

11981 419_488_71 71427321893
54121381048 91688 741 8888
519_7148

Menu


Santos
Pecados ®
RESTAURANT & BAR





Aperitivos

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

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

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.

AROS DE CALAMAR 180

Aros de calamar tempura con aderezo ranch

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.

FISH & FRIES 280

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

TOSTADA TODOS SANTEÑA 190

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

TOSTADA LA GOLOSA 260

Pate de atún ahumado, y cubos de atún con aguacate, cebolla morada, un toque de aceite de ajonjolí, bañado con nuestra salsa marinera de la casa.

TOSTADA DE PULPO 220

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

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.



Sopas

SOPA DE TORTILLA 160

Caldo de pollo con tomate servido con tiras de tortilla crujientes, aguacate, pollo y queso derretido.

SOPA DE MARISCOS 290

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

CREMA DE ALMEJAS 190

CREMA DE ELOTE ROSTIZADO 160



Ensaladas

TODAS LAS ENSALADAS LLEVAN LECHUGA ROMANA ORGANICA Y CON PROTEINA LLEVAN (80GR)

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



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.



PASTA ALFREDO CON POLLO 320

PASTA PESTO 380

Con callo y camarón en salsa pesto.



Plato Principal

QUESADILLAS GOBERNADOR 260

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

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

QUESADILLAS DE ATUN AHUMADO 280

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

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 CAMARON Y PESCADO 300

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

CALLO DE HACHA A SU ELECCIÓN CON GUARNICIÓN

ENSALADA VIETNAMITA Y PURE DE PAPA 640

FLAMEADO CON LICOR NARANJA

AL AJO

AL AJILLO,

EMPANIZADO

MANTEQUILLA

CAMARONES A SU ELECCIÓN CON GUARNICIÓN DE

VEGETALES SALTEADOS Y PURE DE PAPA 340

AL AJO

AL AJILLO

A LA DIABLA

EMPANIZADO

CAMARONES COCO 360

Empanizados de coco cubierto con una deliciosa salsa de chabacano, guarnición de 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.

CHILES RELLENOS CAMARÓN Y QUESO 280

Guarnición guacamole y arroz

JAIBA PREPARADA A SU ELECCIÓN CON GUARNICIÓN DE ARROZ Y ENSALADA LECHUGA, PEPINO, CEBOLLA MORADA Y TOMATE CHERRY CON ADEREZO RANCH 380

AL AJO
AL AJILLO
A LA MANTEQUILLA

COMBINACIÓN DE LANGOSTA (COLA CHICA 200 GR) PREPARADA A SU ELECCIÓN Y CAMARONES A LA DIABLA, GUARNICIÓN DE VEGETALES SALTEADOS Y PURE DE PAPA

AL AJO }
AL AJILLO } 850
A LA MANTEQUILLA }

COMBINACION DE LANGOSTA (COLA CHICA 200 GR) PREPARADA A SU ELECCIÓN Y ARRACHERA ANGUS (350 GR) CON GUARNICIÓN VEGETALES SALTEADOS Y PURE DE PAPA

AL AJO }
AL AJILLO } 1,650
A LA MANTEQUILLA }

LANGOSTA THERMIDOR (COMPLETA 750 GR) 1,300

Rellena con champiñones, pimientos y cebolla salteados con mantequilla y vino blanco bañada de salsa bechamell y queso parmesano, vegetales salteados y pure de papa.

PECHUGA DE POLLO (220 GR) A SU ELECCIÓN GUARNICIÓN DE ARROZ Y PURE DE PAPA 260

AL AJO
FAJITAS
A LA PARRILLA
EMPANIZADO

PECHUGA RELLENA 350

Pechuga de pollo (220 gr) rellena de queso de cabra, champiñones cebolla y pimiento morrón, enrollada con tocino, cubierta con salsa de chipotle, guarnición de vegetales salteados y puré de papas.

MEDALLÓN DE ATÚN SELLADO (220 GR) CON UNA COSTRA A SU ELECCIÓN DE PISTACHE O AJONJOLI 320

Guarnición de ensalada vietnamita y papas cambray

PESCA DEL DÍA (230 GR) A SU ELECCIÓN GUARNICIÓN DE ARROZ Y PURE DE PAPA 290

AL AJO
AL AJILLO,
PARRILLA
EMPANIZADO

PESCA DEL DÍA AL TEQUILA 380

Filete de pescado fresco (230 gr) cubierto con crema de tequila y Jalapeño, guarnición vegetales salteados y puré de papas.



PESCA DEL DÍA AL CILANTRO 320

Filete de pescado fresco (230 gr) con una salsa bechamel al cilantro y con 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

PESCA DEL DÍA ZARANDEADO DE LA BAJA 320

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

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

PESCADO FRITO 380 MEDIANO 420 GRANDE

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

ARRACHERA ANGUS A LA PARRILLA 680

Filete a la parrilla (350 gr) guarnición guacamole, cebolla cambray, salsa chimichurri y chiles toreados.

RIB EYE CORTE ESPECIAL 850

A la parrilla (380 gr) guarnición guacamole, chiles toreados, papas y cebolla cambray.

COMBINACIÓN MAR Y TIERRA 680

Arrachera Angus (350 gr) con camarones a la diablo, con vegetales salteados y pure de papa.

COSTILLITAS DE PUERCO 380

Cubiertas (300 gr) con salsa de frambuesa asada y chipotle, guarnición una pieza de elote amarillo y pure de papas.

CHICHARRÓN DE PESCADO PARGO & CAMARONES CAJUN 390

Guarnición guacamole y aderezo ranch



PULPO AL MOJO DE AJO 350

Acompañado de vegetales salteadas y pure de papa.

PULPO GLASEADO 380

Salteado con pimientos, cebolla morada, champiñones, tomate cherry, bañado con salsa ponzu y jugo de naranja, guarnición papa cambray.



Molcajetes

TRILOGIA 690

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

ESPECIAL 690

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



Postre

CHEESECAKE 130

Con fruta de temporada.

FLAN NAPOLITANO 130

CONTENEDOR PARA LLEVAR

CHICO 5

GRANDE 10

NUESTROS PLATILLOS SE PREPARAN AL MOMENTO CON PRODUCTOS DE LA MAS ALTA CALIDAD, POR LO QUE AGRADECEMOS SU TIEMPO DE ESPERA.

TODO CAMBIO EN EL MENU TIENE UN COSTO EXTRA.

AL EVITAR EL DESPERDICIO DE ALIMENTOS NOS AYUDAS A MANTENER NUESTROS PRECIOS