

Dinner Menu

Entrée (Starter)

VILLA SALAD*

Shrimp and avocado, mixed lettuce, grape tomato, with nut and balsamic vinegar reduction..... \$14 USD

TUNA SASHIMI

Thinly sliced raw tuna bathed in soy sauce, topped with sesame seeds and served with onion, cucumber and mixed lettuce..... \$12 USD

LALA SALAD*

Mixed lettuce, mango or star fruit (temporary), avocado, asparagus, purple onion, strawberry, grape tomato, almond with cream cheese and balsamic vinegar reduction..... \$8 USD

CREAM OF BROCCOLI SOUP \$7 USD

Vegan Options

Vegan Tacos \$ 8 USD
 Ginger Veggie Stir \$10 USD
 Vegetarian Ceviche \$10 USD
 Stuffed Mushrooms \$10 USD
 Vegetarian Enchiladas \$10 USD

Plat (Main Course)

FILLET MIGNON

With red wine mushroom sauce, sautéed vegetables and garlic herb potato wedges. \$ 20 USD

TUNA FILLET

Pan seared fillet with rosemary and garlic, with sautéed vegetables and salad. \$18 USD

SALMON FILLET

Fillet with fine herbs, sautéed vegetables and salad. \$18 USD

FISH FILLET

In garlic butter sauce, accompanied by sautéed vegetables and rice. \$18 USD

SHRIMP TO TASTE 👑

Butter, ginger, devil, breaded (\$18 USD); Coconut (\$20 USD) or with bacon and cream cheese(\$22 USD). Accompanied with rice and vegetables. \$18 USD

MEXICAN DISH

Chile relleno, arrachera, chorizo, quesadilla, guacamole and beans. \$17 USD

PASTA ALFREDO

With shrimps and vegetables. \$15 USD

Dessert

PAY

Ask for the taste of the day. \$6 USD

BANANA FLAMBÉ

With Ice cream. \$5.5 USD

ROASTED PINEAPPLE

With Ice Cream. \$5 USD

Menú de Cena

Para Comenzar

ENSALADA VILLA \$280 mxn

Camarones y aguacate, Mix de lechugas, con reducción de vinagre balsámico.

SASHIMI DE ATÚN \$240 mxn

Atún sellado presentado en rodajas finas bañado en salsa de soya, cubierto con semillas de sésamo y servido con cebolla morada, pepino y mix de lechugas.

ENSALADA LALA \$170 mxn

Mix de lechugas, mango o carambola (temporal), aguacate, espárragos, cebolla morada, jitomate uva con vinagreta balsámica.

CREMA \$140 mxn

de Champiñón o brócoli

Opciones Especiales

TACOS VEGANOS \$152 mxn

VERDURAS SALTEADAS CON JENGIBRE \$190 mxn

CEVICHE VEGETARIANO \$190 mxn

CHAMPIÑONES RELLENOS \$190 mxn

ENCHILADAS VEGETARIANAS (4) \$190 mxn

Plato Fuerte

FILETE MIGNON \$400 mxn

Condimentado con hierbas finas y champiñones acompañados de verduras salteadas y papa gajo a las hierbas finas.

FILETE DE ATÚN \$360 mxn

Filete de atún a la plancha con ajo y romero, acompañado de verduras salteadas y ensalada.

FILETE DE SALMÓN \$360 mxn

Filete de Salmón a las hierbas finas con verduras salteadas y ensalada.

FILETE DE PESCADO \$360 mxn

Bañado de salsa ajo y mantequilla, acompañado de verduras salteadas y arroz

CAMARONES AL GUSTO \$360 mxn

Acompañados de Arroz y verduras. Mantequilla, jengibre, diabla, empanizado \$310

Al coco \$380

Con tocino y queso crema \$380

PLATÓN MEXICANO \$340 mxn

Chile relleno, arrachera, chorizo, quesadilla, guacamole y frijoles.

PASTA ALFREDO \$300 mxn

Con camarones y vegetales en una crema de la casa.

Postre

PAY \$120 mxn

Pregunta por el sabor del día.

PLÁTANO MACHO FLAMEADO \$110 mxn

Con Nieve

PIÑA ASADA CON HELADO \$100 mxn

Con Helado