

BEBIDAS

REFRESCOS: Coca Cola, Coca Cola Light, Sprite, Squirt, Manzanita Lift, Agua Mineral , Agua Natural.	\$31
TÉ: Infusión de frutas de la pasión caliente o frío.	\$41
CAFÉ ESPRESSO FORTE: Hecho exclusivamente a partir de Arábicas centro y sudamericanas.	\$42
CAFÉ LUNGO (AMERICANO): Mediante una mezcla compleja de Arábicas centro y sudamericanas.	\$42
CAPUCHINO: Tradicional, Arábicas de América central y del sur.	\$48
AGUA FRESCA: Horchata, limón, naranja y tamarindo.	\$23
AGUA FRESCA MINERALIZADA: Limón y naranja	\$29
JARRA DE AGUA FRESCA: 32 onzas.	\$46
JARRA DE AGUA FRESCA MINERALIZADA: 32 onzas.	\$58
CERVEZA DE LATA: Corona light 355 ml.	\$29
CERVEZA DE BARRIL: Oscura, clara o campechana de 500 ml.	\$37
CERVEZA DE BARRIL: Oscura, clara o campechana 1 litro.	\$69
MICHELADA: Espumosa cerveza, sal y limón 500 ml.	\$38
MICHELADA: Espumosa cerveza, sal y limón 1 litro.	\$65
MICHELADA ESPECIAL: Espumosa cerveza, sazónada con salsas, jugo de tomate y almeja 500 ml.	\$50
MICHELADA ESPECIAL: Espumosa cerveza, sazónada con salsas, jugo de tomate y almeja 1 litro	\$80

COCTELES

SANGRITA PREPARADA: Vaso escarchado, sangrita y toque de limón.	\$40
SODA ITALIANA: Agua mineral, esencia de jarabe y cubos de hielo.	\$40
CLAMATO: Vaso old fashion escarchado con sal y chile piquín, salsa picante, jugo de limón, hielo y clamato.	\$27
JARRA DE CLERICOT: Bebida nacida en el Imperio Romano elaborada con vino tinto, jugo de naranja y fruta picada.	\$179
FRESADA: Batido de fresa, leche y hielo frappé.	\$47
PIÑADA: Combinación de jugo de piña, crema de coco y hielo frappé.	\$44
FRAPPÉ: Mezcla de ice coffee, cremoso helado de capuchino, copeteado de crema batida, chocolate y cereza.	\$80
MALTEADA: Cremosa bebida sabor vainilla con crema batida y galleta.	\$50
PIÑA COLADA: Combinación de jugo de piña, crema de coco y hielo frappé, con un toque de ron.	\$71
RUSO BLANCO: Licor de café, vodka, hielo, leche evaporada y granos de café.	\$33
MARGARITA: Mezcla de Tequila, curacao, sal, limón y hielo frappé.	\$97
CLEMENTINA: Refrescante limonada con agua mineralizada, endulzada con jarabe natural y 2 onzas de vino tinto.	\$46
VAMPIRO: Vaso escarchado, tequila, sangrita, refresco de toronja y limón.	\$59
SANGRÍA: Mezcla de vino tinto, vodka, limón y jarabe natural.	\$51
VODKA TONIC: Vodka con agua quinada y un twist de limón.	\$58
BLOODY MARY: Combinación de vodka Absolut, jugo de tomate y almeja sazónada con salsas y apio.	\$38
SAN ANTONIO: Fresca combinación de cerveza clara de barril y margarita de tamarindo.	\$73



HERMANO, ECHAME
EL ULTIMO Y
TE JURO
QUE YA ME VOY



RON APPLETON SPECIAL	\$27
VODKA ABSOLUT	\$51
BRANDY Torres 10	\$54
WHISKEY Buchanan's 12 años	\$124
COGNAC Martell VSOP Medaillon	\$155

**No incluye bebida para acompañar*

LICORES

BAILEYS	\$55
AMARETTO DISARONNO	\$65
SAMBUCCA	\$59
LICOR 43	\$85

POR MAS QUE ME
CONCENTRO SE ME SIGUE
ANTOJANDO UN VINO



TEQUILA

7 LEGUAS BLANCO	\$65
HERRADURA BLANCO	\$65
DON JULIO BLANCO	\$69
7 LEGUAS REPOSADO	\$82
HERRADURA REPOSADO	\$77
DON JULIO REPOSADO	\$89
CENTENARIO REPOSADO	\$40
7 LEGUAS AÑEJO	\$129
HERRADURA AÑEJO	\$115
DON JULIO AÑEJO	\$131
CENTENARIO AÑEJO	\$83
DON JULIO 70	\$132
MAESTRO DOBBEL	\$112

**No incluye bebida para acompañar*

VINOS \$295

QUE BUENO ME VA
A SABER ESTE VINO,
AHORA QUE BOROLA SE
FUE A CHIMULCO



*Para su mayor satisfacción solicite información de
nuestros Vinos Nacionales e Importados de 750 ml.
Nuestras etiquetas de Vinos Nacionales e Importados
estan sujetas a disponibilidad.
¡Gracias por su comprensión!*

JEFAZA DE MI VIDA
YA VISTE QUE BUENAS
COSAS DAN DE TOMAR
AQUI?

LA CHELA
ESTA REGUENA
MIJO !!!!





CAFÉ AMERICANO: Mezcla única de granos con exquisito aroma y sabor puro café arábica 100% mexicano (refill). \$22

CAFÉ CON LECHE: Extracto de café gourmet con leche caliente. \$40

CHOCOMILK: Deliciosa bebida sabor chocolate (eskimo). \$21

JUGO NATURAL DE NARANJA: \$21

LICUADOS CON JUGO DE NARANJA

ENERGIZER Plátano/Almendra/Miel. \$22

BESO Fresa/Mezcla de Frutas

Silvestres. \$22

TROPICAL Papaya. \$22

ESTON DE SANTOMAH SI QUE
ESTAN MEJORES QUE LOH MIOS
CHICO AZUCA !!!



MALTEADA: Cremosa bebida sabor vainilla acompañada de crema batida y galleta. \$50

YOGURT CON FRUTA Y GRANOLA: Tazón de yogurt y fruta picada bañada de granola tostada y miel de abeja al gusto. \$54

PLATO DE FRUTA DE TEMPORADA: Fruta fresca con granola y miel de abeja. \$48

HOT CAKES: Suave pan cake acompañado con tocino, mantequilla, endulzado con miel maple, cajeta o mermelada. \$53

MOLLETE RANCHERO: Bolillo untado de frijol y delicioso queso gratinado acompañando con fresca salsa mexicana. \$51

MOLLETE DULCE: Crujiente bolillo con mantequilla, leche condensada, salpicados de canela. \$42

CLUB SANDWICH: Elaborado con exquisito jamón de pierna horneado a la plancha, lechuga orejona, jitomate, cebolla y fruta de temporada. \$83

ENCHILADAS VERDES: Suculentas torillas de maíz rellenas de pollo deshebrado en salsa verde y queso gratinado. \$72

HUEVOS / ACOMPAÑADOS DE FRIJOLES, PAN Y ENSALADA O PAPAS

REVUELTOS Naturales, jamón, chorizo, tocino o champiñones. \$68

ESTRELLADOS Sabrosos par de huevos montados en tortilla salseados. \$68

A LA MEXICANA Guisados con jitomate, cebolla y chile. \$68

OMELETTE / ACOMPAÑADO DE FRIJOLES, PAN Y ENSALADA O PAPAS

OMELETTE AMERICANO: Jamón y queso. \$74

OMELETTE RANCHERO: Chile pimiento morrón, queso, cebolla y tocino. \$74

OMELETTE LIGHT: Claras de huevo y vegetales acompañado de fruta de temporada. \$74

CHILAQUILES / ACOMPAÑADOS DE FRIJOLES Y PAN

CHILAQUILES ROJOS / VERDES: Los clásicos de ayer y hoy con el sazón de Santomas. \$63

CHILAEAGGS: Chilaquiles salpicados con huevo y picosita salsa de jitomate. \$78

CHILACHICKEN: Salteados con fajita de pechuga de pollo gratinados con queso asadero. \$99

CHILABEEF: Salteados con fajita de arrachera calidad ANGUS BEEF, gratinados con queso asadero. \$130

ROSARIO SANTOMAS: Combinación de exquisitos chilaquiles rojos, guiso del día y frijoles fritos. \$89



PROVOLETA PARRILLERA: Queso a la parrilla servido con jitomate fresco, aceite de oliva y pisca de orégano. \$ 97

PAPAS A LA FRANCESA: Con queso gratinado. \$ 63

PAPAS GAJO: Gajo de papa frita con cáscara sazónada. \$ 46

POP CORN DE POLLO: Bolitas de pechuga de pollo empanizado. \$ 54

NACHOS VAZQUEZ: Totopos con frijoles, queso fundido y rodajas de chile jalapeño. \$ 86

BRACITOS: Buffalo, ranchero y BBQ. \$ 88

BABY REEB: Suculentas costillas con salsa BBQ al tamarindo. \$ 97

CESINA DE RES: Acompañada de frijoles - aguacate. \$ 162

CHINCHULINES PAMPEROS: \$ 124

PARRILLADA MEXICANA: Exquisita combinación de: arrachera, pollo, chorizo argentino, queso provoleta con un toque de chimichurri. p/2 pers. \$ 312

FLAUTAS MEXICANAS: Típica tortilla de maíz con suave arrachera ó jugosa pechuga de pollo, lechuga, crema y queso bañadas con salsa. \$ 108

QUESO FUNDIDO NATURAL: Servido en nuestro plato grill acompañado con tortilla de maíz. \$101. Con chorizo agregue \$ 24

ENSALADA DE LA CASA SANTÓMAS: Fresca lechuga orejona, tomate y queso mozzarella bañada con aceite de olivo extra virgen, vinagre balsámico y albahaca. \$ 122

ENSALADA CESAR CON FAJITAS DE POLLO: Cama de lechuga orejona bañada de aderezo y tiras de pechuga de pollo a la plancha, croutons y queso parmesano. \$ 123

ENSALADA CESAR CON FAJITAS DE ARRACHERA: Cama de lechuga orejona bañada de aderezo y fajitas de arrachera certificada Angus Beef, croutons y queso parmesano. \$ 177

HAMBURGUESA-BRINA: Preparada con suave pechuga de pollo chileno empanizado acompañado de papas fritas. \$ 105

HAMBURGUESA DE CAMARÓN: Fusión de camarón y queso gratinado con papas fritas. \$134

HAMBURGUESA DE RINOCERONTE: Exquisita combinación de carne de res con tocino cocinada a la parrilla al término de tu elección. \$ 135

PEPITO: Pan baguette con Arrachera calidad Angus Beef, lechuga, jitomate, cebolla y aderezo de la casa acompañado de papas fritas. \$ 174



TORIIITO !!!

CARNES - LA MEJOR CARNE CERTIFICADA

FAJITA DE ARRACHERA: Exquisitas tiras de arrachera calidad Angus Beef cocinadas a la parrilla sazónada con jitomate, cebolla y pimienta morrón, acompañado de elote tierno. \$ 191

COSTILLAS THALIA: Costillas a la parrilla bañadas con salsa BBQ y elote tierno. \$ 145

CHUCK ROLL REB: Suave diezmillor de res calidad Angus Beef acompañado de frijoles y una aquesadilla \$ 181

CORTES - CALIDAD ANGUS BEEF/ Cocinado al termino de su elección, elote, ensalada, servido en nuestro plato grill y chimichurri.

TOP SIRLOIN: Suculentas 14 onz. de jugoso corte \$ 250

NEW YORK: 12 onzas de jugoso corte certificado \$ 293

SANTOMAS: 10 onzas de Rib eye, acompañado de una copa de vino tinto nacional cortesía de la casa. \$ 363

CAMARONES - DEL MAR A SU MESA/ Acompañados de arroz blanco y ensalada.

EMPANIZADOS: \$143

AL CHIPOTLE: Bañados en picosita salsa chipotle gratinados con queso. \$ 152

A LA ESPAÑOLA: Envueltos en tocino y rellenos de queso asadero. \$ 165

POLLO - CRUZO EL CAMINO PARA LLEGAR A SANTÓMAS

PECHUGA DE POLLO A LA PARRILLA: Suave pechuga de pollo en corte mariposa cocinada a la parrilla 0% grasa, acompañado de arroz blanco y ensalada. \$ 104

FAJITAS DE POLLO: Tiras de pechuga de pollo chileno sazónado con jitomate, cebolla y pimienta morrón acompañado de arroz blanco. \$ 102

AAAMERICA !!!



PASTAS - RECETAS ORIGINALES DE LA FAMILIA CORLEONE

FETTUCINE ALFREDO: Deliciosa pasta preparada al dente con crema, salpicada con hierbas finas y queso parmesano. \$ 83 Con pollo agregue \$ 34. Con camarones agregue \$ 60

SPAGUETTI A LA BOLOGNESA: Deliciosa combinación de pasta, carne, salsa y especias acompañadas de pan con ajo. \$ 136

PESCADO - ENCONTRAMOS A NEMO Y LO TRAJIMOS PARA USTED

FILETE DE PESCADO POBLANO: Lonja frita en crema de chile poblano acompañado de arroz blanco, ensalada y pan. \$ 161

SALMON A LAS FINAS HIERBAS: 250 gramos de succulenta lonja de salmón acompañado de ensalada y arroz blanco y pan. \$ 215

POSTRES



COPO DE NIEVE: Sabor vainilla con cobertura de chocolate, chispas y cereza. \$ 36

TARTA DE QUESO CON FRUTA: Exquisito pay de queso acompañado con fruta de temporada. \$ 70

BROWNIE: Exquisito pan de chocolate acompañado de nieve de vainilla. \$ 49

Para su mayor satisfacción los platillos se elaboran al momento de su orden por lo que requieren tiempo de preparación, por su comprensión, GRACIAS!

