

1981  
419\_488\_71  
71427321893  
54121381048  
91688  
741  
8888  
519\_7148

# Menú

Almuerzo

  
Santos  
Pecos ®  
RESTAURANT & BAR



## APERITIVOS

### **Empanadas de atún ahumado 150**

Tres empanadas de Atún con aderezo chipotle

### **Queso Fundido con chorizo 165**

Queso Monterrey Jack con longaniza y chile jalapeño guarnición con rodajas de pan con chimichurri

### **Chiles jalapeños rellenos 170**

Chiles jalapeños (3 pzs) rellenos de marlín ahumado, queso philadelphia, envueltos en tocino guarnición de aderezo chipotle.

### **Esquites con callo de almeja 180**

Combinación de elote amarillo y blanco salteados con mantequilla y epazote, acompañados de callo de almeja flameados con licor de naranja guarnición mayonesa tajín

### **Champiñón al Ajillo 200**

Champiñones salteados con chile guajillo, ajo y vino blanco servido con rodajas de pan.

### **Guacamole 220**

Aguacate, cebolla, ajo, cilantro, sal de grano y chile serrano.

### **Sashimi natural de pescado o camarón 230**

Laminas finas de pesca del día (120 gr) ó camarón, bañado con salsa de soya, jugo de limón, ajonjolí, aguacate y rodajas de cebolla.

### **Sashimi Spicy de pescado o camarón 250**

Laminas finas de pesca del día (120 gr) ó camarón, bañado con salsa de soya, jugo de limón, ajonjolí, rodajas chile serrano, aguacate y rodajas de cebolla.

### **Coctel de Camarón 260**

### **Campechana 290**

### **Agua Chile de Camarón**

### **VERDE CON SERRANITO 280**

### **ROJO CON CHILTEPIN 280**

### **Plato Botanero de la Baja 320**

Camarón, pulpo, callo de almeja, caracol, bañado con salsa marisquera de la casa.

## ENSALADAS

Todas las ensaladas llevan lechuga romana y las que llevan proteína llevan 80 gr.

### **Ensalada César 190**

Lechuga romana orgánica, tomates cherry asados, crutones y queso parmesano.

### Con Pechuga de Pollo a la Parrilla 230

### Con Arrachera a la Parrilla 260

### Con Camarones a la Parrilla 280

### **Ensalada Orgánica 190**

Lechuga romana orgánica con zanahoria, betabel, tomate cherry rociada con una vinagreta miso.

### Con Pechuga de Pollo a la Parrilla 230

### Con Arrachera a la Parrilla 260

### Con Camarones a la Parrilla 280

### **Ensalada especial 200**

Queso de cabra, arándanos, manzana verde, tomate cherry, rociada con vinagreta balsámica y nueces, caramelizadas.

### Con Pechuga de Pollo a la Parrilla 240

### Con Arrachera a la Parrilla 260

### Con Camarones a la Parrilla 290

## SOPAS

### **Crema de elote rostizado 160**

### **Crema de Almejas 190**

### **Sopa de Mariscos 290**

Fondo de Mariscos camarón, caracol burro, pulpo, jaiba, callo de almeja y pescado.

## PASTAS

Todas las pastas son penne y se sirven con pan

### **Pasta con Camarones 360**

Pasta con camarón a elegir salsa al tequila, pesto o pomodoro.

### **Pasta con mariscos 460**

Con camarón, pulpo y callo en salsa pomodoro.

## DEL COMAL

### **Quesadillas Gobernador 260**

Quesadillas 3 pzs rellenas de guiso de camarón acompañadas de un abanico de aguacate y salsa macha

### **Quesadillas de Atun Ahumado 280**

Dos piezas con guarnición de arroz pesto y salsa de tomate.

### **Quesadillas de Mariscos 290**

Quesadillas 3 pzs rellenas de guiso de mariscos camarón, pulpo, callo de almeja, caracol burro, acompañados de un abanico de aguacate y salsa macha

## PLATOS LIGEROS

### **Tostada Todos Santeña 190**

Cubitos de atún y mango, cebolla morada y cilantro acompañado de salsa de mango con un toque de habanero.

### **Tostada de pulpo 220**

Laminas de pulpo, cebolla morada, pepino, limón y cilantro bañado con nuestra salsa marinera de la casa.

### **Fish & Fries 280**

Dedos de pescado en tempura acompañado de ensalada de col y papas a la francesa.

### **La mitotera 380**

Torre de mariscos pulpo, callo de almeja, camarón, caracol, pepino, cebolla morada, tomate, cilantro, apio con un ceviche de atún con aguacate en la parte superior, bañado con salsa marisquera especial de la casa.

### **Ceviche de Pesca del Día 280**

Pescado de temporada, marinado en jugo de limón, aceite de oliva, cebolla, tomate, cilantro y aguacate.

### **Ceviche de Camarón 290**

Camarón marinado en jugo de limón, aceite de oliva, cebolla, tomate, cilantro y aguacate.

### **Ceviche mixto de camarón y pescado 300**

Camarones y pescado macerados en jugo de limón, aceite de oliva, cebolla, tomate, cilantro y aguacate.

## PLATO PRINCIPAL

### **Chiles rellenos camarón y queso 280**

Guarnición guacamole y arroz

### **Camarones preparados a su elección 340**

Al ajo, al ajillo, a la diablo ó empanizado, guarnición de vegetales salteados y pure de papa

### **Camarones Coco 360**

Empanizados de coco cubierto con una deliciosa salsa de chabacano, guarnición de vegetales salteados y puré de papas.

### **Camarones Piña 360**

Camarones montados sobre una jugosa rebanada de piña asada, guarnición vegetales salteados y puré de papas

### **Camarones Imperiales 380**

Camarones rellenos de queso monterrey jack, enrollados con tocino guarnición de puré de papa y vegetales salteados.

### **Pesca del Día (230 gr) a su elección 290**

Al ajo, al ajillo, a la parrilla ó empanizado, guarnición de arroz y vegetales salteados.

### **Pesca del día zarandeado de la baja 320 ó Nayarita**

Filete de pescado fresco ala parrilla (230 gr) cubierto con adobo especial de la baja, cebolla caramelizada con mantequilla, guarnición de arroz y vegetales salteados

### **Pesca del día al cilantro 320**

Filete de pescado fresco (230 gr) con una salsa bechamel al cilantro y espinaca, guarnición pure y vegetales salteados.

### **Pesca del día a la veracruzana 320**

Filete de pescado fresco (230 gr) cubierto con salsa especial veracruzana, guarnición arroz.

### **Pescado frito mediano 380 grande 420**

El gramaje depende del tamaño del pescado, guarnición de ensalada de lechuga, tomate, pepino, cebolla morada y aderezo ranch.

### **Empapelado de mariscos 380**

Filete a la parrilla (350 gr) relleno de pulpo, callo de almeja, caracol burro, cebolla, tomate, cilantro, salsa especial, guarnición arroz

### **Pechuga de pollo (220 gr) preparada a su elección 260**

Al ajo, fajitas, a la parrilla ó empanizado, guarnición de arroz y vegetales salteados

### **Molcajete trilogía 690**

Arrachera, camarón y pechuga de pollo, salsa, queso asado, nopal, cebollas cambray y chiles toreados

### **Molcajete especial 700**

Rib eye, chorizo, frijoles, queso asado, nopal, cebollas cambray, chiles toreados a elegir salsa roja o verde.

## POSTRE

### **Cheesecake 130**

Elaborado con fruta de temporada.

### **Flan napolitano 130**

### **Contenedor chico 5**

### **Contenedor grande 10**

**Los precios son en pesos**

**Todo cambio en el menú tiene un costo extra.**

**Nuestros platillos se preparan al momento con productos de mas alta calidad, por lo que agradecemos su tiempo de espera. Al evitar el desperdicio de alimentos nos ayudas a mantener sus precios.**