

casas  
Santa María

Hotel • Restaurante

# MENU

## Entradas

Guacamole \$70  
Servido con totopos hechos en casa.

Focaccia \$65  
Hecha con masa madre.  
Aderezada con aceite de oliva y especias.

## Cremas y Sopas

Sopa Azteca \$70  
Tortilla, aguacate, queso, chicharrón y un toque de chile seco.

Crema de Elote Rostizado \$70  
Acomapañada de crutones italianos.

Consomé de pollo con Verduras \$80  
Con Pollo deshebrado, aguacate y verduras en cubos.

Caldo Tlalpeño \$80  
Con verduras mixtas, queso panela en cubos, aguacate y pollo deshebrado.

## Pizza Artesanal de Masa Madre

Margarita \$110  
Salsa de tomate, queso mozzarella y albahaca.  
Topping de jitomate cherry.

Peperoni \$125  
Salsa de tomate, queso mozzarella y peperonni.

Hawaiiana \$125  
Salsa de tomate, queso mozzarella, jamón y piña.

Carnes Frías \$145  
Salsa de tomate, Jamón, peperonni, jamón serrano y queso mozzarella.

Santa María \$145  
Salsa de tomate, jamón serrano, queso mozzarella, pera y arúgula.

## Ensaladas

Del Chef \$120  
Mezcla de lechugas, jamón, pollo, queso panela y jitomate. Aderezo a elegir.

Mediterránea \$125  
Base de lechugas y espinaca, manzana, arándanos, queso panela, mezcla de nueces y vinagreta de frutos rojos.

## PLATO FUERTE

Pasta Carbonara \$125  
Spaghetti en salsa bechamel cremosa, con tocino y queso parmesano.

Pasta al Chipotle con Camarones \$150  
Spaghetti con salsa cremosa de chipotle y Camarones. Servida con queso parmesano.

Empanizados \$150  
Milanesa de pollo, de cerdo o filete de pescado. Acompañada de papas a la francesa y ensalada verde.

Club Sandwich \$100  
Con Pollo, Jamón, queso, lechuga, jitomate y aderezo de la casa. Acompañado de papas a la francesa.

Pollo con Mole \$150  
Pieza de pollo a elegir, con mole artesanal. Acompañado de frijoles y arroz de la casa..

Plato de Arrachera \$195  
Servida con nopal asado, guacamole acompañada de frijoles y arroz de la casa.

Tampiqueña \$195  
Sábana de res con 2 enchiladas Queretanas. Acompañados de frijoles y arroz de la casa.

*casas*  
Santa María

Hotel • Restaurante

# BEBIDAS POR COPEO

## Whiskey

Johnny Walker Black Label	\$220
Johnny Walker Red Label	\$110
Buchanan's	\$160

## Ron

Flor de Caña	\$110
Bacardí Blanco	\$90

## Tequila

Don Julio 70	\$190
Maestro Dobel	\$150
Centenario Plata	\$95
Tradicional	\$95

## Brandy

Torres 5	\$90
Torres 10	\$110

## Cerveza

Victoria (355ml)	\$50
Dos Equis (355ml)	\$50
Michelob o Amstel Ultra (355ml)	\$55
Corona (355ml)	\$50

## Sin Alcohol

Refresco (355ml)	\$35
Agua Embotellada 500 ml	\$20
Café Americano	\$35
Capuccino	\$50
Café Espresso	\$35
Té	\$30
Jarra de agua de sabor	\$85

## Vino

	COPA	BOTELLA
Tinto	\$60	\$270
Rosado	\$60	\$270
Jarra de Clericot	-	\$350
Vino de la Casa	\$100	\$450

*casita*  
Santa María

Hotel • Restaurante

# DESAYUNOS

Huevos al gusto \$110  
Revueltos o Estrellados con jamón o salchicha o champinones o a la mexicana, acompañados de frijoles refritos.

Chilaquiles \$120  
Verdes o rojos con pollo desebrado o huevo (2 piezas), acompañados de frijoles refritos.

Chilaquiles Potosinos \$120  
Enchiladitas potosinas (6 piezas) cortadas por la mitad bañadas en salsa roja con queso crema y aguacate, acompañados de frijoles refritos.

Enchiladas \$120  
Verdes o rojas (3 piezas) con pollo desebrado o 1 pieza de huevo acompañados de frijoles refritos.

Huevos Amealco \$120  
2 Huevos estrellados montados en una tortilla bañados de salsa roja con chicharrón queso y aguacate, acompañados de frijoles refritos

Huevos de la Granja \$120  
2 Huevos estrellados montados sobre sincronizada de tortilla de harina con jamón y queso mozzarella bañados con salsa verde o roja, acompañados de frijoles refritos.

Omelette Holandés \$120  
De 2 piezas de huevo con espinaca, champiñones fileteados y queso mozzarella, acompañados de frijoles refrito

Hot Cakes \$99  
3 piezas con miel de maple, mermelada de fresa y abanico de fruta.

Sincronizadas \$99  
2 piezas con Jamón y queso Mozzarella, aderezo de la casa, acompañadas de frijoles refritos.

Huevos Amealco \$120  
2 Huevos estrellados montados en una tortilla bañados de salsa roja con chicharrón queso y aguacate, acompañados de frijoles refritos

Huevos de la Granja \$120  
2 Huevos estrellados montados sobre sincronizada de tortilla de harina con jamón y queso mozzarella bañados con salsa verde o roja, acompañados de frijoles refritos.

Omelette Holandés \$120  
De 2 piezas de huevo con espinaca, champiñones fileteados y queso mozzarella, acompañados de frijoles refrito

Hot Cakes \$99  
3 piezas con miel de maple, mermelada de fresa y abanico de fruta.

Sincronizadas \$99  
2 piezas con Jamón y queso Mozzarella, aderezo de la casa, acompañadas de frijoles refritos.

Fruta con Granola y Yoghurt \$70

---

## Bebidas

---

Café Americano \$35

Capuccino \$50

Café Espresso \$35

Té \$30

Chocolate caliente o frío \$45

Refresco (355ml) \$35

Agua Embotellada 500 ml \$20

\*\*CRECE TU PLATILLO A PAQUETE CON PLATITO DE FRUTA, CAFÉ O TÉ POR 60 PESOS