



Café, Té & Chocolate

Café Americano (250ml) Taza de café americano tradicional con refill	\$45
Café Preparado ristretto (25ml), espresso (40ml), lungo (110ml) o macchiato (140ml) +\$8	\$59
Capuccino (180ml) Café nespresso con leche y espuma de leche entera, light, deslactosada light, de coco +\$12 o de almendras +\$12	\$69
Café Olla (250ml) Café preparado con canela y piloncillo	\$55
Chocolate (250ml) Leche fría o caliente con chocolate.	\$70
Infusiones & Té Premium (250ml) Variedad de sabores selectos de Tés, Infusiones y Tizanas	\$55
Café Irlandés (250ml) Café nespresso lungo, azúcar, whisky (60ml) y espuma de leche.	\$135

Postres

Flan de la Casa (200g) Flan de caramelo doble con un toque de miel de maple y frutos rojos.	\$145
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	\$175
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.	\$195
Orden de Churros (130g) Cuatro churros con azúcar y canela, acompañados de nutella, cajeta o leche condensada.	\$125



Todos nuestros precios incluyen 16% de IVA. No se ha agregado cargo por servicio ni propina a su cuenta y es opcional.

Por disposición del Banco de México aceptamos solo pagos en pesos mexicanos. Aceptamos exclusivamente pagos en efectivo, tarjeta de crédito o tarjeta de débito (Visa, MasterCard o American Express) y con las tarjetas de vales aceptadas por las terminales de MercadoPago.

Para facturar su consumo es necesario realizar el pago en efectivo, tarjeta de crédito nacional o tarjeta de débito nacional, nuestro sistema no permite realizar facturas con pagos en tarjetas internacionales ni tarjetas de vales.

Si por alguna razón siente que el servicio no estuvo a la altura de sus estándares o tiene alguna queja no dude en informar a uno de nuestros gerentes o enviarnos un correo electrónico a admin@fett.mx y nos pondremos en contacto con usted en menos de 48 horas.

Todos los contenidos en gramos (g) son aproximados. El gramaje de nuestra proteína e ingredientes es en crudo. Todos nuestros productos son tratados con los más altos estándares de calidad.

Sugerimos consumir todos los productos completamente cocidos, consumir carnes, aves, pescados, mariscos o huevos crudos o poco cocidos puede aumentar su riesgo de contraer enfermedades transmitidas por alimentos, hagalo bajo su propio riesgo.

Para facturación, futuras reservaciones, leer nuestros términos y condiciones, conocer nuestro aviso de privacidad y/o conocer más información de Santo Habanero visita nuestro sitio web www.santohabanero.com



VISA



mercado pago

MENU NOCTURNO

· 10 p.m en adelante ·



Menu Digital

**Scan to see menu
in other languages**

Visita nuestro sitio web · Visit our website
www.santohabanero.com



Entradas y Antojos

Guacamole de la Casa (200g)	\$185
Preparado al momento en tu mesa, con la receta especial de la casa, acompañado de totopos y queso panela.	
Papas Habaneras (380g)	\$165
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)	\$215
Ocho taquitos dorados rellenos de pollo, papa o cochinita pibil, bañados con salsa roja o verde, crema y queso fresco.	
Flautas Doradas (290g)	\$169
Cuatro flautas rellenas de pollo, papa o cochinita, cubiertas de lechuga, queso fresco y crema, acompañadas de frijoles refritos, guacamole y totopos.	
Chilaquiles (320g)	\$169
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)	\$170
Queso oxaca, chapulines y salsa verde dentro de una tortilla de maíz hecha a mano.	
Enchiladas (510g)	\$199
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.	

Especialidades

Burrito Roll de Arrachera de Res (200g) 🔥🔥🍷	\$320
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)	\$320
A la plancha, acompañada de guacamole, frijoles refritos, totopos, nopales a la plancha y tortillas de maíz hechas a mano.	
Mar y Tierra (380g) 🍷	\$560
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.	
Escamoles a la Mantequilla (100g) 🐜	\$520
Larvas de hormiga güijera preparados con mantequilla, cebolla, ajo y epazote, acompañados con tortillas de maíz hechas a mano.	

Tacos y Tortas

Torta Defeña (120g)	\$210
Telera rellena de milanesa de pollo (120g), rajas con crema, aguacate, frijoles refritos, jitomate, lechuga y queso oxaca.	
Torta Yucateca (120g)	\$189
Bolillo relleno de cochinita pibil (120g), frijoles refritos, aguacate y queso manchego acompañado de cebolla morada curtida y salsa mango-habanero.	
Tacos de Arrachera de Res (120g)	\$230
Dos tacos en doble tortilla de maíz hecha a mano, acompañados de aguacate, cebolla asada, chile toreado y limón.	
Tacos de Rib Eye de Res (120g)	\$270
Dos tacos en doble tortilla de maíz hecha a mano, acompañados de aguacate, cebolla asada, chile toreado y limón.	
Tacos de Bistec de Res (120g)	\$199
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)	\$125
Dos tacos en doble tortilla de maíz hecha a mano, de cochinita pibil, con cebolla morada curtida y salsa de mango habanero.	

Caramelo Sonorense (120g)	\$168
Dos tortillas de harina, cubiertas con frijoles refritos, queso manchego y arachera de res a la plancha acompañada de cebollas asadas.	
Caramelo Michoacano (120g)	\$145
Dos tortillas de maíz hechas a mano, cubiertas de queso manchego, carnitas surtidas, acompañadas de cebolla, cilantro y limón.	
Taco Tlatoani (90g)	\$198
Camarón o coliflor picados en costra de queso manchego, con aguacate, rajas de chile poblano, mayonesa de chipotle, pico de gallo y un toque de ajonjolí tostado, sobre dos tortillas de maíz hechas a mano.	
Taco Roca (90g)	\$135
Camarones o coliflores roca, con ensalada de col, un toque de aderezo de chipotle y cebolla asada, sobre dos tortillas de maíz hecha a mano.	
Taco de Pescado Ensenada (120g)	\$110
Pescado rebozado con lechuga, pico de gallo, aguacate, frijoles y un toque de aderezo chipotle, sobre dos tortillas de maíz hechas a mano.	
Costra de Arrachera (120g)	\$178
Costra de queso con arrachera de res en doble tortilla de maíz hecha a mano o de harina, acompañada de cilantro, cebolla asada y limón.	
Costra de Bistec (120g)	\$168
Costra de queso con bistec de res en doble tortilla de maíz hecha a mano o de harina, acompañada de cilantro, cebolla asada y limón.	
Costra de Cochinita Pibil (120g)	\$135
Costra de queso con cochinita pibil en doble tortilla de maíz hecha a mano o de harina, con cebolla morada curtida y salsa de mango habanero.	
Costra de Pollo al Pastor (120g)	\$140
Costra de queso con pechuga de pollo marinada en tradicional adobo al pastor, con piña tatemada, cebolla y cilantro en doble tortilla de maíz hecha a mano o de harina.	
Costra de Rib Eye (120g)	\$198
Costra de queso con rib eye de res en doble tortilla de maíz hecha a mano o de harina, acompañada de cilantro, cebolla asada y limón.	
Tacos de Milanesa de Pollo o Res (120g)	\$177
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)	\$170
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.	
Taco de Escorpión (1pza)	\$530
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.	
Taco de Chapulines (30g)	\$120
Chapulines sobre una cama de guacamole de la casa con un toque de salsa de habanero negra, en una tortilla de maíz hecha a mano.	

Ordenes Extra

Side de Guacamole (90g)	\$85
Side de Papas a la Francesa (120g)	\$85
Side de Frijoles Refritos (150g)	\$69
Side de Nopales (150g)	\$69
Side de Guacamole (90g)	\$85
Queso Mozzarella, Panela o Oaxaca (100g)	\$85
Queso Vegano (70g)	\$175



Bebidas & Cocteles

Bebidas Frias

Aguas Frescas (500ml) \$68
Agua fresca preparada en el momento, pregunta a tu mesero por las opciones del día.

Limonada, Naranjada o Toronjada (350ml) \$68
Jugo de limón, toronja o naranja, con jarabe simple, agua natural o agua mineral.

Refrescos (355ml) \$55
Coca Cola, Coca Cola Light, Coca Cola Sin Azúcar, Pepsi Black, Mirinda, 7Up, Sangria, Orange Crush.

Agua Natural o Mineral \$55
Ciel, Ciel Mineral (355ml), Topo Chico (355ml) +\$15, Perrier (330ml) +\$35, Garci Crespo (275ml) +\$15

Jugos Naturales (350ml) \$75
A elegir Naranja, Toronja, Verde (nopal, piña, naranja, apio y limón) o Rojo (zanahoria, betabel, apio y jugo de naranja).

Clamatada S/A (300ml) \$89
Limón, sal, salsa negra, Clamato, orilla de chamoy.

Cervezas

Carta Blanca (300 ml) \$65

Indio (355ml) \$65

XX (355ml) (Lager o Ambar) \$65

Tecate (355ml) (Regular o Light) \$65

Bohemia (355ml) (Trigo, Clara, Oscura, Cristal) \$75

Heineken (355ml) (Regular, Silver o 0.0%) \$75

Jabalí (330ml) (Salvajita, Bock o Hellesbock) \$135

Tempus (355ml) (Dorada o Doble Malta) \$135

Lagunitas IPA (355ml) \$150

Tarro de Cerveza (940ml) \$135
Claro, oscura o premium +\$30.

Extras Cervezas

Vaso Michelado (30ml) +\$18
Limón y escarcha de sal.

Vaso Cubano (45ml) +\$28
Limón, sal, salsa negra.

Vaso Clamatado (150ml) +\$68
Limón, sal, salsa negra, Clamato, orilla de chamoy.

Ron, Cachaça & Prosecco

Daiquiri (390ml) \$235
Ron (60ml), limón, azúcar, hielo (Pregunta por sabores disponibles)

Piña Colada (320ml) \$175
Ron (60ml), crema de coco, jugo de piña, canela y hielo.

Cahipirinha (350ml) \$165
Cachaça (60ml), limón, azúcar y hielo.

Mojito (350ml) \$165
Ron (60ml), azúcar, limón y menta.

Aperol Spritz (360ml) \$255
Aperol (90ml), agua mineral, prosecco (90ml), naranja y hielo.

Prosecco Mimosa \$255
Jugo de Naranja, controy (45ml) y prosecco (60ml).

Vodka & Gin

Moscow Mule (280ml) \$215
Vodka (60ml), limón, ginger ale y hielo.

Martini Nespresso (237ml) \$195
Vodka (45ml), café nespresso, licor de café (45ml), jarabe simple y hielo.

Gin Tonics (280ml) \$185
Ginebra (45ml), agua tónica, hielo y el sabor de tu elección (Pepino, frutos rojos, jamaica, toronja o cítricos).

Martini Mazapan (237ml) \$195
Amaretto (45ml), Mazapan de la Rosa, licor de crema irlandesa (45ml) y ginebra (45ml).

Mezcal & Tequila

Mezcalita Ancho Reyes (180ml) \$255
Mezcal (45ml), Licor Ancho Reyes (45ml), Controy (30ml) y refresco de toronja.

Mezcal Fizz (280ml) \$255
Mezcal (45ml), pepino, jarabe simple, limón y agua mineral

Mezcal Mule (280ml) \$255
Mezcal (45ml), limón, ginger ale y hielo.

Mezcalita del Bosque (390ml) \$255
Mezcal (60ml), frutos rojos, agua mineral, refresco de limón y hielo.

Mezcalitas (390ml) \$235
Mezcal (45ml), licor de naranja (30ml), hielo y el sabor de tu elección (Habanero, xoconostle, maracuya, tamarindo, jamaica, o mango).

Margaritas (390ml) \$235
Tequila (45ml), licor de naranja (30ml), hielo y el sabor de tu elección (Limón, habanero, xoconostle, maracuya, tamarindo, jamaica o mango).

Paloma Habanero (450ml) \$195
Tequila (60ml), limón, refresco de toronja, sal de habanero y hielo.

Cantarito (350ml) \$235
Tequila (45ml), limón, refresco de toronja, jugo de limón, jugo de naranja, jugo de toronja, hielo y sal.

Tequila Sunrise (450ml) \$195
Tequila (60ml), jugo de naranja, granadina y hielo.

Carajillos

Carajillo de Maiz (200ml) \$185
Café nespresso, canela, toque de naranja y Licor Nixta de maíz (60 ml)

Carajillo (200ml) \$185
Licor 43 (60 ml), hielo y café nespresso.

Carajillo de Olla (200ml) \$185
Licor 43 (60 ml), hielo y café de olla.

Carajillo Latte (200ml) \$185
Licor 43 (60 ml), hielo, leche y café nespresso.

Carajillo Mazapán (200ml) \$195
Licor 43 (60 ml), hielo, leche de almendra, Mazapan De la Rosa y café nespresso.

Carajillo Conejito Turín (200ml) \$195
Licor 43 (60 ml), hielo, leche evaporada, chocolate y café nespresso.



Destilados y Licores

Ron & Brandy (45ml)

Appleton Estate	\$165
Bacardi Carta Blanca	\$135
Bacardi Añejo	\$135
Matusalem Platino	\$168
Matusalem Clásico	\$180
Havana Club 7 años	\$180
Torres 10	\$140
Zacapa 23	\$330

Mezcal (45ml)

Bruxo Receta Inicial	\$165
Baba de Agave Espadín	\$190
Baba de Agave Tobilá	\$390
Bruxo #1 Espadín	\$190
Amaras Joven Espadín	\$190
Montelobos Espadín	\$199
400 Conejos Joven	\$159
Mezcal Unión	\$198
Ojo de Tigre	\$195
Mitre Artesanal Joven	\$230
Casa Pineda Bco.	\$320
Casa Pineda Extra.	\$390

Whisky (45ml)

Johnnie Walker Rojo	\$155
Johnnie Walker Negro	\$300
Buchanan's 12	\$270
Glenfiddich 12 años	\$340
Jack Daniel's	\$180
Chivas 12 años	\$250
Old Parr 12	\$230
The Macallan 12 años	\$450

Vodka & Gin (45ml)

Smirnoff Tamarindo	\$145
Absolut Azul	\$185
Beefeater	\$210
Stolichnaya	\$185
Hendrick's	\$320
Tanqueray	\$210

Tequila (45ml)

Cuervo Tradicional	\$150
Maestro T. Dobel	\$220
Herradura Blanco	\$190
Herradura Reposado	\$220
Don Julio 70	\$320
Casa Dragones Blanco	\$390

Licores (45ml)

Kahlua	\$100
Baileys	\$135
Licor 43	\$165
Jägermeister	\$145
Cointreau	\$200
Sambuca Nero	\$135
Anís Chinchón	\$100

Vinos & Cavas

Tintos (750 ml)

3V Casa Madero · Ensemble · México	\$1,100
Tinto Casa Madero · Merlot · México	\$1,100
Tinto Casa Madero · Malbec · México	\$1,100
Tinto Casa Madero · Cabernet Sauvignon · México	\$1,100
Calixa Monte Xanic · Syrah · México	\$1,000
Calixa Monte Xanic · Cabernet Sauvignon · México	\$1,000
Beronia Reserva · Crianza · España	\$1,400
Sierra Luna · Ensemble · México	\$1,100
Alta Sierra · Ensemble · México	\$1,300
Beronia · Crianza · España	\$900
Wine-Imal Flamingo · Syrah · México	\$600
Wine-Imal Colibrí · Ensemble · México	\$600
Wine-Imal Coyote · Ensemble · México	\$650
Wine-Imal Elephant · Cinsault-Pinotage · Sudáfrica	\$480
Wine-Imal Lion · Pinotage-Shiraz · Sudáfrica	\$480

Blancos & Rosados (750 ml)

2V Casa Madero Blanco · Ensemble · México	\$850
V Casa Madero Rosado · Ensemble · México	\$850
Tacuche Blanco · Crianza · México	\$690
Tacuche Rosado · Pinot Noir · México	\$860
Sierra Luna · Sauvignon Blanc · México	\$860
Wine-Imal Ajolote · Sauvignon Blanc · México	\$580
Wine-Imal Giraffe · Chenin Blanc-Viognier · Sudáfrica	\$460

Cavas & Espumosos (750 ml)

Wine-Imal Reindeer · Brut · España	\$720
Wine-Imal Reindeer · Semisec · España	\$720
Wine-Imal Reindeer · Semisec Rosé · España	\$720
Freixenet Cordón Negro · Cava · España	\$1,100
Freixenet Rosé · Cava · España	\$1,100

Vinos por Copeo (150 ml)

Wine-Imal Giraffe · Chenin Blanc-Viognier · Sudáfrica	\$150
Wine-Imal Lion · Pinotage-Shiraz · Sudáfrica	\$150
Wine-Imal Flamingo · Syrah · México	\$150
3V Casa Madero · Ensemble · México	\$250
2V Casa Madero Blanco · Ensemble · México	\$230

Todos los destilados incluyen:

Mezclador de 235ml, servicio de sangrita y limónes o servicio de naranja, sal y chile.

Los gins y vodkas pueden ser preparados con frutos rojos, toronja, pepino o jamaica.