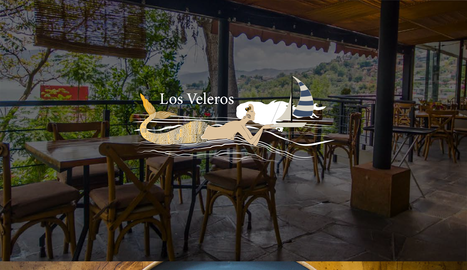

ENTRADAS

CEVICHE DE PESCADO — $220
Cubos de pescado marinados en limón con jitomate, cebolla, cilantro y clamato.

TIRADITO DE ATÚN — $320
Atún aleta amarilla laminado sobre puré de aceituna negra y almendra, terminado con perejil frito.

ACCRAS DE BACALAO — $220
Buñuelos de bacalao salado con pimientos rostizados.

CHALUPITAS MIXTAS — $225
Fritura de maíz rellena de pata de res, cochinita pibil y chicharrón prensado.

CARACOLES A LA ESPAÑOLA — $230
Caracol pequeño braseado en salsa de mole con jamón serrano, chorizo y panceta curada en casa.

CARACOLES BOURGUIGNON — $240
Caracol importado de Bourgogne montados sobre pan con mantequilla y ajo.

CHAPULINES OAXAQUEÑOS — $520
a la plancha con guacamole.

CHICHAROS TATEMADOS — $140
Chicharo fresco de la región tatemado a la brasa con vinagreta de aceite de ajonjolí, limón y sal de gusano.

SETAS AL CHIPOTLE — $180
Setas braseadas en salsa de jitomate con chipotle.

BERENJENA ROSTIZADA — $200
Berenjenas rostizadas al horno de leña con picada de garbanzo, tahini y pimiento rostizado.

SOPAS

CALDO DEL PATRÓN — $150
Caldo de pollo con arroz y pollo desmenuzado, acompañado de jitomate, cebolla, chile serrano y aguacate.

SOPA DE CEBOLLA — $280
Caldo de res con cebollas caramelizadas cubierto de pasta hojaldre gratinada con queso gruyere.

SOPA BLANCA DE MARISCO — $300
Fondo de pescado con salsa blanca acompañado de almeja blanca, mejillón, camarón, acamayas y cubos de pescado.

ENSALADAS

ENSALADA SINFONÍAS — $150
Mezcla de lechugas de temporada de rancho "El Carajo", aderezadas con vinagreta francesa y copos de parmesano.

ALCACHOFA A LA VINAGRETA — $210
Alcachofa tibia con vinagreta francesa y parmesano.

BETABEL ROSTIZADO — $215
Betabel rostizado al horno de leña, acompañado de almendras laminadas y queso de cabra.

PIZZA

MARGARITA — $190
Salsa de jitomate queso mozzarella y albahaca.

VELEROS — $290
Salsa de jitomate, camarón, cebolla morada y ajo frito.

PEPPERONI — $280
Salsa de jitomate, mozzarella y pepperoni.

COCHINITA PIBIL — $260
Base de frijoles, cochinita pibil y queso mozzarella.

PASTA

LINGUINI CON MARISCOS — $300
Camarón, calamar, almeja blanca, mejillones con ajillo, vino blanco y azafrán.

CNOCCHI DE REQUESÓN CON MANTEQUILLA — $280
Salvia y queso parmesano.

ESPAGUETI BOLOÑESA — $270
Carne de res, puerco, ternera braseada en puré de jitomate italiano y vino tinto terminado con queso parmesano.

ESPAGUETI CON ZETAS — $250
Setas salteadas con ajillo y perejil terminado con queso parmesano.

PESCADOS

LOMO DE PESCADO EN COSTRA DE CHILES — $360
Lomo de pescado salvaje de temporada empanizado en una costra de chiles secos acompañado de acelgas salteadas.

RUEDA DE ROBALO A LA CAZUELA — $370
Posta de robalo braseada en salsa blanca terminada con camarones al ajillo.

MEJILLONES AL VINO BLANCO — $295
Mejillones salteados con echalote, vino blanco y perejil acompañados de papas a la francesa.

SARDINAS PORTUGUESAS — $350
A la parrila con piñones y almendras.

PESCA DEL DÍA — $370
Selección de pescado salvaje entero relleno de hierbas de la hortaliza rostizado al horno de leña, acompañado de ensalada sinfonías.

ACAMAYAS A LA PLANCHA — $350
Langostino de río a la plancha con mantequilla y perejil.

CARNES

FILETE A LA MOSTAZA — $420
Filete de res en salsa de mostaza Dijon acompañado de papas a la francesa.

FILETE CHEMITA — $420
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.

COSTILLAS DE CORDERO — $400
Costillitas de cordero nacional marinadas en tomillo y romero a la parrilla acompañadas de papas a la francesa y jalea de menta.

NY ANGUS CHOICE — $480
Corte de 350 gr. a la parrilla acompañado de elote rostizado y papas a la francesa.

MOLE DE DOÑA CELIA — $290
Pieza de pollo braseado en la receta original de Doña Celia acompañado de arroz blanco.

TORTA DE POLLO — $200
La clásica de los veleros, telera de pueblo, frijoles, pollo a la plancha, aguacate, cebolla, chiles en vinagre acompañada de papas a la francesa.

POSTRES

TARTA DE MANZANA — $150
Hojaldre con manzana laminada al horno de leña
(agrega 1 bola de helado de vainilla +$60).

MOUSSE DE CHOCOLATE — $145

CREPAS CON CAJETA Y NUEZ — $135

PASTEL DE CHOCOLATE — $145

FLAN NAPOLITANO — $135

Los Veleros

¡TE ESPERAMOS PRONTO!

@restaurantelosveleros @losvelerosvalle