

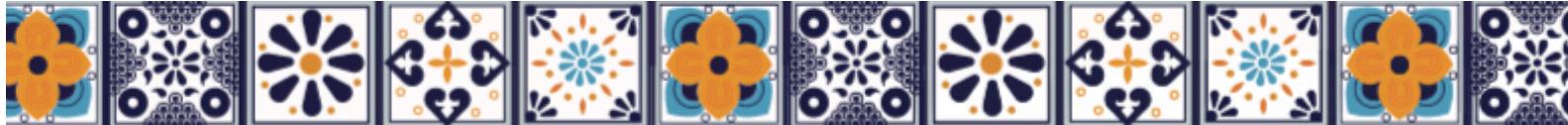


# Santa Mónica®

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

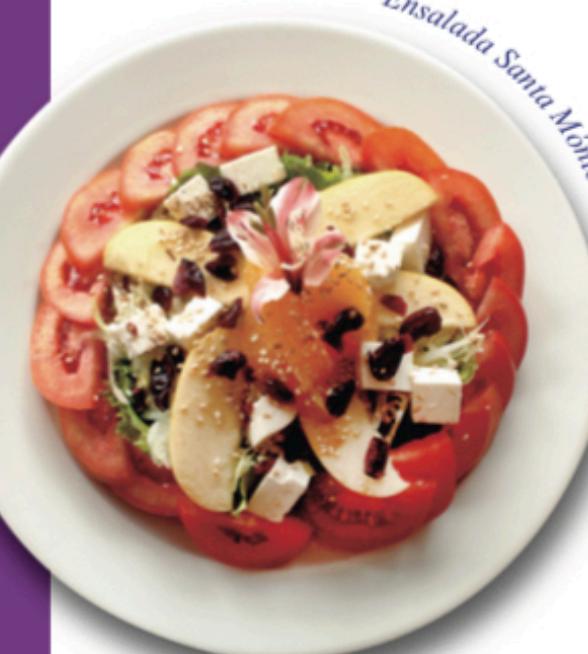
370g. .... \$795

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  
Trozos 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) ..... \$249

Emblemático platillo hecho con nuestra exquisita receta secreta del convento de Santa Mónica.

Mole del Virrey



**MOLE POBLANO** 200g. .... \$179

Pierna y muslo o pechuga, receta de Sor Andrea de la Asunción.

**MIXIOTES** 300g.

Carnero. .... \$159

Conejo. .... \$149

Pollo. .... \$109

Conejo al ajillo



**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.

Mixiote de carnero



**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.

# ¡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

