

SANTO CAFÉ

MENÚ



CONSULTA EL MENÚ VEGETARIANO
Y LAS OPCIONES VEGANAS

¡BUENOS DÍAS!

COMBOS DE DESAYUNOS

SERVIDOS HASTA LAS 12PM

A escoger: Jugo de naranja o fruta + Una bebida a elegir: Café americano con refill ó Té, Cappuccino, Moka, Chocolate caliente, Latte o Espresso

HUEVOS AL GUSTO

\$120 MXN

Revueltos con: jamón o chorizo de cerdo o chorizo de soya, rancheros rojos o verdes, divorciados, estrellados o a la mexicana.

Acompañados con frijoles y queso fresco.

- Pide tus huevos preparados sólo con claras.

- Agrega chilaquiles rojos o verdes a tu combo.

+ \$10

+ \$30



OMELETTE

\$135 MXN

Con queso y 2 ingredientes más a elegir: jamón, champiñones, espinacas, chorizo de cerdo o chorizo de soya.

Acompañados con frijoles y queso fresco.

- Pide tu omelette preparado sólo con claras.

- Agrega tocino a tu omelette.

+ \$10

+ \$30



HUEVOS CON TOCINO

\$130 MXN

Estrellados y revueltos.

CHILAQUILES ROJOS O VERDES CON POLLO O HUEVOS

\$140 MXN

Acompañados con frijoles, queso fresco, cebolla y crema, pollo o dos huevos (estrellados o revueltos).

HUEVOS AZTECAS

\$145 MXN

Espinacas, cebolla, jitomate, pimientos, jamón y tortilla frita. Acompañados con frijoles y queso fresco.

CHILAQUILES ROJOS O VERDES

\$105 MXN

Acompañados con frijoles, queso fresco, cebolla y crema.

MOLLETES SALADOS (ORDEN DE 2)

\$85 MXN

Bolillo tostado con frijoles, queso gratinado y salsa pico de gallo.

COMBOS DULCES

PAN FRANCÉS CON FRUTOS DEL BOSQUE

Pan tipo brioche con huevo, azúcar, canela, cardamomo, frambuesa, zarzamora, mora azul, fresa y manzana.

\$115 MXN

HOT CAKES (ORDEN DE 3)

Con mantequilla, mermelada de fresa, miel de maple o miel de abeja.

- Agrega tocino a tus Hot Cakes. + \$30

\$120 MXN



COCKTAIL DE FRUTAS

Mix de frutas con yogurt, miel y granola.

\$105 MXN

PAN DULCE

CHICO
\$20

GRANDE
\$40

EN COMBO

PAN DULCE CHICO CON CAFÉ AMERICANO CON REFILL

\$45

COMBOS INFANTILES

HUEVOS AL GUSTO

1 huevo y porciones apropiadas

\$80 MXN

HOT CAKE AL GUSTO

1 pza. y porciones apropiadas

\$80 MXN

QUESADILLAS

ORDEN DE 3 PIEZAS. SERVIDAS CON GUACAMOLE

SENCILLA

\$75 MXN

C/ CHAMPIÑONES ASADOS

\$110 MXN

C/ POLLO

\$130 MXN

ORDEN COMBINADA

Combina tu orden. Aplica solo para sencillas, champiñones o pollo.

\$120 MXN

C/ CHORIZO

de cerdo o soya.

\$125 MXN

C/ BISTEK

(200 gr. de carne).

\$165 MXN

C/ ARRACHERA

(200 gr. de carne).

\$195 MXN

Añade una quesadilla extra sencilla (sin porción adicional de Guacamole) + \$25

IDEALES PARA COMPARTIR

ENTRADAS

GUACAMOLE

\$120 MXN

Nuestra propuesta de un clásico de los entremeses. Salsa de queso cheddar, jitomate, cebolla, chile jalapeño y queso fresco.

TUNA MANGO

\$150 MXN

Tostadas con guacamole, atún, mango y cebolla.

GUACAMOLE CON CECINA

\$170 MXN

NACHOS RANCHEROS

\$150 MXN

Salsa de queso cheddar, chorizo, tocino, jitomate, cebolla, chile jalapeño y queso fresco.

AGUACHILE DE CAMARÓN

\$185 MXN

Receta tradicional de las costas del Pacífico con el toque especial de la casa.



SOPAS, CALDOS Y CREMAS

CREMA DE VERDURAS

\$75 MXN

CALDO DE POLLO

Con pollo, verduras y arroz.

\$75 MXN

SOPA AZTECA

Tiras de tortilla frita, queso asadero y aguacate.

\$80 MXN

ENSALADAS

Acompáñalas con los aderezos de la casa: Santa Vinagreta, César, Italiano o Mostaza Dulce

ENSALADA DEL SANTO

Lechuga, pepino, jamón, champiñones y aceitunas negras.

\$90 MXN

ENSALADA DEL CAMPANERO

Lechuga, espinacas, zanahoria, jitomate, queso de cabra y aguacate.

\$100 MXN

ENSALADA SILVESTRE

Lechuga, jamón, jitomate, aguacate, arúgula, queso de cabra y aguacate.

\$105 MXN

ENSALADA CAPRICCIOSA

Lechuga, espinacas, arúgula, melón, queso cottage, nuez y miel.

\$120 MXN

ENSALADA CÉSAR

Lechuga, pollo, huevo cocido y crotones.

\$130 MXN

ENSALADA CHIP & CHOP

Lechuga, arúgula, manzana, queso de cabra y nuez.

\$140 MXN

ENSALADA NEWTON

Lechuga, manzana, pera, nuez, queso cottage y miel de abeja.

\$140 MXN

ENSALADA PELOUNGE

Lechuga, pollo, arúgula, champiñones, zanahoria, manzana espinacas y nuez.

\$165 MXN

ENSALADA VITAL

Lechuga, arúgula, zanahoria rallada, jitomate, pepino, elote, 4 costalitos de tocino rellenos de queso de cabra, semillas.

\$165 MXN

ENSALADA MIXTA PORCIÓN DE ACOMPAÑAMIENTO

Lechuga, pepino, pimienta, zanahoria, jitomate y aceitunas negras.

\$60 MXN

LOS CLÁSICOS

PASTAS

Acompañadas con Pan de Ajo y una porción de Queso Parmesano

	PORCIÓN ENTERA	MEDIA PORCIÓN
DONKEY Con aceite de oliva, ajo y hierbas italianas.	\$90 MXN	\$75 MXN
DEL SANTO Pimiento, jitomate, cebolla, champiñones y ajo en salsa de soya.	\$95 MXN	\$80 MXN
VEGETARIANA Mezcla de verduras en salsa de tomate y ajo.	\$105 MXN	\$90 MXN
GUISEPPE Espinacas, champiñones, cebolla morada y ajo con aceite de oliva.	\$105 MXN	\$90 MXN
TESTAROSSA Jamón, champiñones y ajo en salsa de tomate.	\$110 MXN	\$95 MXN
GOA Pollo, champiñones, cebolla, ajo y crema.	\$140 MXN	\$115 MXN
BOLOGNESA Carne molida, cebolla, champiñones y ajo en salsa de tomate.	\$160 MXN	\$135 MXN
AL PESTO Con cubos de salmón y pesto hecho en casa a base de albahaca fresca, nuez, queso parmesano y aceite de oliva.	\$195 MXN	

ORDEN DE PAN DE AJO

5 piezas + \$30



BAGUETTES

Con mayonesa a las finas hierbas y acompañadas con Ensalada Verde

JAMÓN Y QUESO GOUDA

\$95 MXN

JAMÓN, QUESO GOUDA Y TOCINO

\$125 MXN

CHAMPIÑONES

\$105 MXN

Champiñones, cebolla, ajo y queso gouda.

- Agrega queso de cabra o guacamole.

+ \$20

BLT

\$105 MXN

Tocino, lechuga y jitomate, acompañado con ensalada de papa.

- Agrega un huevo a tu BLT.

+ \$15



PORTOBELLO

\$125 MXN

Portobello, espinacas, jitomate, cebolla y queso gouda.

POLLO

\$130 MXN

Pollo asado a la plancha con germinado y rebanadas de jitomate fresco.

POLLO BBQ

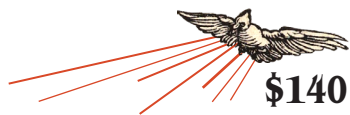
\$140 MXN

- Pruébalo con queso de cabra.

+ \$20

ARRACHERA, QUESO DE CABRA Y PERA CARAMELIZADA

\$195 MXN



CREPAS SALADAS

BASE .- Crepa base gratinada con queso Gouda con topping de aceitunas negras y perejil. **\$50 MXN**

ÁRMALA A TU MANERA:

INGREDIENTES:

- Espinacas, Queso Asadero, Jitomate, Aceitunas negras, Pimiento y salsa BBQ, Queso fresco, Cebolla. _____ +\$10
- Huevo, Champiñones, Queso Parmesano, Piña, Queso Gouda, Nuez. _____ +\$15
- Queso de Cabra, Queso Cottage, Guacamole, Chorizo de cerdo o de soya, Aguacate, Chiles toreados, Pollo desmenuzado, Ensalada de papa, Salsa Goa, Ensalada verde, Jamón, Queso vegano. _____ +\$20
- Filete de pollo, Portobello, Tocino _____ +\$30
- Pesto. _____ +\$45
- Bistec. _____ +\$75
- Arrachera, Salmón en cubos. _____ +\$95

PLATOS FUERTES

ENCHILADAS VERDES DE QUESO FRESCO O POLLO \$120 MXN

Acompañadas con lechuga, jitomate queso fresco y crema.

ENFRIJOLADAS DE QUESO FRESCO O POLLO \$120 MXN

Crema de frijol con un toque de chile chipotle, acompañadas de queso fresco, crema, cebolla morada y perejil.

POLLO A LA PLANCHA \$145 MXN

Filete de pollo de 200 gr. acompañado con una quesadilla, arroz y mix de verduras.

FAJITAS DE POLLO \$165 MXN

Acompañadas con verduras, arroz y una quesadilla.

FAJITAS DE BISTEC DE RES \$195 MXN

Acompañadas con verduras, arroz y una quesadilla.

FAJITAS DE ARRACHERA DE RES \$235 MXN

Acompañadas con verduras, arroz y una quesadilla.

BISTEC EN SALSA ROJA O VERDE \$165 MXN

Acompañadas con frijoles y arroz.

POLLO A LA HAWAIANA \$175 MXN

Pimiento, cebolla, jamón, champiñones, piña, aceitunas negras, queso asadero, arroz y dos quesadillas.

BISTEC A LA HAWAIANA \$205 MXN

Pimiento, cebolla, jamón, champiñones, piña, aceitunas negras, queso asadero, arroz y dos quesadillas.

ARRACHERA A LA HAWAIANA \$235 MXN

Pimiento, cebolla, jamón, champiñones, piña, aceitunas negras, queso asadero, arroz y dos quesadillas.

POLLO A LA MOSTAZA **\$195 MXN**
 Filete de pollo de 200 gr. con champiñones en salsa de vino blanco y mostaza Dijon. Acompañado con verduras y arroz.

MILANESA DE POLLO **\$165 MXN**
 Filete de pollo de 200 gr. Acompañada con guacamole, arroz y ensalada.

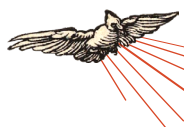
MILANESA DE RES **\$190 MXN**
 Filete de res de 175 gr. Acompañada con guacamole, arroz y ensalada.

SANTIBURGUER **\$135 MXN**
 150 gr. de carne molida de res, queso gouda, tocino, cebolla caramelizada, jitomate y lechuga. Acompañada con ensalada de papa.

SANTIBURGUER DOBLE **\$185 MXN**
 Doble carne (150 gr. x 2), doble tocino y doble queso, cebolla caramelizada, jitomate y lechuga. Acompañada con ensalada de papa.

SANTIBURGUER DE ARRACHERA **\$190 MXN**
 150 gr. de arrachera, queso gouda, tocino, cebolla caramelizada, jitomate y lechuga. Acompañada con ensalada de papa.

SALMÓN GLASEADO SOBRE CAMA DE RISOTTO **\$290 MXN**
 Salmón glaseado con miel y mostaza Dijon, chicharrón de salmón sobre cama de risotto de hongos con espinacas y queso parmesano.



AÑADE EXTRAS

COMPLEMENTA TU PLATILLO:

- Espinacas, Queso Asadero, Jitomate, Aceitunas negras, Pimiento y salsa BBQ, Queso fresco, Fruta. _____ **+\$10**
- Arroz, Huevo, Champiñones, Queso Parmesano, Piña, Queso Gouda, Nuez, Mix de verduras, Frijoles, Salsa Goa. _____ **+\$15**
- Queso de Cabra, Queso Cottage, Guacamole, Chorizo de cerdo o de soya, Aguacate, Chiles toreados, Pollo desmenuzado, Ensalada de papa, Ensalada verde, Jamón, Queso vegano. _____ **+\$20**
- Hamburguesa de Soya, Filete de pollo, Portobello, Tocino. _____ **+\$30**
- Pesto _____ **+\$45**
- Carne adicional para Hamburguesa, Extra de Bolognesa. _____ **+\$50**
- Bistec. _____ **+\$75**
- Hamburguesa de Arrachera. _____ **+\$80**
- Arrachera, Cecina, Salmón en cubos. _____ **+\$95**

BEBIDAS

AGUAS FRESCAS (620 ML.)

Agua de melón o agua del día \$45 MXN
Agua de mango o fresa. \$55 MXN

LIMONADA O NARANJADA (620 ML.)

Con agua natural. \$45 MXN
Con agua mineral. \$55 MXN

REFRESCOS (355 ML.) \$42 MXN

Coca Cola, Coca light, Coca sin azúcar, Fanta, Sprite, Mundet o Fresca.

JUGOS (355 ML.) \$35 MXN

Premium de caja: Piña, durazno, manzana, naranja o uva.

JUGO NATURAL DE NARANJA \$45 MXN

ICE TEA DE LA CASA (620 ML.) \$55 MXN

Té negro frío con jugo de limón.

MALTEADAS (355 ML.) \$55 MXN

Con leche y nieve de vainilla, fresa o chocolate.

LICUADOS (620 ML.)	LECHE	SOYA / AVENA / ALMENDRA
Plátano o chocolate.	\$55	\$60
Fresa o mango.	\$60	\$65

BOTELLA DE AGUA DE LOURDES (355 ML.) \$38 MXN

Mínimal, alcalina.

BOTELLA DE AGUA NATURAL (500 ML.) \$25 MXN

SMOOTHIES DE FRUTA

NATURAL A BASE DE

YOGURT, BEBIDA DE SOYA,

ALMENDRA O AVENA

Vaso chico de una a dos frutas \$60 MXN
(390 ml.)

Vaso grande de una a tres frutas \$80 MXN
(620 ml.)

Elige tus frutas: Durazno, piña, fresa, mango, plátano, naranja, zarzamora, frambuesa.

PRUEBA NUESTRAS SODAS ITALIANAS

\$55 MXN

¡Una alternativa saludable a los refrescos!

Elaboradas con aceites esenciales y Agua de Lourdes. Sin Azúcar.

Clavo de olor

Jengibre

Lima

Limón

Menta

Naranja.

¡Conócelas!

Burbujeantes, ricas y frescas.



← ¡Conoce más!

CERVEZAS

VICTORIA O CORONA

(355 ml.)

\$48 MXN

HEINEKEN 0,0%

(355 ml.)

\$40 MXN

NEGRA MODELO, MODELO ESPECIAL

(355 ml.)

\$55 MXN

MICHELOB ULTRA

(355 ml.) Con sólo 2.8 gr. de carbohidratos.

\$55 MXN

STELLA ARTOIS

(355 ml.)

\$70 MXN

CAGUAMA MEGA

(1.2 l.) Victoria o Corona.

\$120 MXN

PREPARADOS

VASO PARA CHELADA

Jugo de limón, escarchado con sal y hielo.

\$15 MXN

VASO PARA MICHELADA

Jugo de limón, mix de salsas, Clamato, escarchado con sal y hielo.

\$25 MXN

VASO DE CLAMATO PREPARADO

(450 ml.) Clamato, jugo de limón, mix de salsas, escarchado con sal y hielo.

\$55 MXN

ARTESANALES - 355 ML

LIBERTAD - León, Gto.

American Pale Lager, Blond Ale, Red Ale, Stout.

\$85 MXN

ALLENDE - Sn. Miguel A., Gto.

100 (Ultra), Golden Ale, Brown Ale, Agave Lager, Ipa.

\$85 MXN

TEPOLI - Guanajuato, Gto.

Jurhiata (clara), Marakame (English porter), Yaocelotl (American Amber Ale + Mandarina)

\$80 MXN

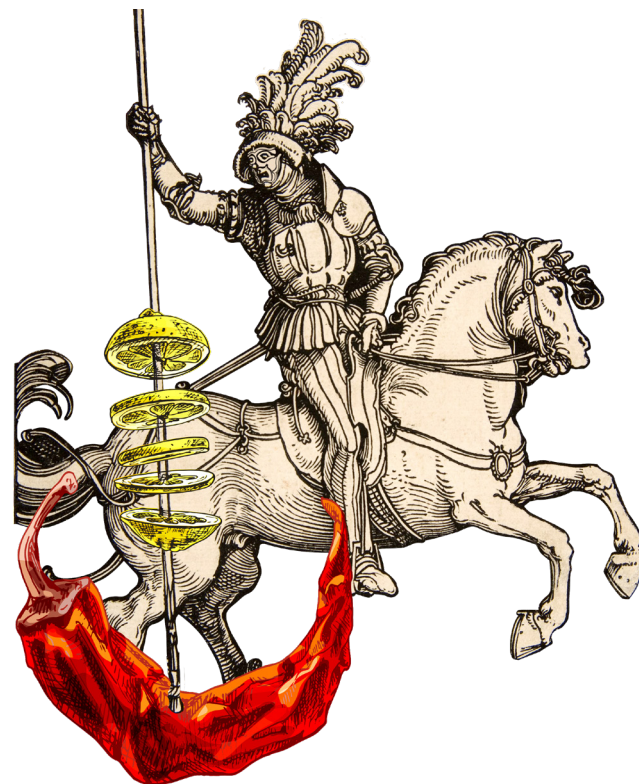
CUCAPA AMBAR

\$75 MXN

OCHO REALES

Sin Gluten. Pregunta por estilos en venta.

\$85 MXN



DEL CAFÉ

CAFÉS

ESPRESSOS

ESPRESSO	\$35 MXN
ESPRESSO DOBLE	\$45 MXN
ESPRESSO CORTADO	\$37 MXN
ESPRESSO DOBLE CORTADO	\$47 MXN

EXTRAS

Carga extra, Cajeta.	+\$10 MXN
Extra de Kahlúa, Rompope o Maple.	+\$20 MXN
Extra de Crema irlandesa. Descafeinado.	+\$25 MXN
Extra de bebida de soya, almendra o avena.	+\$8 MXN
Crema batida.	+\$5 MXN

	CHICO 8 OZ.	MEDIANO 12 OZ.	GRANDE 20 OZ.
AMERICANO	\$35	\$45	
AFOGATO	\$50	\$60	
Espresso con nieve de vainilla.	\$47	\$57	
MOKA	\$45	\$55	
LATTE	\$45	\$55	
CAPUCCINO	\$45	\$55	
CAPUCCINO CON SABOR	\$50	\$60	
Con maple, cajeta o chocolate.			
CAPUCCINO ROMPOPE	\$55	\$65	
CHOCOLATE CALIENTE	\$35	\$45	
VASO DE LECHE TIBIA		\$35	
AMERICANO HELADO		\$50	\$60
CAPUCCINO FRÍO		\$60	\$70
LATTE FRÍO		\$60	\$70
MOKA FRÍO		\$60	\$70
CAPUCCINO FRÍO CON NIEVE		\$65	\$75

TÉS Y TISANAS

CALIENTE
8 OZ.

\$40

CALIENTE
12 OZ.

\$45

FRÍO
12 OZ.

\$50

FRÍO
20 OZ.

\$55

TISANAS HERBALES

HURRICANE

Anís, bayas de sauco, manzana, escaramujo, jamaica, caléndula, pétalo de girasol, hoja de zarza e hinojo.

RELAX

Flor de lavanda, manzanilla, azahar, melisa, brezo, menta, pétalo de rosa y hoja de fresa.

TÉS EN BOLSA

Hierbabuena, manzanilla, negro o verde.

TISANAS FRUTALES

BORA BORA

Manzana, jamaica, escaramujo, caléndula, maracuyá, jengibre, fresa, frambuesa y limón.

FANTASÍA TROPICAL

Manzana, jamaica, escaramujo, pétalo de rosa, girasol, arándano, fresa, maracuyá, esencia de fresa, kiwi y frambuesa.

FLORIDA FRUITS

Manzana, fresa, bayas de sauco, manzana, jamaica, hoja de zarza, esencia de zarzamora y frambuesa.

MUMBAI

Manzana, arándano, coco, cereza, kiwi y frutos rojos.

TISANAS FRUTALES

MORAS DE LA SELVA

Zarzamora, fresa, bayas de sauco, manzana, jamaica, hoja de zarza, esencia de zarzamora y frambuesa.

PARÍS

Manzana, cáscara de naranja, perla de yogurt, papaya, zanahoria, betabel, flor de cárcamo, sabor natural de lima, mandarina y crema.

MARACUYÁ

Maracuyá, manzana, escaramujo, papaya, mango, jamaica y baya de sauco.

OMA'S GARDEN

Fresa, zarzamora, frambuesa, bayas de sauco, jamaica, manzana, grosella negra, esencia de fresa silvestre y ruibarbo.

TANGO MANGO

Mango, maracuyá, papaya, uva pasa, coco, baya de sauco, flor de cártamo, aciano y jamaica, kiwi y fruta de la pasión.

TÉS

TÉ NEGRO

Earl Grey, English Breakfast, Durazno, Mango tropical, Oriental Spice, "Massala Chai".

TÉ VERDE

Blueberry-piña, Menta, Piña-Jenjibre, Sencha, Temple of Heaven.

TÉ ROOIBOS

Natural, Bourbon-vainilla, Chai.

POSTRES

CREPAS DULCES

CREPA DE MERMELADA DE FRESA	\$50 MXN
CREPA DE LIMÓN CON MIEL	\$50 MXN
CREPA DE CHOCOLATE CON PLÁTANO	\$55 MXN
CREPA DE CAJETA CON NUEZ	\$65 MXN
CREPA DE NUTELLA CON PLÁTANO O NUTELLA CON FRESA	\$70 MXN
CREPA DE NIEVE	\$80 MXN

Vainilla, fresa o chocolate con crema batida.

POSTRES ARTESANALES

TIRAMISÚ Postre italiano con queso mascarpone, biscottis, café y huevo.	\$85 MXN	BROWNIE	\$65 MXN
BANANA SPLIT Plátano, nieve, mermelada, nuez, crema batida y chocolate.	\$75 MXN	BROWNIE CON NIEVE	\$80 MXN
PAN DE ELOTE	\$60 MXN	FLAN DE ESPRESSO	\$50 MXN
TARTA DE ZANAHORIA Vegano y sin Gluten.	\$65 MXN	HELADO Fresa, Vainilla o Chocolate (no artesanales) con crema batida y chocolate.	\$60 MXN
TARTA DE LIMÓN REAL Y MERENGUITOS	\$72 MXN	FLOTACCINO Café frappe con una bola de nieve de vainilla.	\$55 MXN
MOUSSE DE CHOCOLATE	\$60 MXN	MOUSSE DE YOGURT NATURAL Con culis de kiwi o de fresa.	\$50 MXN
PAY DE QUESO ESTILO NEW YORK Con compota de ciruela.	\$65 MXN	GALLETA CON CHOCOCHIPS	\$15 MXN
		BOLA EXTRA DE NIEVE	\$18 MXN

NUESTROS ESTÁNDARES DE CALIDAD

SOBRE NUESTRAS PORCIONES Y PREPARADOS

ARRACHERA:

200 gr. de carne de res con calidad SuKarne.

BISTEC:

200 gr. de carne de res de rancho particular
"Carnicería Raúl" en León, Guanajuato.

DEL MAR:

Atún: 110 gr.

Filete de Salmón 175 gr.

Cubos de Salmón 130 gr.

Camarón 31/35 11 pz.

Calidad Peskmar

VERDURAS:

Previamente lavadas y desinfectadas.

Huevos: el huevo crudo utilizado en nuestra
preparaciones de aderezos, tiramisú y mousse de
chocolate son previamente pasteurizados.

Elaboramos nuestros aderezos sin conservadores
ni colorantes artificiales.

Procuramos que nuestros desechables sean
biodegradables. Por ello tienen un costo extra de
\$6 mxn por plato grande, \$5 mxn por plato chico.

No se permite la entrada con alimentos y bebidas
ajenos al establecimiento.

Santo Café se reserva el cobro extra por cualquier
cambio de ingredientes.

Toda reservación necesita 24 hrs. de antelación

Solicita tu factura al momento de pagar. Envía tu
constancia de situación fiscal al 473 122 2320.

No facturamos tickets de meses anteriores.

Agradecemos tu pago en efectivo.

Aceptamos pagos con tarjeta.

La ingesta de ingredientes crudos es
responsabilidad de quien los consume.

En Santo Café tu opinión siempre es valiosa y bienvenida. Mantegamos el diálogo participativo.
Envía comentarios o dudas a: santo-cafe@hotmail.com o búscanos en redes sociales.

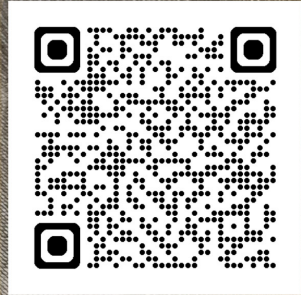
Campanero No. 4 C.P. 36000 Guanajuato, Guanajuato, México

www.santocafegto.com



santocafe

PARA CONSULTAR



ENGLISH
MENU



MENÚ
VEGETARIANO



ALERGÉNICOS



SODAS
ITALIANAS

