

*Emiliano*

COMIDA • LUNCH

---

Bienvenida del chef  
*Chef's welcome*

Para empezar • *Starters*

Tostadas:

- \* De ceviche de atún, cebollín y limón real  
Tuna ceviche, chives and lemon  
\$220

De marlín ahumado al chipotle y aguacate  
Smoked marlin with chipotle and avocado  
\$225

De camarón  
Shrimp  
\$320

- \* Callo en aguachile rojo  
Scallops in red "aguachile"  
\$280

Napoleón de verduras a la parrilla, pesto de aceitunas Kalamata y queso panela al estilo griego  
Grilled "Napoleón" of caramelized vegetables, Kalamata pesto and Greek-style panela cheese  
\$225

- \* Taquitos de jícama, callo margarita, camarón en agua verde de tomatillo y puré de aguacate  
Jicama taquitos, margarita scallops, fresh shrimp with green tomatillo sauce, and avocado purée  
\$220

Torta ahogada, barbacoa de res estilo Jalisco  
"Torta ahogada", Jalisco-style beef barbacoa  
\$280

- \* Ceviche de pescado estilo Vallarta en Casa Velas  
Vallarta-style fish ceviche at Casa Velas  
\$320

Ensalada verde en vinagreta virgen  
Green salad with extra-virgin vinaigrette  
\$210

Todos nuestros platillos están preparados con ingredientes de la más alta calidad.

- \* La ingesta de productos crudos es responsabilidad de quien los consume.

*We take extreme care to assure the quality of our ingredients.*

- \* *The consumption of raw products is at your personal discretion.*

Los precios están reflejados en pesos/ Prices are listed in pesos.

## Sándwiches abiertos de pan campesino House-baked sandwiches slice

- \* De salmón ahumado, puré de aguacate y queso de cabra  
Smoked salmon, avocado purée and goat cheese  
\$280

De portobello y tomates confitados  
Portobello mushroom and confited tomatoes  
\$260

Croque-monsieur con jamón de pierna y queso suizo  
*Croque-monsieur with ham and Swiss cheese*  
\$260

Del rincón de la cocina  
From the kitchen corner

La tradicional hamburguesa de res Velas  
Traditional Velas beef Burger  
\$275

- \* Tacos abiertos dorados de atún en sazón asiática  
Open fried tuna tacos with Asian seasoning  
\$320

Filete de pescado, fondue de poro, salteado de tomates cherry con albahaca y gremolata  
Fish filet, leek fondue, sautéed cherry tomatoes with basil and gremolata  
\$460

Tacos dorados de pollo, crema, lechuga, queso ranchero y jitomate  
Fried chicken tacos, sour cream, lettuce, ranchero cheese and tomato  
\$275

Arrachera a la parrilla, chile relleno, verduras, puré de papa al romero y  
tortillas de maíz  
Grilled flank steak, stuffed poblano pepper, grilled vegetables, rosemary mashed potatoes and  
corn tortillas  
\$510

Todos nuestros platillos están preparados con ingredientes de la más alta calidad.

- \* La ingesta de productos crudos es responsabilidad de quien los consume.

*We take extreme care to assure the quality of our ingredients.*

- \* *The consumption of raw products is at your personal discretion.*

Los precios están reflejados en pesos/ Prices are listed in pesos.

Quesadillas de champiñones al ajillo  
Mushrooms quesadillas "ajillo style"  
\$290

Filete de res en salsa de mostaza Dijon  
Beef filet with Dijon mustard sauce  
\$520

Salmón al pastor, cebollas confitadas al vino tinto, puré de piña asada y cremoso de aguacate  
Marinated Salmon "pastor style", caramelized onions in red wine, roasted pineapple purée and avocado cream  
\$460

Fajitas de cordero en plato chillón  
Lamb fajitas served on sizzling plate  
\$480

Tacón de arrachera, lechuga, tomate, cebolla, queso y aderezo cremoso  
Flank steak "tacón", lettuce, tomato, onion, cheese and creamy dressing  
\$460

Camarones rellenos de queso manchego, envueltos en tocino sobre ratatouille  
Bacon-wrapped shrimp stuffed with Manchego cheese, over ratatouille  
\$520

Todos nuestros platillos están preparados con ingredients de la más alta calidad.

\* La ingesta de productos crudos es responsabilidad de quien los consume.

*We take extreme care to assure the quality of our ingredients.*

\* *The consumption of raw products is at your personal discretion.*

Los precios están reflejados en pesos/ *Prices are listed in pesos.*

La pastelería nos presenta: dulce tarde...  
The bakery presents: Sweet afternoon...

Vacherin Casa Velas, copa de helado de maracuyá y coco, merengue y crema chantillí  
Casa Velas Vacherin, cup of passion fruit and coconut ice cream, meringue and  
whipped cream  
\$210

Copa Melba, durazno en almíbar, crema chantillí, licor de café y helado de vainilla  
Melba Cup, Peaches in light syrup whipped cream, coffee liqueur and vanilla ice cream  
\$210

Pastel de queso y zarzamoras  
Blackberry cheesecake  
\$210

Panna cotta con frutos rojos  
Panna cotta with red berries  
\$210

Todos nuestros platillos están preparados con ingredientes de la más alta calidad.

\* La ingesta de productos crudos es responsabilidad de quien los consume.

*We take extreme care to assure the quality of our ingredients.*

\* *The consumption of raw products is at your personal discretion.*

Los precios están reflejados en pesos/ *Prices are listed in pesos.*