750ml	Chivas Regal 18	\$400	\$ 4,600 - 750ml
Havana Club 7 años	\$ 110	\$ 1,200 - 750ml	Buchanan's 12	\$ 190	\$ 2,400 - 750ml
Havana Club 3 años	\$ 100	\$ 1,000 - 750ml	Buchanan's Master	\$ 210	\$ 2,700 - 750ml
Havana Añejo Especial	\$ 100	\$ 1,000 - 750ml	Buchanan's 18	\$400	\$ 4,600 - 750ml
Apleton Blanco/Especial	\$ 100	\$ 1,000 - 750ml	Ballantine's	\$ 110	\$ 1,200 - 750ml
Apleton Estate	\$ 100	\$ 1,000 - 750ml	Jack Daniel's	\$ 110	\$ 1,200 - 750ml
Matusalén Clásico	\$ 110	\$ 1,100 - 750ml	J&B	\$ 100	\$ 1,100 - 750ml
Matusalén Platino	\$ 110	\$ 1,100 - 750ml	Passport Scotch	\$ 100	\$ 1,100 - 750ml
Ron Malibú	\$ 100	\$ 1,000 - 750ml	William Lawsons	\$ 100	\$ 1,100 - 750ml
Zacapa Solera	\$ 160	\$ 2,200 - 750ml	Jim Beam	\$ 110	\$ 1,200 - 750ml

TEQUILA	COPA	BOTELLA	GINEBRA	COPA	BOTELLA
Don Julio Blanco	\$160	\$2,200 - 700ml	Beefeater	\$ 110	\$ 1,200 - 750ml
Don Julio Reposado	\$170	\$2,300 - 700ml	Tanqueray	\$ 170	\$ 2,300 - 750ml
Don Julio Añejo	\$180	\$2,500 - 700ml	Bombay	\$ 160	\$ 2,100 - 750ml
Don Julio 70	\$200	\$2,900 - 700ml	Oso Negro	\$ 100	\$ 1,000 - 1 Lt
Herradura Reposado	\$160	\$2,100 - 700ml			
Herradura Añejo	\$170	\$2,300 - 750ml			
Herradura Antiguo	\$170	\$2,300 - 950ml			
Herradura Blanco	\$170	\$2,300 - 700ml			
Herradura Plata	\$170	\$2,300 - 700ml			
Cazadores	\$110	\$1,100 - 750ml			
Cuervo Especial	\$100	\$1,000 - 695ml			
1800 Añejo	\$170	\$2,300 - 700ml			
1800 Blanco	\$110	\$1,100 - 700ml			
1800 Reposado	\$110	\$1,100 - 700ml			
1800 Cristalino	\$170	\$2,300 - 700ml			
Cuervo Tradicional Reposado	\$110				
Cuervo Tradicional Plata	\$110				
Corralejo Reposado	\$100	\$1,100 - 700ml			
La Pinta	\$160	\$2,100 - 750ml			
Hornitos Reposado	\$100	\$1,100 - 700ml			
Centenario Plata	\$100	\$1,100 - 700ml			
Centenario Reposado	\$100	\$1,100 - 700ml			
100 años Reposado	\$100	\$1,000 - 700ml			
Sauza Hacienda Reposado	\$100	\$1,000 - 1Lt			
Jimador Reposado	\$100	\$1,000 - 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	\$ 110	\$ 1,200 - 750ml
400 Conejos Joven	\$ 160	\$ 2,200 - 750ml
400 Conejos Rep.	\$ 160	\$ 2,200 - 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.

