

SAN MIGUEL
• CERVECERÍA • MEZCALERÍA •



ENTRADAS

CALDO DE MARISCOS.....\$50

Base de chile guajillo con camarones, calamar, pulpo y vegetales.

TOTOPOS GRATINADOS.....\$45

Totopos bañados en salsa de frijol, acompañados de pico de gallo. Gratinados con queso Oaxaca.

PAPAS A LA FRANCESA.....\$50

Papas a la francesa, acompañadas de queso fundido (a elección queso Oaxaca, manchego o mozzarella).

BAGUETTES

Pan de 20 cm con aderezo de chipotle, pasta de frijol, queso amarillo, queso manchego, lechuga y jitomate. Acompañado de papas fritas o a la francesa.

JAMÓN DE PECHUGA DE PAVO.....\$75

BISTEC.....\$80

PECHUGA DE POLLO EMPANIZADA.....\$80

MILANESA DE RES.....\$80

ARRACHERA.....\$100

JAMÓN SERRANO.....\$100

ENSALADAS

VERDE.....\$60

Pepino, espinaca baby, brócoli al vapor y lechuga.

JAMÓN.....\$70

Jamón de pavo, ajonjolí acaramelado, lechuga, jitomate, aguacate y queso blanco.

PECHUGA DE POLLO.....\$70

Lechuga, jitomate, aguacate, queso blanco, pepino, ajonjolí y pechuga a la plancha.

LILI.....\$80

Lechuga, tocino, pollo a la plancha, melón, manzana, jitomate cherry.

COMIDA CASERA

DE LUNES A VIERNES DE 13:30 a 16:00 HRS.

INCLUYE:

- ENTRADA
- PLATO FUERTE
- POSTRE
- AGUA

\$60

PREGUNTE POR EL MENÚ DEL DÍA

CLUB SÁNDWICH

Tres rebanadas de pan integral con aderezo de chipotle, ensalada rusa, pechuga de pollo a la plancha, jamón de pechuga de pavo, queso amarillo, queso manchego, lechuga y jitomate. Acompañado de papas fritas o a la francesa.

\$85

HAMBURGUESAS

SENCILLA.....\$80

Bollo artesanal, 150 gr. carne de res y cerdo, aderezo de chipotle, queso amarillo, queso manchego, lechuga, jitomate y cebolla.

HAWAIANA.....\$90

Bollo artesanal, 150 gr. carne de res y cerdo, aderezo de chipotle, queso amarillo, queso manchego, piña, jamón, lechuga, jitomate y cebolla.

ESPECIAL.....\$110

Bollo artesanal, 150gr. carne de res y cerdo, salsa BBQ (picante o dulce), aderezo de chipotle, tocino, queso Oaxaca, queso manchego, lechuga, jitomate y cebolla.

DOBLE.....\$120

Bollo artesanal, 300gr. carne de res y cerdo, aderezo de chipotle, queso amarillo, queso manchego, lechuga, jitomate y cebolla.

Acompañadas de papas fritas o a la francesa.



TACOS

Dos tortillas de maíz con 85 gr. de carne, acompañado con papas a la francesa.

CECINA ENCHILADA

O CECINA NATURAL O BISTEC

O TASAJO O ARRACHERA

O CHORIZO.....\$25

BURRITOS

Tortilla de harina de 20 cm de diámetro con pasta de frijol, queso amarillo, queso manchego, lechuga, jitomate y aderezo de chipotle.

Acompañados de papas fritas o a la francesa.

AL PASTOR.....\$80

BISTEC.....\$90

ARRACHERA.....\$100

TLAYUDAS

Tostada de maíz de 20 cm de diámetro, con base de crema de frijol y huitlacoche, crema de aguacate, col picada, queso Oaxaca gratinado y carne a elegir.

CECINA ENCHILADA.....\$70

CECINA NATURAL.....\$70

TASAJO.....\$70

CHORIZO.....\$70

CHAPULINES.....\$70

COMBINADA.....\$100

(Dos carnes a elegir)

POSTRES

TENTACIÓN.....\$40

(HELADO FRITO)

Helado sabor vainilla enrollado en pan artesanal y tempurizado, sobre una base de tierra de oreo, adornado con chocolate o mermelada de frutos rojos y azúcar glas.

ESPECIALES

BURRITO SONORENSE.....\$120

Burrito de mariscos salteados (camarón, calamar y pulpo), pasta de frijol con huitlacoche, queso Oaxaca y guacamole.

BAGUETTE DE SALMÓN.....\$120

Salmón ahumado, alcaparras, queso doble crema, espinaca baby, jitomate, cebolla, lechuga y aderezo chipotle.

ALITAS ENCHILADAS

Jugosas alitas adobadas bañadas en salsa a elegir acompañadas de aderezo ranch y bastones de apio.

Salsas: BBQ, BBQ picante, mango habanero, tamarindo habanero, búfalo, tajín, cremosa picante, pimienta limón y durazno.

1/2 KG.....\$80

1 KG.....\$150



CHEESECAKE DE OREO.....\$35

Rebanada de suave y cremoso cheesecake sabor oreo. Bañado en un coulis de frutos rojos.

CRÉME BRÛLÉE.....\$35

Natilla de vainilla con azúcar caramelizada.

ATE CON QUESO.....\$35

Ate a la plancha con queso gratinado.

BEBIDAS SIN ALCOHOL

LIMÓNADA 500 ml.....	\$25
NARANJADA 500 ml.....	\$25
MANDARINA 500 ml.....	\$25
MORA AZUL 500 ml.....	\$25

CERVEZAS

BOLA 500 ML.....	\$50
TARRO LITRO.....	\$80
CAGUAMA.....	\$90
CLAMATO O CUBANA ...	\$10 MAS

TEQUILA

AZUL 2oz.....	\$40
JOSÉ CUERVO TRADICIONAL REPOSADO 2oz.....	\$50

RON

CAPTAIN MORGAN ORIGINAL 2oz.....	\$30
BACARDI BLANCO 2oz.....	\$35
MATUSALEM GRAN RESERVA 2oz.....	\$50

VODKA

SMIRNOFF 2oz.....	\$35
ABSOLUT 2oz.....	\$45

MALTEADAS

VAINILLA O CHOCOLATE
O FRESA U OREO. 450 ML

\$50



MEZCAL

SHOT MEZCAL GUAYABAL (ESPADÍN).....	\$45
SHOT MEZCAL GUAYABAL DE SABOR.....	\$50
SHOT MEZCAL JABALI	\$60
SHOT MEZCAL MARICUCHOS SILVESTRE ANCESTRAL (TOBALA).....	\$180
BOTELLA GUAYABAL 1lt. (ESPADÍN).....	\$450
BOTELLA GUAYABAL 1lt. (SABOR)	\$470

WHISKIE

BLACK & WHITE 2oz.....	\$35
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL 2oz.....	\$90

MEZCLADORES

COCA-COLA, SPRITE, SIDRAL, AGUA MINERAL,
AGUA QUINA, FRESCA, JUGO DE ARANDANO,
JUGO DE PIÑA Y SANGRITA.

TODOS LOS MEZCLADORES SON DE 250 ML. EL PRECIO
DE LA COPA DE DESTILADO NO INCLUYE EL MEZCLADOR.
EL PRECIO DE CADA MEZCLADOR ES DE \$25 PESOS.

LA VENTA DE BEBIDAS ALCOHÓLICAS
ES ÚNICAMENTE CON ALIMENTOS.

ACEPTAMOS TODAS
LAS TARJETAS DE CRÉDITO Y DÉBITO.



VISA

TODOS NUESTROS PRECIOS
INCLUYEN IVA.

