



Almuerzo

CONTACTO

(612) 145-00-15

@santos_pecados_todos_santos

www.santospecados.com

Downtown Todos Santos BCS

ALMUEZO



01

Signature



Aperitivos

01 Jalapeños Rellenos de Atún Ahumado 220

Selección de tres jalapeños rellenos de atún ahumado (140 gr) y cremoso queso Philadelphia, envueltos en tocino dorado al punto perfecto. Acompañados de aderezo de chipotle, lechuga fresca y limón. *Signature*

02 Guacamole Fresco de la Casa 220

Aguacate recién machacado (385 gr) mezclado con pico de gallo (jitomate y cebolla), realzado con cilantro fresco y un toque de sal.

03 Sashimi Spicy del Día 260

Láminas de pesca fresca del día (220 gr), bañadas en salsa spicy especial de la casa con limón fresco, ajonjolí tostado, aguacate cremoso, cebolla y chile serrano.

04 Cóctel de Camarón Tradición Baja 280

Camarones frescos (150 gr) servidos en una mezcla equilibrada de salsa de jitomate con delicado toque cítrico, cebolla, pepino, aguacate y cilantro, realzado con salsa marisquera de la casa.

05 Aguachile de Camarón 280

Camarones frescos (145 g) marinados al momento en jugo de limón. Acompañados de pepino, cebolla morada y aguacate cremoso, bañados en salsa de serranito.

06 Aguachile Black Mezcal 300 *Signature*

Camarones frescos (145 gr) con pepino y cebolla morada, marinados en jugo de limón con un sutil toque de mezcal, bañados en salsa negra de cenizas, sal de gusano y chile habanero.

08 Plato Botanero de la Baja 300

Selección fresca de mariscos (200 gr) camarón, pulpo y callo de almeja, bañados en nuestra salsa marisquera de la casa. Acompañados de pepino, cebolla y aguacate.

06

Signature



Cremas & Sopas

09 Crema de Elote Rostizado 180

Suave y aterciopelada crema (230 ml) elaborada con granos de elote rostizados que aportan un delicado dulzor ahumado, realzada con queso parmesano y granos de elote rozizados.

10 Caldo Tlalpeño Tradición 220

Reconfortante caldo de pollo con verduras en un delicado fondo aromatizado con chipotle, acompañado de pollo desmenuzado (30 gr). Servido con aguacate fresco, queso y un toque de limón que realza cada cucharada.



16



Platos ligeros

16 Quesadillas Gobernador 260

Tres tortillas de harina rellenas con guiso tradicional de camarón (80 gr), salteado al punto perfecto, servidas con abanico de aguacate fresco, limón y un toque de salsa macha artesanal.

17 Quesadillas Atún Ahumado 280 Signature

Dos tortillas de harina rellenas de atún ahumado (150 gr), de sabor intenso y delicado equilibrio, acompañadas de abanico de aguacate fresco y salsa picante de la casa.

18 Tostada Todos Santeña 280 Signature

Cubos de atún fresco (200 gr) combinados con mango maduro, cebolla morada y cilantro, bañados en salsa de mango habanero y ajonjolí tostado con un toque cítrico, sobre una tostada crocante de maíz.

19 Fish & Fries Baja Style 290

Crujientes tiras de pescado (220 gr) en tempura dorada y ligera. Acompañadas de fresca ensalada de col y lechuga con aderezo ranch, y papas a la francesa.

Ensaladas

12 Ensalada César 230

Lechuga romana orgánica, tomates cherry asados, aderezo César de la casa, crotones artesanales y queso parmesano recién rallado.

Personalízala con proteína a la parrilla:

12a • Pechuga de pollo (170 gr) 290

12b • Camarones (145 gr) 340

13a Ensalada Especial de la Casa 240

Mix de lechugas, queso de cabra cremoso, arándanos, manzana verde fresca, tomates cherry, nueces caramelizadas, zanahoria y betabel, realzada con vinagreta balsámica de la casa.

Personalízala con proteína a la parrilla:

13b • Pechuga de pollo (170 gr) 290

13c • Camarones (145 gr) 360

Pastas

Todas nuestras pastas se preparan al momento y se acompañan con pan dorado artesanal.

14 Penne con Camarones 360

Pasta penne salteada con camarones frescos (145 gr), bañada en la salsa de tu elección: pesto aromático o pomodoro tradicional.

15 Penne Frutti di Mare Baja 380

Pasta penne salteada con selección de mariscos (180 gr): camarón, pulpo, callo de almeja y mejillones, bañada en salsa marinera con vino blanco.

18

Signature





18



20 Curricanes de Atún 280

Finos curricanes de atún fresco (142 gr) rellenos d surimi spicy y vegetales frescos.

21 Ceviche mixto del deseo (175 gr) 290

Fresca combinación de camarón y pescado, macerados en jugo de limón, aceite de oliva. Acompañados de cebolla morada, tomate, cilantro y aguacate.

Platos Fuertes & Parrilla

22 Camarones al Gusto 350

Camarones frescos (145 gr) preparados a tu elección: al ajo, al ajillo, o empanizados. Acompañados de arroz y vegetales salteados con mantequilla cítrica. .

23 Camarones al Coco 380

Crujientes camarones (145 gr) empanizados en coco dorado, bañados con delicada salsa de chabacano. Acompañados de vegetales salteados con mantequilla cítrica.

24 Camarón roca piña Grill 390 luxury

Camarones roca (145 gr) montados sobre piña asada caramelizada. Acompañada de ensalada de la casa y arroz.

25 Camarones Imperiales a la diablo 380

Camarones (145 gr) rellenos de queso Monterrey Jack y envueltos en tocino dorado, bañados en salsa cremosa de chipotle y champiñones. Acompañados de arroz

26 Pesca del Día al Gusto 290

Filete fresco (220 gr) preparado a tu elección: al ajo, al ajillo, a la parrilla o empanizado. Servido con arroz y vegetales salteados con mantequilla cítrica.

27 Pescado Zarandeado Estilo Baja 320

Filete fresco a la parrilla (220 gr), cubierto con adobo especial de la casa y cebolla caramelizada en mantequilla. Acompañado de arroz.

28 Pesca del Día al Cilantro 370

Filete fresco (220 gr) bañado en salsa especial de cilantro con notas de menta - limón, realzado con cebollín y aceite de oliva, con papas cambray con chile quebrado.

29 Pescado Frito Tradicional 390

Pescado fresco entero (mediano según la pieza), frito al punto perfecto. Servido con ensalada fresca y arroz, acompañado de aderezo ranch cremoso.

25





32

**30 Empapelado de mariscos (220 gr) 420**

Filete al grill relleno de pulpo, callo de almeja, camarón, cebolla, tomate, cilantro, salsa especial, gratinado con queso suizo, guarnición arroz.

31 Fajitas de pechuga de pollo 260

Pechuga (220 gr) en fajitas, Acompañada de papas cambray al romero y vegetales salteados al ajo con aceite de oliva.

32 Chile Relleno Pecedor 280

Chile poblano asado al punto perfecto, relleno de camarones (130 gr) salteados en mantequilla y fusionados con queso fundido que se derrite al primer corte. Acompañado de arroz y frijoles.

33 Tentación Mexicana 320

Un recorrido irresistible: chile relleno de frijol y queso sobre espejo de salsa de la casa, sope con salsa roja, queso y crema, taco dorado de pollo (25 g) y empanada de queso, acompañado de guacamole fresco.

34 Molcajete Mitotera (445 gr) 620

Fresco ceviche de pescado y jugoso ceviche de camarón, coronando la experiencia, seis camarones tempura dorados y crujientes bañados en salsa de chipotle.

35 Molcajete Trilogía (490 gr) 680 luxury

Combinación perfecta de Rib eye, camarones frescos y pechuga de pollo a la parrilla, con queso asado, nopal, cebollas cambray y chiles toreados, bañado en salsa roja o verde. Acompañado de guacamole y totopos

Postres

36 Flan Napolitano Tradicional 130

Clásico flan napolitano (208) de textura aterciopelada, elaborado con leche, huevos y un delicado toque de vainilla, cubierto con caramelo dorado.

37 Cheesecake de Temporada 140

Cre moso cheesecake (200 g) preparado al estilo clásico, bañado con salsa de guayaba y cajeta.

- Los precios están expresados en pesos mexicanos (MXN).
- Cualquier modificación o ajuste en los platillos tendrá un costo adicional.
- Nuestros platillos se preparan al momento con ingredientes frescos y de la más alta calidad; agradecemos sinceramente su tiempo y preferencia durante su elaboración.
- Al evitar el desperdicio de alimentos, nos ayuda a mantener precios justos y a continuar ofreciendo una experiencia gastronómica responsable y sostenible.

35

 luxury
