

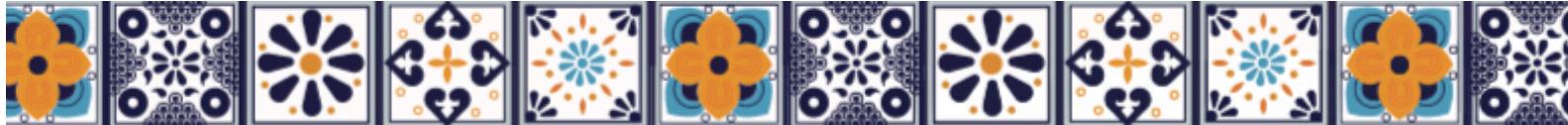


Santa Mónica®

El tradicional sazón de Puebla

Comidas

Servidos de 12:30 a 19 hrs.



Entradas

CHALUPAS DEL PASEO

DE SAN FRANCISCO 4 pz 200g. \$75



Chalupas del paseo de San Francisco

CHAPULINES FRITOS

60g. \$110

En tres aceites al ajo.

QUESO FUNDIDO

100g. \$109

Rajas, chorizo o champiñones.

DOBLADITAS DE SESOS

AL EPAZOTE 2 pz. \$59

Al comal o fritas

ESCAMOLES

100g. \$250

CHINICUILES

100g. \$275

GUSANOS DE MAGUEY

100g. \$250

PLATON PREHISPANICO

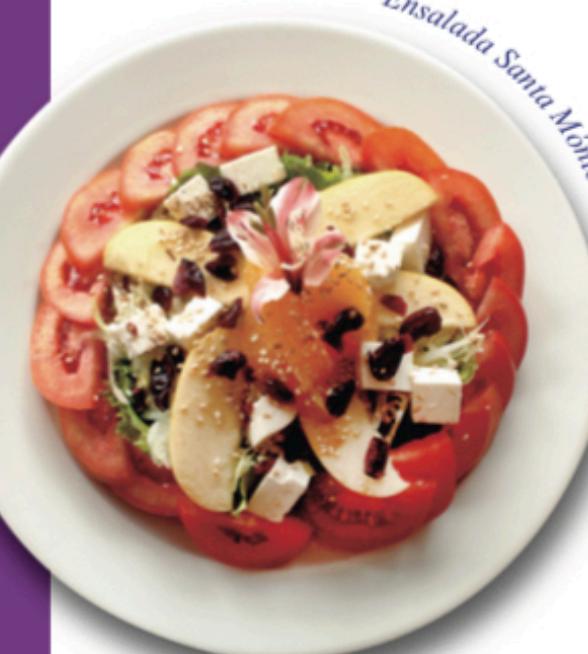
370g. \$795

Exótica y deliciosa combinación de escamoles, chinicuiles, gusano de maguey y chapulines.



Plátón prehispánico

Ensalada Santa Mónica



Ensaladas

ENSALADA CAPRESE

.... \$109
Rebanadas de queso panela con jitomate y aceite de oliva.



ENSALADA

.... \$109
Trocitos de queso panela, manzana, lechuga, nuez, naranja, jitomate y aderezo balsámico.

Todos los platillos se preparan al momento, te pedimos seas paciente. Todos los precios incluyen IVA y están expresados en moneda nacional.

* El gramaje del corte de carne esta expresado en peso promedio antes de cocción.



Antojitos



Enchiladas mixtas



Cemita poblana

SOPES DE POLLO 2 pz. \$75
Salsa roja, verde o mixtos.

CEMITA POBLANA \$109
Milanesa de res o pollo, con quesillo,
aguacate y nuestros deliciosos chipotes caseros.

TLACOYOS FRITOS 3 pz. \$69
Chicharrón o frijol.

**ENCHILADAS VERDES,
ROJAS O MIXTAS** 60g. \$119
Pollo o queso.

ENMOLADAS 260g. \$129
Pollo o queso.

Sopas

CONSOME ATLIXCO 20g. \$50

Con pollo, arroz, aguacate y guarnición de
chile serrano, cebolla y cilantro.

ARROZ ROJO AL PEREJIL 60g. \$40

ARROZ ROJO 60g. \$50

Con plátano, huevo o mole.

SOPA DE TORTILLA \$55

SOPA DE HONGOS \$50

SOPA DE SESOS 100g. \$60

Al epazote.

SOPA XOCHITL \$65

Flor de calabaza, grano de elote, rajas de poblano
y calabacitas, caldosa con un toque de leche.

SPAGUETTI \$65

Alfredo, Italiano, carbonara o al burro.

Sopa de tortilla





Carnes

COSTILLA DE RES MARINADA 250g\$179

Acompañada de nopal, queso asado, cebollitas y chiles toreados.

MEDALLONES DE FILETE 200g\$169

A la plancha, a la pimienta, al jeréz, a la mostaza o al tequila acompañados de verduras al vapor o puré de papa.

TAMPIQUEÑA 200g\$189

Carne de filete de res, acompañada de frijoles negros de la olla, enmolada y rajas poblanas.

ARRACHERA 280g\$249

Acompañada de chiles toreados, cebollitas, nopal y frijoles de la olla.

RIB EYE 350g\$289

Corte fino de res acompañado de papa al horno o verdura al vapor.

CECINA DE YECAPIXTLA 200g\$139

Acompañada de frijoles de la olla y nopal con queso panela asado.

PECHO DE TERNERA 350g\$159

A las finas hierbas: Frijoles y guacamole.
A la diabla: Puré de papa y gratinado.

GUARNICIONES EXTRAS\$35

Guacamole, frijoles refritos de la olla, papa al horno, verduras mixtas al vapor, cebollas cambray, chiles toreados, rajas poblanas, papas a la francesa, y espinacas a la crema.



Especialidades

CHILE EN NOGADA (Sólo en temporada)
Emblemático platillo hecho con nuestra exquisita receta secreta del convento de Santa Mónica.

MOLE POBLANO 200g. \$179
Pierna y muslo o pechuga, receta de Sor Andrea de la Asunción.

MIXIOTES 300g.
Carnero. \$159
Conejo. \$149
Pollo. \$109

CHULETA DE CERDO EN SALSA JUMILES 280g. \$159
Fritas al momento y sazonadas con salsa y jumiles molidos al molcajete.

COSTILLA DE CERDO MANCHA MANTEL 250g. \$159
Costillas de cerdo bañado con nuestro único pipián mezclado con frutos de temporada (durazno, pera manzana y plátano macho).

SALMONAL GUSTO 250g. \$189
En salsa poblana, al mojo de ajo, al chipotle a la plancha, empapelado, o amandine (almendra).

FILETE DE PESCADO AL GUSTO 200g. \$155
Poblano, al mojo de ajo, chipotle, a la plancha, empapelado o amandine (almendra).

MOLE DEL VIRREY 200g. \$199
Deliciosa creación de crema de mole (basada en la receta de Sor Andrea de la Asunción) bañado con trozos de almendra, nuez, cacahuate y piñón.

CONEJO AL AJILLO 200g. \$159
Frito al ajo con salsa de guajillo.

CHILE EMPERADOR \$145
Chile poblano relleno de carne molida con especias, nuez, piñón y almendra flameado con vino Oporto.

MILANESA AL GUSTO
Acompañadas de guacamole y frijoles.
Pollo. \$109
Res. \$119

MILANESA NAPOLITANA \$129
Con salsa italiana, gratinada con jamón y queso.

ENCHILADAS TRES MOLES \$139
Pipián verde, encacahuatado y mole poblano.

Mole del Virrey



Conejo al ajillo



Mixiote de carnero



¡Bebidas



CAPUCCINO 236ml \$39

EXPRESSO 2oz \$30

AMERICANO 210ml..... \$25

CORTADO..... \$29

DE OLLA 210ml..... \$30

TE 210ml..... \$25

Manzanilla, hierbabuena, canela, limón y verde.

CHOCOLATE CALIENTE  210ml. \$35

Combinación de tres tipos de chocolate.

MALTEADAS 380 ml. \$39

Vainilla, chocolate y fresa.

VASO DE LECHE..... \$20

JUGO DE NARANJA

Chico 150 ml. \$25

Grande 300 ml. \$30

Diferencia de jugo de chico a grande. \$10



Todos nuestros precios son en moneda nacional e incluyen el I.V.A. Promociones válidas en horarios establecidos. La propina es opcional.



¡Bebidas

AGUAS DEL CARIBE 300 ml.\$40

Zarzamora, guayaba, tamarindo, guanábana.

JARRA DE AGUA DEL CARIBE\$150

NARANJADA O LIMONADA 300 ml.\$35

JARRA DE NARANJADA

O LIMONADA\$130

REFRESCO 355 ml.\$25

Coca Cola, Coca Cola Light, Coca Cola Zero,

Fanta, Sprite, Fresca, Sidral Mundet

y Delaware Punch.

AGUA MINERAL CIEL 355 ml.\$25

AGUA EMBOTELLADA CIEL 600 ml.\$18

CAPUCCINO 236ml.\$39

EXPRESSO 2oz.\$30

AMERICANO 210ml.\$25

CORTADO\$29

DE OLLA 210ml.\$30

CERVEZA 355 ml.\$40

Corona, Victoria y Negra Modelo

Clamato 2 oz + \$10

Michelada +\$5

SANGRIA CON VINO TINTO 300ml.\$49

COPA DE VINO 12 oz.\$49

JARRA DE CLERICOT 750ml.\$199

COPA DE CLERICOT 250ml.\$59

PIÑA COLADA (sin alcohol)\$50

PIÑA COLADA PREPARADA 2 oz.

Ron\$60

Midori\$70

CARAJILLO 4oz.\$75

Licor 43 2oz.



Postres

CHEESECAKE DE ZARZAMORA\$45

PASTEL DE MIL HOJAS\$45

FLAN DE COCO\$40

Hecho en casa, servido al caramelo
o bañado en rompope.

STRUDEL DE MANZANA\$55

Con helado de vainilla.

EMPAÑADA\$55

De arroz con leche espolvoreada en azúcar con canela.

ARROZ CON LECHE\$40



Empanada Santa Mónica



Flan de coco



Cheesecake de zarzamora

