



EVENTOS 2025



@santohabanero

www.santohabanero.com

DESAYUNO PLATA

\$395

Primer Tiempo (a elegir)

Plato de Fruta de Temporada (180g)

Plato de fruta de temporada acompañado de miel, yoghurt griego, granola y limón.

Jugos (350ml)

- **Naranja:** Natural, exprimido todos los días.
- **Toronja:** Natural, exprimido todos los días.
- **Verde:** De nopal, piña, naranja, apio y limón, hecho al momento.
- **Rojo:** De zanahoria, betabel, apio y jugo de naranja



Segundo Tiempo (a elegir)

Huevos Rancheros (270g)

Dos huevos estrellados sobre una tortilla de maíz pochada, bañados en salsa ranchera, acompañados de frijoles refritos.

Huevos Cholula (390g) 🌶️

Dos huevos estrellados sobre tortilla con queso Oaxaca, bañados en salsa pasilla, acompañados de aguacate y frijoles refritos.

Huevos Veracruzanos (370g) 🐔

Tres tacos de huevos revueltos a la mexicana con salsa de frijoles, chorizo, crema y queso panela.

Molletes (300g)

Cuatro piezas de pan cubiertas de frijoles y queso manchego gratinado, acompañado de salsa pico de gallo.

Huevos al Gusto (240g)

Dos huevos revueltos, estrellados, duros, tibios o en omelette, preparados con hasta tres ingredientes de tu elección, acompañados de frijoles refritos.

Jitomate · Rajas con Crema · Cebolla · Chile Verde · Frijoles ·
Chorizo · Chicharrón Prensado · Champiñones · Flor de Calabaza ·
Jamón · Salchicha · Nopal · Tocino ·



Tercer Tiempo (a elegir)

Croissant de Mantequilla (110g)

Croissant de mantequilla acompañado de mermelada de fresa.

Orden de Churros (130g)

Cuatro churros con azúcar y canela, acompañados de nutella, cajeta o leche condensada.

Café Americano (250ml)

Taza de café americano tradicional con refill

Café NESPRESSO.

Preparado ristretto (25ml), espresso (40ml), lungo (110ml) o macchiato (140ml) +\$8



DESAYUNO ORO

\$565

Primer Tiempo (a elegir)

Plato de Fruta de Temporada (180g)

Plato de fruta de temporada acompañado de miel, yoghurt griego, granola y limón.

Jugos (350ml)

- **Naranja:** Natural, exprimido todos los días.
- **Toronja:** Natural, exprimido todos los días.
- **Verde:** De nopal, piña, naranja, apio y limón, hecho al momento.
- **Rojo:** De zanahoria, betabel, apio y jugo de naranja



Segundo Tiempo (a elegir)

Del Patrón (450g) 🌾

Omellete de tres huevos con champiñones, tocino y queso bañado en salsa ranchera, acompañado de frijoles refritos y de chilaquiles verdes con queso panela y crema.

Sope Tolteca (470g) 🌾

Sope grande de masa de maíz, preparado a mano en nuestro comal, con frijoles refritos, dos huevos estrellados, chorizo, queso panela y crema.

Desayuno Arriero (480g)

Arrachera de res (120g), dos huevos estrellados, chorizo, nopal a la plancha, dos tortillas de maíz hechas a mano y frijoles refritos.

Huevos Aztecas (460g)

Dos huevos estrellados sobre una sincronizada de jamón y queso en tortilla de harina, bañados en salsa ranchera, acompañados de frijoles refritos.



Desayuno Chilango (420g)

Chilaquiles en salsa verde o roja con dos huevos estrellados, con queso panela rallado, crema y cebolla.

Tercer Tiempo (a elegir)

Flan de la Casa (200g)

Flan de caramelo doble con un toque de miel de maple y frutos rojos.

Croissant de Almendras (160g)

Croissant artesanal relleno de pasta de almendras.

Capuccino (180ml)

Café nespresso con leche y espuma de leche entera, light, deslactosada light, de coco +\$12 o de almendras +\$12

Café NESPRESSO.

Preparado ristretto (25ml), espresso (40ml), lungo (110ml) o macchiato (140ml) +\$8



MENÚ PLATA

\$490

Primer Tiempo - Al centro (a elegir 1 por cada 2 personas)

Guacamole de la Casa (200g)

Preparado al momento en tu mesa, con la receta especial de la casa, acompañado de totopos y queso panela.

Papas Habaneras (380g)

Papas a la francesa con tocino ahumado crujiente, pico de gallo con un toque de habanero, salsa mango habanero y aderezo chipotle.

Tacos Ahogados (490g)

Ocho taquitos dorados rellenos de pollo, papa o cochinita pibil, bañados con salsa roja o verde, crema y queso fresco.



Segundo Tiempo (a elegir)

Flautas Doradas (290g)

Cuatro flautas rellenas de pollo, papa o cochinita, cubiertas de echuga, queso fresco y crema, acompañadas de frijoles refritos, guacamole y totopos.

Chilaquiles (320g)

Totopos de maíz hechos en casa, bañados en nuestra tradicional salsa verde, salsa roja o suizos, con queso panela rallado, crema y cebolla.

Quesadilla Prehispánica (140g)

Queso oxaca, chapulines y salsa verde dentro de una tortilla de maíz hecha a mano.

Tacos De Carnitas (180g)

Tres tacos con doble tortilla hecha a mano, a elegir de cuero, maciza, surtido o campechano, con cebolla y cilantro.

Tacos de Cochinita Pibil (120g)

Dos tacos en doble tortilla de maíz hecha a mano, de cochinita pibil, con cebolla morada curtida y salsa de mango habanero.



Enchiladas (510g)

Tres tortillas rellenas de pollo, queso panela o huevo, bañadas en salsa verde, salsa roja, divorciadas o salsa de frijol. Con queso fresco, crema y cebolla, acompañadas de frijoles refritos.

Tercer Tiempo (a elegir)

Flan de la Casa (200g)

Flan de caramelo doble con un toque de miel de maple y frutos rojos.

Helado Artesanal (180g)

Dos bolas de helado de temporada, pregunta por los sabores.

Orden de Churros (130g)

Cuatro churros con azúcar y canela, acompañados de nata, cajeta o leche condensada.



MENÚ ORO

\$690

Primer Tiempo (a elegir)

Sopa de Tortilla (350ml)

Juliana de tortillas, bañadas en caldillo de jitomate tradicional, acompañada de crema, queso panela, chile guajillo, aguacate y chicharrón de cerdo.

Caldo Tlalpeño (350ml)

Caldo de pollo, con verduras, arroz, chile chipotle, epazote, aguacate y queso manchego.

Pozole Blanco o Rojo (350ml)

Caldo con granos de maíz cacahuazintle, con pollo o puerco, acompañado de lechuga, rabanos, cebolla, orégano, limón, tostadas y crema.



Segundo Tiempo (a elegir)

Tostada de Atún-Mango (120g)

Cubos de atún sobre una cama de guacamole con mango, cebollín, ajonjolí negro y aderezo chipotle.

Tostada de Camarón Habanero (120g)

Camarón al mojo de ajo con mango, sobre guacamole, uno toque de cebolla morada, ajonjolí tostado y salsa mango habanero.

Tacos de Bistec de Res (120g)

Dos tacos en doble de maíz tortilla hecha a mano, con papas a la francesa, acompañados de cilantro, cebolla asada y limón.

Tacos de Cochinita Pibil (120g)

Dos tacos en doble tortilla de maíz hecha a mano, de cochinita pibil, con cebolla morada curtida y salsa de mango habanero.

Tacos de Milanesa de Pollo o Res (120g)

Dos tacos en doble tortilla de maíz hecha a mano, de pechuga de pollo o bistec de res empanizada, acompañados de cebolla y cilantro.

Tacos de Pollo al Pastor (120g)

Dos tacos en doble tortilla de maíz hecha a mano, de pechuga de pollo marinada en el tradicional adobado al pastor a la plancha con piña tatemada, cebolla y cilantro.



Tercer Tiempo (a elegir)

Flan de la Casa (200g)

Flan de caramelo doble con un toque de miel de maple y frutos rojos.

Orden de Churros (130g)

Cuatro churros con azúcar y canela, acompañados de nutella, cajeta o leche condensada

Pastel de Zanahoria (295g)

Un clásico suave y esponjoso, hecho con zanahorias frescas y un toque de especias. Cubierto con un cremoso betún de queso crema, decorado con nueces crujientes.



MENU PLATINO

\$990

Primer Tiempo (a elegir)

Ceviche de Atún con Mango (120g)

Cubos de atún y mango, preparados con cebolla morada, aguacate, limón, salsa negra y rodajas de pepino.

Aguachile Verde de Camarón (80g)

6 camarones frescos bañado en aguachile de serrano, acompañado de aguacate, cebolla morada, cilantro y pepino.

Tiradito de Atún (120g)

Láminas de atún preparadas en salsa marisquera de la casa, con aguacate, cebolla morada, cebolla curtida y un toque de ajonjoli.

Segundo Tiempo (a elegir)

Burrito Roll de Arrachera de Res (200g)

Burrito de arrachera elaborado con tortillas de harina, barnizado con mantequilla de paprika, cortado en rodajas, con un toque de mayonesa chipotle y cebolla morada curtida.

Pollo con Mole (200g)

Pollo bañado en mole poblano, acompañado de arroz blanco y tortillas de maíz hechas a mano.

Oreja de Elefante (240g)

Milanesa de res o pollo empanizada, acompañada de papas a la francesa y guacamole.

Arrachera de Res (200g)

A la plancha, acompañada de guacamole, frijoles refritos, totopos, nopalitos a la plancha y tortillas de maíz hechas a mano.

Tostada de Atún-Mango (120g)

Cubos de atún sobre una cama de guacamole con mango, cebollín, ajonjolí negro y aderezo chipotle.

Tostada de Camarón Habanero (120g)

Camarón al mojo de ajo con mango, sobre guacamole, uno toque de cebolla morada, ajonjolí tostado y salsa mango habanero.

Tercer Tiempo (a elegir)

Pastel Helado de Café de Olla (250g)

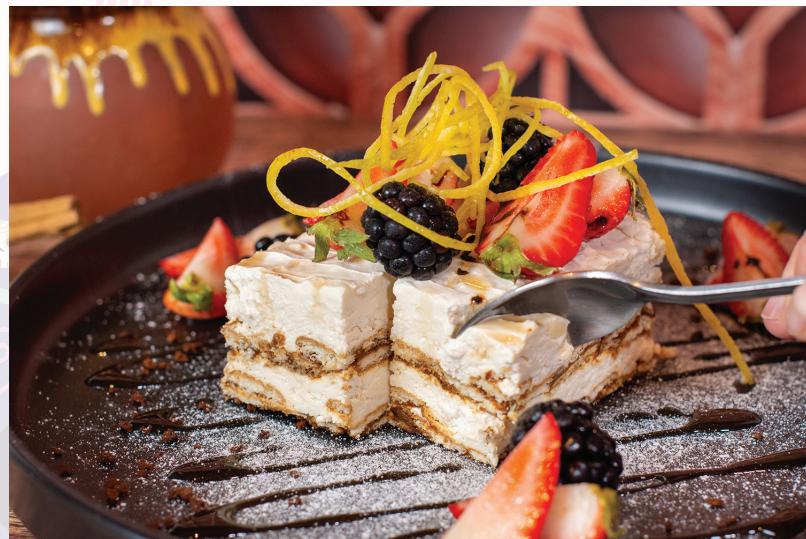
Pastel helado de queso crema, queso mascarpone, café de olla con un toque de canela y licor de café

Pastel de Zanahoria (295g)

Un clásico suave y esponjoso, hecho con zanahorias frescas y un toque de especias. Cubierto con un cremoso betún de queso crema, decorado con nueces crujientes.

Crepas de Cajeta Flameadas (495g)

Tres crepas con cajeta flameadas con mezcal, preparadas directo en tu mesa, acompañadas de una bola de helado de vainilla.



MENU BLACK

\$1290

Primer Tiempo (a elegir)

Tiradito de Atún (120g)

Láminas de atún preparadas en salsa marisquera de la casa, con aguacate, cebolla morada, cebolla curtida y un toque de ajonjolí.

Escamoles a la Mantequilla (100g)

Larvas de hormiga güijera preparados con mantequilla, cebolla, ajo y epazote, acompañados con tortillas de maíz hechas a mano.

Esquites de Camarón (330g)

Granos de elote en caldo de camarón, acompañados de mayonesa, cilantro, limón, queso fresco y chile piquín, coronados con tres piezas de camarones enteros.

Segundo Tiempo (a elegir)

Taco de Escorpión (1pz)

Un escorpión entero sobre una cama de guacamole de la casa, con un toque de salsa mango habanero, en una tortilla de maíz hecha a mano.

Mar y Tierra (380g)

Arrachera de res la plancha y camarones al mojo de ajo, acompañados de guacamole, frijoles refritos, nopal a la plancha y tortillas de maíz hechas a mano.

Burrito Roll de Arrachera de Res (200g)

Burrito de arrachera elaborado con tortillas de harina, barnizado con mantequilla de paprika, cortado en rodajas, con un toque de mayonesa chipotle y cebolla morada curtida.

Arrachera de Res (200g)

A la plancha, acompañada de guacamole, frijoles refritos, totopos, nopales a la plancha y tortillas de maíz hechas a mano.

Tostada de Atún-Mango (120g)

Cubos de atún sobre una cama de guacamole con mang cebollín, ajonjolí negro y aderezo chipotle.

Pollo con Mole (200g)

Pollo bañado en mole poblano, acompañado de arroz blanco y tortillas de maíz hechas a mano.

Tercer Tiempo (a elegir)

Fresas Kaulil (500g)

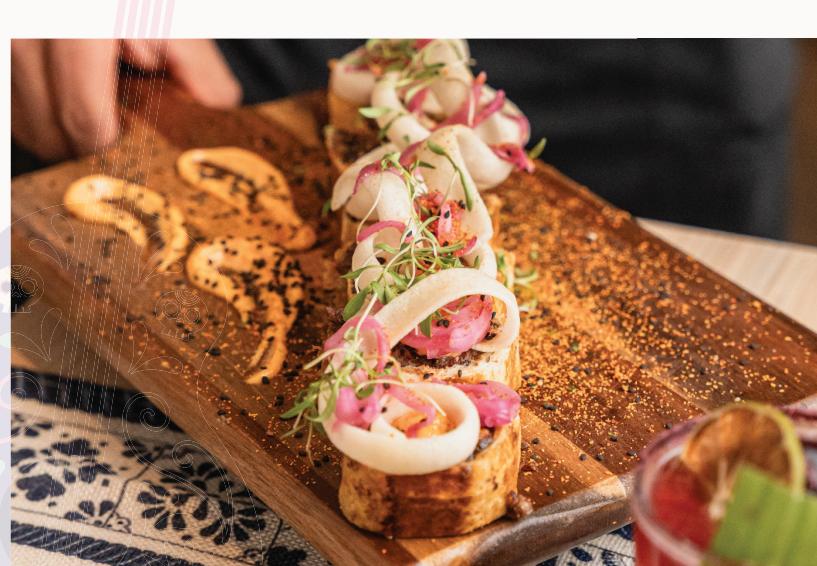
Fresas flameadas con licor de naranja y mezcal, preparadas en el momento directo en tu mesa, acompañadas de helado de vainilla.

Pastel de Zanahoria (295g)

Un clásico suave y esponjoso, hecho con zanahorias frescas y un toque de especias. Cubierto con un cremoso betún de queso crema, decorado con nueces crujientes.

Crepas de Cajeta Flameadas (495g)

Tres crepas con cajeta flameadas con mezcal, preparadas directo en tu mesa, acompañadas de una bola de helado de vainilla.



EXTRAS

Barra Regular

\$690 (Por persona 2 horas · \$350 hora adicional)

Ron: Matusalem Platino, Matusalem Clásico,

Vodka: Absolut Azul, Smirnoff, Smirnoff Tamarindo.

Whisky: Jameson, Bushmills Black Bush

Tequila: Cuervo Tradicional Plata y Cuervo Tradicional Reposado

Ginebra: Tanqueray, Beefeater.

Mezcal: 400 Conejos Joven Espadín y Baba de Agave Espadín

Brandy: Torres 10.

Cerveza: Carta Blanca, Tecate y XX.



Barra Premium

\$990 (Por persona 2 horas · \$450 hora adicional)

Ron: Bacardi Blanco, Bacardi Añejo, Matusalem Platino, Matusalem Clásico, Matusalem 15 años.

Vodka: Tito's, Smirnoff, Smirnoff Tamarindo, Absolut Azul y Stolichnaya.

Whisky: Buchanan's 12, Jack Daniel's, Bushmills Black Bush, Bushmills 10 años.

Tequila: Dobel Diamante, Cuervo Tradicional Reposado, Cuervo Tradicional Plata, 1800 Cristalino, Gran Centenario Plata, Gran Centenario Reposado.

Ginebra: Martin Miller's, Tanqueray, Bombay Sapphire y Beefeater

Mezcal: 400 Conejos Espadín, 400 Conejos Cristalino, Baba de Agave Espadín, Baba de Agave Tobalá, Creyente Espadín.

Licor: Licor 43, Baileys, Jägermeister.

Cognac: Hennessy VSOP.

Brandy: Torres 10.

Cerveza: Carta Blanca, Tecate, Indio, XX, Bohemia y Heineken.

Coctelería: Margaritas, Mezcalitas, Martinis, Cantaritos, Mojitos, Moscow Mule, First Made, Piña Colada, Spritz 43, Aperol Spritz, Limoncello Spritz y Mimosa Analogía



Barra Elite

\$1,850 (Por persona 2 horas · \$1,000 hora adicional)

Ron: Todos los anteriores + Zacapa 23 y Matusalem 25 años

Vodka: Tito's, Smirnoff, Smirnoff Tamarindo, Absolut Azul y Stolichnaya.

Whisky: Todos los anteriores + Glenffidich 12 años y The Macallan 12 años

Tequila: Todos los anteriores + Gran Centenario Añejo Cristalino y Don Julio 70

Ginebra: Todos los anteriores + Hendrick's y Monkey 47

Mezcal: Todos los anteriores + Creyente Cristalino, Bruxo #1 y Bruxo #5

Licor: Todos los anteriores + Limoncello Caravella, Fernet Branca, Amaretto Disaronno

Cognac: Martel Medallion V.S.O.P y Hennessy V.S.O.P

Brandy: Torres 10.

Cerveza: Todas las del menu a elegir

Coctelería: Toda la del menú a elegir



Barra Sin Alcohol

\$350 (Por persona 2 horas · \$175 hora adicional)

Bebidas Frías: Limonadas, Naranjadas, Aguas Frescas, Refrescos y Agua natural

Cerveza: Heineken 0.0

Coctelería Sin Alcohol: Margaritas, Daiquiris, Piña Colada, Mojito, Moscow Mule, Cantarito.

Cafetería: A elegir cualquier café sin alcohol del menú

Jugos: Naranja, Toronja, Verde y Rojo (de frutas naturales, exprimidos todos los días)