



ENTRADAS

CEVICHE DE PESCADO	\$275
Cubos de pescado con pepino, menta y chile serrano	
TIRADITO DE ATÚN	\$330
Atún aleta amarilla laminado sobre puré de aceituna negra y almendra, terminado con perejil frito	
SOPESITOS MIXTOS	\$250
Sope de masa de maíz rellenos de pata de res, cochinita pibil y chicharrón prensado	
CARACOLES BOURGUIGNON	\$340
Caracol importado Bourgogne montados sobre pan con mantequilla y ajo	
AGUACHILE DE CAMARÓN	\$330
Camarón marinado en jugo de limón, chile serrano, cebolla morada y rábano	
CHÍCHAROS TATEMADOS	\$160
Chícharos frescos de la región tatemados a la brasa con vinagreta de aceite de ajonjolí, limón y sal de gusano	
ALCACHOFA A LA VINAGRETA	\$285
Rostizada al horno de leña, acompañada de jocoque y pesto de hoja santa	
COLIFLOR ROSTIZADA	\$200
Coliflor rostizada al horno de leña con jocoque especiado	

SOPAS

CALDO DEL PATRÓN	\$190
Caldo de pollo con arroz y pollo desmenuzado, acompañado de jitomate, cebolla, chile serrano y aguacate	
CALDO DE RABO DE RES CON HONGOS	\$300
Fondo de rabo de res, hongos de temporada, habas, flor de calabaza y maíz	
SOPA DEL DÍA	\$190

ENSALADAS

ENSALADA SINFONÍA	\$170
Mezcla de lechugas de temporada del rancho El Carajo, aderezadas con vinagreta francesa y copos de parmesano	
BETABEL ROSTIZADO	\$220
Betabel rostizado al horno de leña, acompañado de almendras laminadas y queso de cabra	

PIZZAS

MARGARITA	\$230
Salsa de jitomate, queso mozzarella y albahaca	
VELEROS	\$350
Salsa de jitomate, camarón, cebolla morada y ajo frito	
PEPPERONI	\$300
Salsa de jitomate, queso mozzarella y pepperoni	
NATALIA	\$330
Salchicha rústica, salami picante y melanzane	



Los Veleros

PASTAS

LINGUINI CON MARISCOS	\$340
Camarón, calamar, almeja blanca, mejillones con ajillo, vino blanco y azafrán	
ESPAQUETI A LA BOLOÑESA	\$280
Carne de res, puerco, ternera braseada en puré de jitomate y vino tinto terminado con queso parmesano	
FUSILLI CON PESTO DE PISTACHE Y BURRATA	\$350
Pesto de albahaca con pistaches tostados acompañados de burrata	

PESCADOS

LOMO DE PESCADO A LA PLANCHA EN COSTRA DE CHILES	\$390
Lomo de pescado salvaje de temporada empanizado en una costra de chiles secos y acompañado de acelgas salteadas	
RUEDA DE ROBALO A LA CAZUELA	\$400
Pasta de robalo braseado en salsa blanca, terminado con camarones al ajillo	
MEJILLONES AL VINO BLANCO	\$330
Mejillones salteados al vino blanco y perejil, acompañados de papas a la francesa	

CARNES

FILETE CHEMITA	\$450
Corazón de filete a la plancha con mantequilla acompañado de puré de papa	
CHULETÓN DE CERDO	\$390
Chuletón marinado a la plancha con puré de camote y elote rostizado	
TORTA DE POLLO	\$230
La clásica de Los Veleros: telera del pueblo, frijoles, pollo a la plancha, aguacate, cebolla y chiles en vinagre, acompañada de papas a la francesa	
CECINA VALLESANA CON ENCHILADA	\$300
Cecina de res a la plancha acompañada de una enchilada de mole, frijoles, crema y guacamole	
MOLE DE DOÑA CELIA	\$310
Pieza de pollo braseada en la receta original de Doña Celia, acompañado de arroz blanco	

TACOS

TACOS DE LECHÓN CONFITADO	\$340
Tortilla de maíz, lechón rostizado al horno de leña y verduritas	
TACOS DE GAONERAS DE NY DE SONORA	\$440
Tortilla de harina, finas láminas de NY sonorenses acompañados de salsa tatemada	
TACOS DE CAMARÓN EN TEMPURA	\$280
Tortilla de maíz, camarón en tempura, mayonesa de chipotle y verduras encurtidas	



POSTRES

TARTA DE MANZANA	\$175
Hojaldre con manzana laminada al horno de leña Con bola de helado de vainilla: \$25	
MOUSSE DE CHOCOLATE	\$160
CREPAS CON CAJETA Y NUEZ	\$145
PASTEL DE CHOCOLATE	\$160
FLAN NAPOLITANO	\$145

PARA TERMINAR

CARAJILLO	\$190
CAFÉ IRLANDÉS	\$195
CHARTREUSE VERDE	\$205
AMARETTO DISARONNO	\$160
GRAPPA DI BAROLO	\$265
ANÍS LAS CADENAS	\$145
FRANGÉLICO	\$185
BAILEYS	\$160
ORUJO DE HIRBAS LAURO	\$180
CHARTREUSE AMARILLO	\$205
PACHARÁN ZOKO	\$150

CAFÉ Y TÉ

EXPRESSO SENCILLO	\$55
EXPRESSO DOBLE	\$80
AMERICANO	\$55
CAPUCHINO	\$70
LATE	\$75
TÉ	\$45
INFUSIÓN	\$50



Restaurante Los Veleros



@losvelerosvalle