

De nuestra cocina a tu mesa





¡Síguenos en redes! f @ elchefva elchefva.com

(









DESAYUNOS

Incluye jugo (1/2 litro) o fruta y café o té (+\$60).

\$135

DELICIOSOS CHILAOUILES

Con crema, queso y aros de cebolla. Acompañados de frijoles refritos. Pruébalos en cualquiera de nuestras salsas verde, roja, morita ★, habanero ★, de mole o negros (de frijol).

CON HUEVO O POLLO \$149

CON ARRACHERA \$207 (100 g.)

CON CECINA DE RES \$213 (100 g.)

CON MILANESA DE RES \$195 O POLLO (100 g.) *

CHILAQUILES LIGHT ★ \$195

Horneados con pechuga de pollo a la plancha (100 g.) y aguacate.

CHILAQUILES SUIZOS ★ \$185 Con pollo (100 g.).

ENCHILADAS SUIZAS \$166

Rellenas de pollo, queso o huevo gratinadas con queso manchego y aros de cebolla.

DELICIOSAS \$158 **ENCHILADAS**

En salsa verde o roja rellenas de pollo, queso o huevo con crema, queso y aros de cebolla.

ENMOLADAS \$158

Rellenas de pollo, queso o huevo con crema, queso, cebolla y ajonjolí.

ORDEN DE \$164 **3 ENFRIJOLADAS**

Rellenas de pollo, queso o huevo, con crema, queso y aros de cebolla.

HUEVOS AL GUSTO

\$125 Con jamón, rancheros, divorciados, estrellados o a la mexicana Acompañados de frijoles refritos.

MOLLETES

\$139 Con frijoles y queso manchego. Acompañados con pico de gallo.

\$169 Pruébalos también con jamón o chorizo o tocino.

SOPECITOS $(3) \star$ \$159

con frijoles, lechuga, crema, queso, aguacate y cebolla morada.

Con chorizo o pollo o \$189 champiñones.

OMELETTE DEL HUERTO \$139

Espinaca, champiñón y queso manchego, bañado en salsa roja. Acompañado de frijoles refritos.

OMELETTE DE LA **S139** GRANJA

Con pechuga de pavo y queso manchego, bañado en salsa suiza. Acompañado de frijoles refritos.

HOT CAKES (3) \$139

Acompañados con miel, mermelada y mantequilla.

\$149 Con fruta (fresa, plátano o manzana).

PLATO DE FRUTAS \$135

(Piña, melón, papaya y plátano) con miel, yogurt y granola.

PIEZA DE PAN DULCE * \$35

Horneado diariamente.



ENTRADAS

PAPAS A LA FRANCESA \$69

PAPAS A LA FRANCESA \$79 Con queso.

PAPAS DE GAJO

SAZONADAS

\$79

\$89

\$78

\$75

\$75

\$109

\$87

BANDERILLAS DE \$79 OUESO (2)

BANDERILLAS DE SALMÓN (2)

Con queso philadelphia.

\$98 NOPAL A LA PLANCHA

Con queso panela asado bañado en salsa verde.

ALITAS ADOBADAS \$154

EDAMAMES NATURALES \$79

EDAMAMES PREPARADOS

Con limón, salsa maggi, inglesa, soya y tajín.



\$99

(

SOPAS

SOPA DE POLLO

Con apio, zanahoria y chayote.

SOPA DE VERDURA

Zanahoria, papa, calabaza, brócoli, coliflor y chayote.

SOPA DE LENTEJAS

FIDEO SECO **AL CHIPOTLE**

SOPA DEL CHEF

Con rajas poblanas, flor de calabaza y champiñones.

LOMITOS

Tradicionales de Argentina con deliciosa mayonesa y pan caseros. Acompañados con papas a la francesa y salsa criolla.

DEL CHEF

Lomo de res, jamón, queso manchego, huevo, jitomate y lechuga.

COMPLETO

Lomo de res, jamón, queso manchego, jitomate y lechuga.

JAPONÉS

Pechuga de pollo en salsa teriyaki, queso manchego, jitomate y lechuga.

20/09/23 12:09

\$208

\$208

POKE BOWLS

TUNA POKE

\$198

Cubos de atún, mango, aguacate, pepino, edamames, fideo chino, jengibre y ajonjolí con un toque de salsa spicy.



TAMPI POKE

\$184

Cubos de pescado empanizado, aguacate, pepino, tampico, pimiento rojo, salsa chipotle y ajonjolí negro.

POKE MON

\$208

(

\$184 **CHICKEN POKE** Pollo en salsa teriyaki,

brócoli, coliflor, edamames, zanahoria, jícama, calabaza, champiñón, salsa chipotle y ajonjolí negro.

Cubos de salmón, mango, aguacate, pepino, edamames, fideo chino, jengibre u ajonjolí negro con un toque de salsa spicy.

VEGGIE POKE

POKE VA

Brócoli, coliflor, zanahoria, \$145 champiñón, calabaza, edamames, jícama, salsa teriyaki y ajonjolí negro.

Arrachera en salsa teriyaki,\$194 brócoli, coliflor, edamames, zanahoria, jícama, calabaza, champiñón, salsa chipotle y ajonjolí negro.

EMPANADAS

Acompañadas con chimichurri o salsa criolla. Para tus reuniones ¡pídelas por docena! (\$638 la docena).

CARNE TRADICIONAL \$5	38	3
-----------------------	----	---

OUESO, JITOMATE Y ALBAHACA

\$58

Carne molida, cebolla y morrón rojo.

\$58

DEL CHEF \$58

ESPINACA CON OUESO CREMA Y MOZARELLA

Carne cortada a cuchillo con cebolla, aceitunas verdes y huevo duro.

\$58

JAMÓN Y QUESO MOZARELLA

\$58

RAJAS POBLANAS CON QUESO MOZARELLA

MenúChefVa_2023_Salon_2.indd 5 20/09/23 12:09



\$107

\$145

\$212

BAGUETTES

Si los deseas con piña y chipotle (+30)

FRANCESA

Jamón, queso manchego, jitomate y aguacate.

HOLANDESA

Pechuga de pavo, queso holandés, jitomate y aguacate.

ESPAÑOLA

Jamón serrano, queso gruyère, jitomate y aguacate.

AMERICANA

Roast beef, queso gruyère, espinaca, jitomate, aguacate y un toque de queso de cabra.

MEXICANA

Arrachera importada, queso manchego, jitomate, aguacate, frijoles y chipotle.

SUIZA

Queso gruyère, holandés y provolone, espinaca, arúgula, jitomate y aguacate.



CHILANGA

ARGENTINA

Milanesa de ternera, jitomate, aguacate, huevo duro y lechuga.

\$189 **PORTEÑA**

\$247 Arrachera importada, chorizo, queso manchego, jitomate y aguacate.

\$247 **CANADIENSE**

Salami, lomo canadiense, queso philadelphia, jitomate, aguacate y cebolla morada.

\$169 **ORIENTAL**

Pechuga de pollo teriyaki, queso manchego, cebolla caramelizada, jitomate y aguacate.

RUSA

Pechuga de pollo a la plancha, queso gruyère, jitomate, aguacate y lechuga.

CATALANA

Jamón serrano, queso provolone, aceite de oliva, arúgula, jitomate y aguacate.



\$209

\$175

\$185

\$195

\$212



URUGUAYA

Milanesa de pollo, queso gouda, jitomate y aguacate.

NORUEGA

Salmón ahumado marinado (con limón, salsa inglesa, salsa maggi, aceite de oliva) eneldo, cebolla morada, jitomate, aquacate, queso philadelphia y alcaparras.

POBLANA

Milanesa de pollo, rajas poblanas, queso manchego, jitomate y aguacate.

\$185

\$247

\$189

CHILANGA

Chilaquiles, milanesa de pollo o res, crema y queso.

ALEMANA

Roast beef, queso gouda, cebolla caramelizada, queso philadelphia, pepinillos y mostaza.

BRASILEÑA

pechuga de pollo, jamón, queso manchego, piña y chipotle.



\$178

\$208

\$195

(

INTEGRALES

Todas nuestras baguettes integrales están elaboradas con pan de 5 granos

JAMAIOUINA

Queso panela asado, lechuga, espinaca, germen, pepino, mousse de jitomate, aguacate, jitomate y un toque de aceite de oliva.

\$148

PERUANA

Pechuga de pollo adobado, queso manchego, espinaca, germen, jitomate, aguacate y cebolla morada.



ENSALADAS

Todas nuestras frutas y verduras están desinfectadas cuidadosamente

\$139

\$207

\$139

\$179

PRIMAVERA

Variedad de lechugas, jamón de pierna, pechuga de pavo, queso panela, queso manchego, jitomate, aguacate, pepino y un toque de parmesano, con aderezo ranch.

CÉSAR

Lechuga orejona, crotones y parmesano con aderezo César

CÉSAR CON POLLO

RÚSTICA

Espinaca, champiñones, jícama, nuez, tocino y ajonjolí con aderezo Chef.

RÚSTICA CON POLLO \$197

DULCE AMOR

Variedad de lechugas, pechuga de pollo, pera, manzana verde, con aderezo miel mostaza.

ENSALADA DEL CHEF \$199

Lechuga, espinaca, berros, arándano, avellanas, ajonjolí, tiras de pollo con delicioso aderezo de arándanos y balsámico.

NONNA

\$177 ΔTÚN 🛨

Nueva receta. Mezcla de lechugas, jitomate, pepino, aceituna negra rebanada, germen, cebolla morada, aguacate y atún con deliciosa vinagreta.

NÓRDICA

Variedad de lechugas con salmón ahumado, aguacate, jitomate, pepino, cebolla morada, un toque de queso de cabra e hinojo, con deliciosa vinagreta.

ANTIOXIDANTE

Mezcla de lechugas, queso panela, arándano, fresa, mora azul, zarzamora, frambuesa, jitomate y semillas de girasol caramelizadas, con aderezo de arándanos balsámico.

NONNA

Tres lechugas, queso de cabra, aceitunas negras, pepino, jitomate, nuez caramelizada con vinagreta.

NONNA CON POLLO

ENSALADA VERONA

Mix de lechugas, pechuga de pollo empanizado, mango, aguacate, pepino, col morada, pimiento rojo, queso panela y semillas de girasol. \$169

\$219

\$169

\$219

\$179

(







ENSALADA THAI

Mix de lechugas, pechuga de pollo con cebolla y champiñones en salsa teriyaki, cacahuate, wonton, lluvia de primavera, jitomate, aguacate y suprema de naranja.



CREPAS SALADAS

\$189

LA MEDITERRÁNEA

Rellena de espinacas y champiñones, jitomate deshidratado y queso de cabra bañada en salsa italiana. Con guarnición de ensalada.

LA CLÁSICA

Rellena de pechuga de pavo y queso gouda. Con guarnición de ensalada.

\$189 LA POBLANA

Rellena de pollo con calabazas, cebolla, chile poblano y granos de elote bañada en salsa poblana. Con guarnición de ensalada.

\$189

\$168

(

\$159



CREPAS DULCES

NUTELLA

Nutella con plátano y crema batida.

\$139 FRUTOS ROJOS

Frutos rojos con base de dulce de leche, crema batida y mermelada de fresa.

(

ARMADOS DEL CHEF

PECHUGA A LA PLANCHA

Con arroz y verduras (brócoli, zanahoria y coliflor).

FILETE DE PESCADO A LA PLANCHA

Con arroz y verduras.

FILETE DE PESCADO AL AJILLO *

Con nopales, jitomate, cebolla y guacamole.

SALMÓN A LA PLANCHA

Con arroz y verduras.

SALMÓN EN SALSA DE HONGOS

Con nuez y un toque de queso de cabra, acompañado con arroz.

MILANESA DEL CHEF

Con jamón, queso manchego, huevo estrellado y papas a la francesa. Pídela también con Milanesa de Pollo.

MILANESA NAPOLITANA

Con salsa italiana, jamón, queso manchego,orégano y papas a la francesa. Pídela también con Milanesa de pollo.

PECHUGA EMPANIZADA \$208

Acompañada de ensalada mixta o papas a la francesa o puré de papa.

\$175



\$315

\$239

\$185

(

\$262

\$233

ARRACHERA \$318 IMPORTADA

Con ensalada mixta o papas a la francesa o puré de papa.

\$330

\$229

FAJITAS DE RES

Con pimiento morrón rojo, verde, cebolla, y arroz blanco.

\$229 FAJITAS DE POLLO

Con pimiento morrón rojo, verde, cebolla, y arroz blanco.

HAMBURGUESA DE RES \$179

Con queso manchego, jitomate, lechuga, cebolla, pepinillos. Con papas a la francesa.



HAMBURGUESA DE POLLO

Con queso manchego, jitomate, lechuga, cebolla, pepinillos. Con papas a la francesa.

TACOS DE ARRACHERA \$239 IMPORTADA (3)

Con cebolla, chile y aguacate. Con cebollas cambray y nopales.

\$169 TACOS DORADOS DE \$169 POLLO (4)

Con lechuga, crema, queso y salsa picosita.

CECINA DE RES \$238

Con guacamole, nopales u cebollitas

SALMÓN CON FETUCCINI

En salsa de 3 quesos

\$318

(

PAQUETES DE COMIDA Y CENA

Todos los paquetes llevan agua de limón con chía o naranja con menta y gelatina de toronja o de mango.

PAQUETE ENSALADA

A elegir ensalada de atún, César o Nonna + gelatina + agua.

PAQUETE HAMBURGUESA

Hamburguesa de pollo o carne con papas + gelatina + agua.

PAQUETE SPAGUETTI

Spaguetti boloñesa + gelatina + agua.

PAQUETE POKE

Poke de pollo, verdura o arrachera + gelatina + agua.

PAQUETE PECHUGA A LA PLANCHA

Pechuga a la plancha con arroz y verduras + gelatina + agua.

\$197 PAQUETE EMPANADAS \$219

3 empanadas a elegir (carne, jamón, jitomate con queso, del Chef, espinaca o rajas con queso) con ensalada César chica + gelatina + agua.

PAQUETE BAGUETTE \$199

Baguette a elegir (Oriental, Chilena, Holandesa, Suiza o Francesa) + gelatina + agua.



\$185

\$212





PASTAS

Pídelas con otras salsas: poblana, tres quesos, italiana, salsa rosa (italiana con crema), (boloñesa +35) Con pechuga de pollo +\$60.

ESPAGUETI

\$169

LASAÑA VEGETARIANA \$185

En nuestra deliciosa salsa boloñesa.

Rellena de calabaza, zanahoria y berenjena, con queso mozzarella en salsa de tres quesos.

FETUCCINI

\$199

RAVIOLES DE \$187 **ESPINACA**

LASAÑA BOLOÑESA

En salsa poblana con pollo

Bañados en salsa rosa (italiana con crema)

\$189 Con aueso mozarella en salsa italiana.

PIZZAS A LA PIEDRA

Pídela mediana o grande. A partir de las 13:00 hrs.

MOZZARELLA

(

\$175/\$215

4 ESTACIONES \$265/\$315

PEPPERONI

\$189/\$239

Queso mozzarella y pepperoni.

Queso mozzarella, alcachofa, jamón serrano, jitomate con albahaca y champiñones frescos.

HAWAIANA

\$199/\$247

Queso mozzarella, jamón y piña.

POLLO ADOBADO \$229/\$289 Queso mozzarella,

pechuga de pollo adobado, pimiento verde, champiñones frescos.

MARGARITA

VEGETARIANA

\$189/\$239

Queso mozzarella, rebanadas de jitomate y orégano.

Queso mozzarella, champiñones

\$189/\$239

SALMÓN \$265/\$315

Queso mozzarella, salmón ahumado, queso philadelphia, alcaparras, cebolla morada con un toque de hinojo.

SERRANA

\$265/\$315

Queso mozzarella, jamón serrano, arúgula y queso parmesano.

frescos, pimiento morrón

y aceitunas negras.

rojo y verde, cebolla morada

NORTEÑA

\$265/\$315

(

Queso mozzarella, carne cortada a cuchillo, chorizo, frijoles refritos, cebolla morada y chiles nachos.

PIZZA CHILAQUILES *

\$322

Sólo tamaño mediana. Base frijol con totopos bañados en salsa verde con pollo deshebrado, crema, queso y cebolla.

PIZZA DE PERA Y \$265/\$315 QUESO DE CABRA *

con Philadelphia y cebolla caramelizada.



\$52

\$52

\$77

\$89

POSTRES

ALFAJORES ARGENTINOS

ARGENTINOS

Caseros de chocolate y maicena con coco rallado.

GELATINA DE YOGURT \$67 NATURAL

Con salsa de mango o zarzamora.

GELATINA DE TORONJA

GELATINA DE MANGO

FLAN NAPOLITANO
CASERO

PASTEL DE QUESO CON BLUEBERRY ★

Nueva receta.



PANQUÉ DE LINAZA \$54

BROWNIE \$67

MOUSSE DE \$77 CHOCOLATE



(

SMOOTHIES

Con fruta natural. Agrega chía, amaranto o linaza (+ \$18).

HIMALAYA \$85
Blueberry, fresa y plátano

ACONCAGUA \$85

Kiwi, piña y pera

EVEREST \$85

Mango, plátano y fresa



LICUADOS

Leche de almendras o leche de coco (+ \$18). Agrega chía, amaranto o linaza (+ \$18).

PLÁTANO O \$78 CHOCOLATE O FRESA

GRANOLA, AVENA \$78 Y PLÁTANO

CHOCONUEZ \$84

Chía, plátano, cacao, nuez y stevia/splenda

\$65

\$82

JUGOS

Con fruta natural (1/2 litro).

NARANJA, TORONJA O ZANAHORIA

VERDE \$78

Jugo de toronja o naranja, nopal, apio, perejil, piña y xoconostle.

ANTIGRIPAL \$78

Jugo de toronja, piña, apio y perejil.

ANTIOXIDANTE

Jugo de zanahoria, fresa, naranja, ciruela pasa y frambuesa.

MORALEZA

Jugo de naranja, fresa, mora azul, frambuesa,

y zarzamora.

CARIBEÑO

Jugo de naranja, mango

u fresa.

MANDARINA \$65

\$82

\$82

\$49

\$54

(

Por temporada (de octubre a enero).



AGUAS

LIMÓN CON \$49 CHÍA 500 ml.

FRESA CON \$49 MENTA 500 ml.

PIÑA, APIO Y \$49 LIMÓN 500 ml.

TORONJA CON CHÍA 500 ml.

CHEF 500 ml. **favena** con amaranto)

\$49

\$54

PEPINO. MENTA) **YERBABUENA**

500 ml.

NARANJA \$49 **CON MENTA**

500 ml.

PEPINO. \$49 LIMÓN Y JENGIBRE * 500 ml.

BEBIDAS

REFRESCOS \$45 600 ml

FUZE TEA

600 ml

\$54

AGUA CIEL 600 ml

AGUA MINERAL 600 ml

\$45

\$45

LIMONADA 500 ml

NARANJADA \$54

500 ml



FRAPPÉS

Agrega crema batida (+ \$20). Todos los frappés son de 16 oz.

CAFÉ FRAPPÉ \$85 CHAI FRAPPÉ \$85

MOKA FRAPPÉ \$85 MATCHA FRAPPÉ \$85

TARO FRAPPÉ \$85

BEBIDAS CALIENTES

AMERICANO \$42 CAPUCHINO \$63
CON SABORES

CAPUCHINO \$54 (Caramelo, Amaretto, Erambuosa, Casa, Monta

Frambuesa, Coco, Menta, Vainilla).

(Manzanilla, Verde, Negro, Frutos rojos, Hierbabuena, CHOCOLATE \$59 Limón Jengibre, Menta).

CHAI TORTUGA \$82
ESPRESSO \$48

CHAI ESPECIADO \$82
ESPRESSO DOBLE \$63 TIGRE

LATTE \$54 CHAI VAINILLA \$82

ELEFANTE

CHAI MANZANA \$82

CANELA

CHAI MATCHA \$82





2×1 PIZZAS EN SALÓN LUNES A JUEVES

13:00 A 22:30 HRS

Horario de salón:
Lunes a domingo de 9:00 a 22:30 hrs.
Estamos ubicados en:
Av. Diagonal de San Antonio 1230 PB, Col. Narvarte.
CP. 03020 entre Anaxágoras y Pitágoras.



PIZZA DE CHILAQUILES

Todos los precios incluyen IVA | Los precios pueden cambiar sin previo aviso Todos nuestros precios son en moneda nacional Las imágenes son de carácter ilustrativo, el emplatado puede tener variaciones.

(