

San  
tita

# Botanas

Santisimo Guacamole preparados en el momento con aguacate de Michoacán:



**Tradicional:** Con pico de gallo y servido con totopos.



**Santita:** Hecho con cremoso aguacate mexicano, gambones rojos adobados en chipotle y pico de gallo de mango, todo ello acompañado de totopos. ¡Güey tienes que probarlo!

## Padrísimas de atún rojo

¡Más fresco imposible!

Fresquito atún marinado, jalapeño, pepino, mayonesa de chipotle, aguacate de Michoacán y puerro, sobre una tortilla de maíz crujiente.

## Quesadilla Gringa al Pastor

Tortilla de trigo de 30 cm rellena de abanico ibérico al pastor, queso y pico de gallo de piña.

## Cazuelita de queso fundido

**\_Vegetal:** Con hongos, flor de calabaza y chile poblano. Servido con tortillas de trigo.

**\_Con chorizo oreado:** Servido con tortillas de trigo.

## Los Ignacios

Nuestra propia versión de los nachos

Tortilla de maíz crujiente con frijoles, queso gratinado, chorizo oreado guacamole, pico de gallo y jalapeños.

## Quesadilla Gringa de la Huerta

Tortilla de trigo de 30 cm rellena de flor de calabaza, hongos y chile poblano salteados, queso y pico de gallo.

## Aguachile de entrecot a las brasas

Carne gallega zumo de lima, jalapeños tatemados, soja y aguacate.

## Tartar de atún y gambones

Atún fresco y gambones marinados en salsa de jalapeños al carbón, cilantro, pepino, mango, cebolla roja y guacamole. Acompañado de totopos

# Santas burradas

## Burrito de pollo

Tortilla de trigo, rellena de pollo con chipotle, queso cheddar fundido, arroz Santita con frijoles, nata agria y pico de gallo

## Burrito de pulled pork

Tortilla de trigo, rellena de carne de cerdo desmechada en salsa barbacoa chipotle de la casa, queso cheddar fundido, arroz Santita con frijoles, nata agria y pico de gallo

## Burrito de chile con carne

Tortilla de trigo, rellena de carne picada de ternera con frijoles negros y salsa ligeramente picante, queso cheddar fundido, arroz Santita con frijoles, nata agria y pico de gallo

## Burrito del huerto

Tortilla de trigo, rellena de champiñones, flor de calabacín, chile poblano, pimientos salteados, queso cheddar fundido, arroz Santita con frijoles, nata agria y pico de gallo

## Para taquear o no

### Pollo zarandeado

¡Meneado sobre las brasas y jugosito!

Pechuga de pollo de corral con adobo de chiles secos al carbón, acompañada de piña asada, pimientos del padrón y tortillas de trigo.

### Costillitas de cerdo cantineras

¡Tan suaves y jugosas que te chuparás los dedos

Costillas baby a la brasa, glaseadas con salsa barbacoa de chipotle, pimientos salteados y tortillas de trigo.

### Medio costillar

Costillar completo

### Machete del matarife

Costilla de vaca gallega cocida a baja temperatura terminada al carbón salsa de los jugos de cocción, patatas con chorizo y chicharrón.

# Santos Tacos

## Tacos cuates (6u) *¡nuevo!*

Selección de lo mejor, dos tacos de chidos de pollo, dos tacos Santita y dos tacos chingón ibérico.

## Taco de chochinita pibil (2u)

La receta de mi madre con amor y tradición.

Tortilla de maíz, carne de cerdo marinada en achiote y zumo de naranja, confitada. Servidos con salsa xnipec y cebolla morada encurtida.

## Taco al pastor santita (2u)

El tradicional a nuestra manera

Tortilla de maíz, abanico ibérico marinado en achiote y pico de gallo de piña a las brasas.

## Los chidos de pollo (2u)

¡Opción más ligera, pero con mucho sabor!

Tortilla de maíz, pollo marinado al carbón, mayonesa de jalapeño y cebolla morada encurtida.

## Taco pez mantequilla a las brasas del conquistador (2u)

Tortilla de maíz azul, pez mantequilla, salsa de chiles tatemados, pico de gallo de piña y aros de chile pasilla.

## Tacos compadres (6u) *¡nuevo!*

Selección de lo mejor, dos tacos de carne asada, dos tacos de cochinita y dos tacos de pez mantequilla

## El taco Santita (2u) *¡nuevo!*

Tortilla de trigo, gambones rojos adobados en chipotle, guacamole y pico de gallo de mango

## Taco chingon ibérico (2u)

Nuestro mejor secreto...

Tortilla de maíz, abanico ibérico con la marinación Santita, salsa de chipotle y jardín.

## Taco Rosarito (2u)

Llegados en clase VIP desde Baja California. Tortilla de trigo, gambón rebozado con queso, mayonesa de chipotle y lombarda encurtida.

## Taco de carne asada (2u)

Tortilla de maíz, arrachera de ternera al carbón, guacamole, chicharrón, cebolla y cilantro picado.

## Postres

### Pastel 3 leches de chocolate de metate

Tarta de chocolate artesanal mexicano mojada en 3 leches y merengue.

### Crepas de cajeta

Crepes con salsa de dulce de leche, cacahuetes tostados y helado de vainilla.

### Tarta cremosa de queso

Receta del laureado Chef Albert Adriá

### Cielo de cacao y avellana

Ligero bizcocho y mousse de chocolate y avellana

### Helados de temporada

¡SABORES DE MEXICO!

Pregunta a tu camarero por ellos.



## Coctails

### Margarita Frozen clásica

### Margarita Frozen

(Maracuyá, mango, fresa o coco)

### Charro negro

Tequila Silver, zumo de limón y refresco de cola.

### Dis-tinto de verano

Lo mismo pero no es igual, nuestra versión de tinto de verano. Vino tinto, zumo de piña, triple seco y soda de pomelo

### Cupido Toloache

Pócima del amor ¡CUIDADO QUE TE ENAMORAS!  
Ron blanco, frambuesas y menta con un toque acidito

### El Dorado

Tequila Silver con flor de Sauco, maracuyá y coco

### La Paloma

Tequila Silver con limón, pimienta rosa y soda de pomelo rojo

### La Preferida de Frida

Tequila Silver con lima, miel de agave, zumo de piña y sal de frutos rojos.

### La Mala Rita Margarita

Mezcla de licor de naranja, lima, habanero y canela.

### La Santa Rita Margarita

Lo que se bebe no se quita...