



Santo
Café

MENÚ CON ESPECIFICACIÓN DE ALÉRGENOS



MENU IN ENGLISH



Procuramos que nuestros desechables sean biodegradables y tienen un costo extra de \$6 por plato grande \$5 por plato chico y \$4 por vaso.

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

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

**SOLICITA TU FACTURA
AL MOMENTO DE PAGAR,
NO SE FACTURAN TICKETS
DE MESES ANTERIORES.**

**AGRADECEMOS
SU PAGO EN EFECTIVO
ACEPTAMOS PAGOS CON TARJETA**

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

www.santocafegto.com

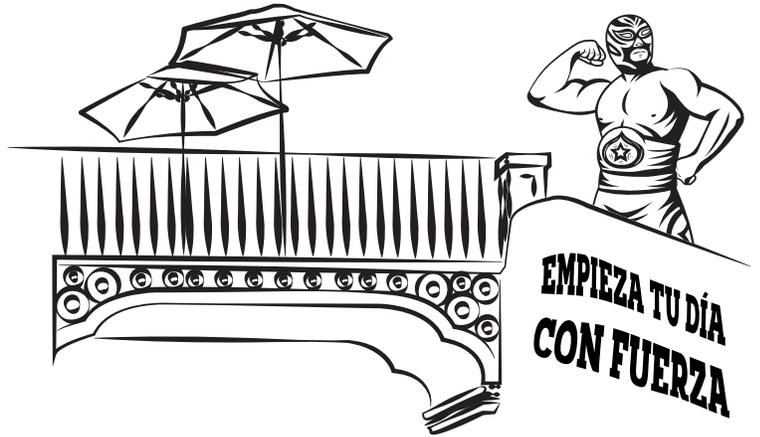
santo-cafe@hotmail.com



DESAYUNOS

TODOS INCLUYEN PAQUETE HASTA LAS 12 P.M

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 \$110

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 con puras claras. +\$10

☞ Agrega chilaquiles rojos o verdes a tus huevos. +\$20

Huevos con tocino \$120

Huevos aztecas \$120

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

Omelette \$130

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

☞ Pide tu omelette con puras claras. +\$10

☞ Agrega tocino a tu Omelette. +\$30

Hot Cakes (orden de 3) \$110

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

☞ Agrega tocino a tus hotcakes. +\$30

Chilaquiles rojos o verdes

Acompañados con frijoles, queso fresco, cebolla y crema. \$95

Chilaquiles rojos o verdes \$125

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

Molletes salados (orden de 2) \$80

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

Molletes dulces (orden de 2) \$55

Bolillo tostado con mantequilla y azúcar.

Cocktail de frutas \$85

Con yogurt, miel y granola

Pan dulce \$15

Pan dulce y café americano con refill \$45

★ ORDEN DE 3PZ



QUESADILLAS



CON GUACAMOLE



Quesadillas sencillas \$70

Quesadillas con champiñones \$100

Quesadillas combinadas \$110

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

Quesadillas con chorizo de cerdo o de soya \$115

Quesadillas con pollo \$120

Quesadillas con bistec \$145

(200gr de carne)

Quesadillas con arrachera \$175

(200gr de carne)

Quesadilla extra: sencilla \$25

ENTRADAS

Guacamole	\$100
Guacamole con Cecina	\$145
Nachos	\$90
Salsa queso cheddar, jitomate, cebolla, chile jalapeño y queso fresco.	
Nachos Rancheros	\$130
Salsa queso cheddar, tocino, chorizo, cebolla, jitomate, chile jalapeño y queso fresco.	
Tuna Mango	\$130
Tostadas con guacamole, atún, mango y cebolla.	

ENSALADAS

Ensalada del Santo	\$90
Lechuga, pepino, jamón, champiñones y aceitunas negras.	
Ensalada del Campanero	\$95
Lechuga, espinacas, zanahoria, jitomate, queso de cabra y aguacate.	
Ensalada Silvestre	\$105
Lechuga, jamón, jitomate, aguacate, arúgula y queso de cabra.	
Ensalada Capricciosa	\$110
Lechuga, espinacas, arúgula, melón, queso cottage, nuez y miel.	
Ensalada César	\$120
Lechuga, pollo, huevo cocido y crotones.	
Ensalada Chip & Chop	\$130
Lechuga, arúgula, manzana, queso de cabra y nuez.	
Ensalada Newton	\$130
Lechuga, manzana, pera, nuez, queso cottage y miel de abeja.	
Ensalada Peloungue	\$155
Lechuga, pollo, arúgula, champiñones, zanahoria, manzana, espinacas y nuez.	
Ensalada Vital	\$155
Lechuga, arúgula, zanahoria rallada, jitomate, pepino, elote, 4 costalitos de tocino rellenos de queso de cabra, semillas.	
Ensalada Mixta porción de acompañamiento	\$60
Lechuga, pepino, pimienta, zanahoria, jitomate y aceitunas negras.	

SOPAS

Crema de verduras	\$75
Caldo de pollo	\$75
Con pollo, verduras y arroz.	
Sopa Azteca	\$80
Tiras de tortilla frita, queso asadero y aguacate.	



ARRACHERA:

200 gr. de carne de res con calidad Sukarne.

BISTEC:

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

VERDURAS:

Todas nuestras frutas y verduras son previamente desinfectadas y de la más alta calidad.

ADEREZOS DE LA CASA

Santa Vinagreta (aceite de oliva y vinagre Balsámico), César, italiano o mostaza dulce.
Elaboramos nuestros aderezos sin conservadores ni colorantes artificiales.

★★★ PLATOS FUERTES ★★★

Enchiladas verdes de queso fresco o pollo \$110

Acompañadas con lechuga, jitomate, queso fresco y crema.

Enfrijoladas de queso fresco o pollo \$110

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

Pollo a la plancha \$125

(Filete de pollo de 200 gr.) Acompañado de verduras, arroz y una quesadilla.

Milanesa de pollo \$150

(Filete de pollo de 200 gr.) Acompañada con guacamole, arroz y ensalada.

Milanesa de res \$175

(Filete de res de 175 gr.) Acompañada con guacamole, arroz y ensalada.

Santiburger \$125

(150 gr. de carne molida de res) Acompañada con ensalada de papa, queso gouda, tocino, cebolla, jitomate y lechuga.

Santiburger doble \$175

Acompañada con ensalada de papa, doble carne, doble tocino y doble queso.

Santiburger de Arrachera \$180

(150 gr. de arrachera) Acompañada con ensalada de papa, queso gouda, tocino, cebolla, jitomate y lechuga.

Fajitas de pollo \$145

Acompañadas con verduras, arroz y una quesadilla.

Fajitas de bistec de res \$175

Acompañadas con verduras, arroz y una quesadilla.

Fajitas de arrachera de res \$220

Acompañadas con frijoles, arroz y una quesadilla.

Bistec en salsa roja o verde \$150

Acompañado con frijoles y arroz.

Pollo a la hawaiana \$155

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

Bistec a la hawaiana \$185

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

Arrachera a la hawaiana \$220

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

Pollo a la mostaza \$180

(Filete de pollo de 200 gr.)

Pollo y champiñones en salsa de vino blanco y mostaza dijon. Acompañado con arroz y verduras.

Salmón glaseado sobre cama de risotto \$280

Salmón glaseado con miel y mostaza dijon, chicharron de salmón, sobre cama de risotto de hongos con espinacas y queso parmesano.

Personaliza tu platillo con los

INGREDIENTES EXTRAS

Espinacas, queso asadero, jitomate, aceitunas negras, pimiento morrón y salsa BBQ	\$10
Huevo, champiñones, queso parmesano, piña, queso gouda, nuez	\$15
Queso de cabra, queso cottage, guacamole, chorizo de cerdo, chorizo vegetariano, aguacate, ensalada de papa, ensalada verde, jamón, queso vegano	\$20
Hamburguesa de Soya, Pollo, portobello, tocino	\$30
Carne adicional para hamburguesa	\$50
Bistec de 200 gr.	\$75
Arrachera 200 gr.	\$90



*Recomendación del chef

BAGUETTES

ACOMPAÑADOS CON ENSALADA VERDE

Jamón y Queso Gouda \$80

Espinacas \$95

Espinacas, jitomate, cebolla, pimienta y queso gouda.

BLT \$90

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

☞ *Agrega un huevo estrellado a tu BLT.* +\$15

Champiñones \$95

Champiñones, cebolla, ajo y queso gouda

☞ *Agrega queso de cabra o guacamole.* +\$20

Portobello \$120

Portobello, espinacas, jitomate, cebolla y queso gouda.

Jamón, Queso Gouda y Tocino \$110

Pollo \$110

Pollo BBQ \$115

☞ *Pruébalo con queso de cabra.* +\$20

Arrachera, queso de cabra \$180

y pera caramelizada

CREPAS SALADAS

GRATINADA CON QUESO GOUDA
Y TOPPING DE ACEITUNAS NEGRAS Y PEREJIL

#1) Champiñones, jitomate y cebolla \$85

#2) Jamón y queso \$85

#3) Espinacas, champiñones, jitomate y cebolla \$90

#4) Espinacas, champiñones y pimienta \$90

#5) Pollo, jitomate y cebolla \$90

#6) Pollo, espinacas, jitomate y cebolla \$95

#7) Pollo, jamón y champiñones \$95

#8) Jamón, queso de cabra y champiñones \$100

#9) Espinacas, pollo y queso de cabra \$100

#10) Espinacas, champiñones, jitomate, queso de cabra \$100

CREPAS DULCES

Crepa de mermelada de fresa \$50

Crepa de limón con miel \$50

Crepa de chocolate con plátano \$55

Crepa de cajeta con nuez \$65

Crepa de nutella con plátano o nutella con fresa \$70

Crepa de nieve \$78

Vainilla, fresa o chocolate con crema batida.

PASTAS ◆ ACOMPAÑADAS CON PAN DE AJO Y UNA PORCIÓN DE QUESO PARMESANO ◆

Donkey: Con aceite de oliva, ajo y hierbas. \$80 \$65

Del Santo: Pimiento, jitomate, cebolla, ajo y champiñones en salsa de soya. \$85 \$70

Vegetariana: Ajo y mezcla de verduras en salsa de tomate. \$90 \$75

Giuseppe: Espinacas, champiñones, ajo, cebolla morada y con aceite de oliva. \$95 \$80

Testarossa: Ajo, jamón y champiñones en salsa de tomate. \$100 \$85

Goa: Pollo, champiñones, ajo, cebolla y crema. \$125 \$100

Bolognesa: Carne molida, cebolla, ajo y champiñones en salsa de tomate. \$135 \$110

Orden de pan de ajo con 5 piezas \$25

MENÚ VEGETARIANO / VEGANO

Ⓞ ESTA OPCIÓN PUEDE SER VEGANA
SUSTITUYE POR QUESO VEGANO +\$20

☞ *Recomendación del chef

DESAYUNOS INCLUYEN PAQUETE HASTA LAS 12 P.M

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

- Ⓞ **Chilaquiles rojos o verdes** \$95
Acompañados con frijoles, queso fresco, y cebolla.
- ☞ *Agrega chorizo de soya.* +20
- Ⓞ **Molletes salados (orden de 2)** \$100
Bolillo tostado con frijoles, con queso asadero o vegano y pico de gallo.
- Cocktail de frutas** \$85
Con yogurt, miel y granola.
- Pan dulce** \$15
- Pan dulce y café americano con refill** \$45

QUESADILLAS

ORDEN DE 3 PIEZAS CON GUACAMOLE

- Quesadillas sencillas** \$70
- Quesadillas c/ champiñones** \$100
- Quesadillas c/ chorizo de soya** \$115

ENTRADAS / SOPAS

- Ⓞ **Guacamole** \$100
- Nachos** \$90
Salsa queso cheddar, jitomate, cebolla, chile jalapeño y queso fresco.
- Ⓞ **Sopa Azteca** \$85
Tiras de tortilla frita, queso asadero y aguacate.

ENSALADAS

- Ensalada del Campanero** \$95
Lechuga, espinacas, zanahoria, jitomate, queso de cabra y aguacate.
- Ensalada Capricciosa** \$110
Lechuga, espinacas, arúgula, melón, queso cottage, nuez y miel.
- Ensalada Chip & Chop** \$130
Lechuga, arúgula, manzana, queso de cabra y nuez.
- Ensalada Newton** \$130
Lechuga, manzana, pera, nuez, queso cottage y miel de abeja.
- Ⓞ **Ensalada Mixta** \$60
porción de acompañamiento
Lechuga, pepino, pimienta, zanahoria, jitomate y aceitunas negras.

PLATOS FUERTES

- Ⓞ **Enchiladas verdes de champiñones** \$110
Acompañadas con lechuga, jitomate, queso fresco y crema.
- Santiburger de Soya** \$90
Acompañada con ensalada de papa, cebolla, jitomate, lechuga y queso.
- Santiportobello** \$115
Acompañada con ensalada de papa.
Hongo Portobello, salsa BBQ, queso gouda, queso de cabra, lechuga, jitomate y cebolla.

BAGUETTES

- Ⓞ **Espinacas** \$95
Espinacas, jitomate, cebolla, pimienta y queso gouda.
- Ⓞ **Champiñones** \$95
Champiñones, cebolla, ajo y queso gouda.
- ☞ *Agrega guacamole.* +20
- Ⓞ **Portobello** \$120
Portobello, espinacas, jitomate, cebolla y queso gouda.

PASTAS

- | | Entera | Media |
|--|--------|-------|
| Ⓞ Donkey | \$80 | \$65 |
| Con aceite de oliva, ajo y hierbas. | | |
| Ⓞ Del Santo | \$85 | \$70 |
| Pimiento, jitomate, cebolla, ajo y champiñones en salsa de soya. | | |
| Ⓞ Vegetariana | \$90 | \$75 |
| Ajo y mezcla de verduras en salsa de tomate. | | |
| Ⓞ Giuseppe | \$95 | \$80 |
| Espinacas, champiñones, ajo, cebolla morada y con aceite de oliva. | | |

CREPAS

- No. 1)** Champiñones, jitomate y cebolla \$85
- No. 3)** Espinacas, champiñones, jitomate y cebolla \$90
- No. 4)** Espinacas, champiñones y pimienta \$90

INGREDIENTES EXTRAS

- Espinacas, jitomate, aceitunas negras, pimienta morrón y salsa BBQ \$10
- Champiñones, piña, nuez \$15
- Guacamole, chorizo vegetariano, aguacate, ensalada de papa, ensalada verde, queso vegano \$20
- Hamburguesa de Soya, portobello, \$30

★ POSTRES ARTESANALES ★

Tiramisú	\$78	Brownie	\$57
Postre italiano con queso mascarpone, biscottis, café y huevo.		Brownie con nieve	\$70
Banana Split	\$75	Flan de Espresso	\$52
Plátano, nieve, mermelada, nuez, crema batida y chocolate.		Helado chocolate, fresa o vainilla	\$52
Pan de elote	\$57	(No artesanal) con crema batida y chocolate.	
Tarta de zanahoria (Vegano y sin Gluten)	\$63	Flotaccino	\$50
Tartaleta de limón real y merenguitos	\$72	Frappuccino con una bola de nieve.	
Mousse de Chocolate	\$60	Mousse de Yoghurt natural	\$50
Pay de queso estilo New York	\$65	Con salsa de kiwi o fresa.	
Con compota de ciruela.		Galleta con Chocochips	\$15
		Extra bola de Nieve	\$18

CAFÉS

Espresso	\$35		
Espresso Doble	\$45		
Espresso cortado	\$37		
Espresso cortado doble	\$47		
		<i>Chico</i> 8oz	<i>Mediano</i> 12oz
		<i>Grande</i> 20oz	
Americano	\$35	\$45	
Afogato	\$47	\$57	
(Espresso con nieve de vainilla)			
Moka	\$45	\$55	
Latte	\$45	\$55	
Cappuccino	\$45	\$55	
Cappuccino con sabor	\$45	\$55	
Con maple, cajeta o chocolate.			
Cappuccino Rompopo	\$50	\$60	
Chocolate caliente	\$35	\$45	
Vaso de leche tibia		\$35	
Americano helado		\$50	\$60
Cappuccino frío		\$60	\$70
Latte frío		\$60	\$70
Moka frío		\$60	\$70
Cappuccino frío con nieve		\$65	\$75
Carga extra			+\$10
Extra de kahlúa, rompopo o maple			+\$20
Extra de crema irlandesa			+\$25
Descafeinado			+\$3
Extra bebida de soya o almendra			+\$8
Crema batida			+\$5

BEBIDAS

Aguas frescas (620 ml.)			
preparadas con fruta natural			
Agua de melón o agua del día.			\$40
Agua de mango o fresa.			\$50
Limonada o Naranja			
Con agua natural / agua mineral			\$40 / \$50
Refrescos (355 ml.)			\$38
Coca, Coca light, Coca sin azúcar, Fanta, Sprite, Mundet o Fresca.			
Jugos (335 ml.)			\$32
De caja premium: Piña, durazno, manzana, naranja o uva.			
Jugo natural de naranja			\$40
Ice Tea de la casa (620 ml.)			\$52
Té negro frío con jugo de limón.			
Botella de agua natural (500 ml.)			\$22
Botella de Agua de Lourdes (355 ml.)			\$37
mineral, alcalina)			
		<i>Leche</i>	<i>Soya / Almendra</i>
Licuos (620 ml.)			
Plátano o chocolate.		\$47	\$52
Fresa o mango.		\$52	\$57
Malteadas (335 ml.)		\$53	
Con leche y nieve de vainilla, fresa o chocolate.			
Smoothies de fruta natural a base de			
Yoghurt, Soya ó Almendra			
Vaso chico de una a dos frutas (390 ml.)			\$57
Vaso grande de una a tres frutas (620 ml.)			\$75
Elige tus frutas: Durazno, piña, fresa, mango, plátano, naranja, zarzamora, frambuesa.			

TÉS Y TISANAS

CALIENTE

8oz 12oz

\$40 \$45

FRÍO

12oz 20oz

\$50 \$55

Té Negro

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

Té Verde

Blueberry-Piña, Menta,
Piña-Jengibre, Sencha,
Temple of Heaven

Té Rooibos

Natural, Bourbon-Vanilla, Chai

TISANAS FRUTALES

Bora Bora

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

Fantasia Tropical

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

Florida Fruits

Manzana, jamaica, papaya, piña, naranja,
escaramujo, pétalo de girasol y rosa, aciano, limón y
fresa.

Moras de la Selva

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

Paris

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

Maracuyá

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

Mumbai

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

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.

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.

PRUEBA NUESTRAS SODAS ITALIANAS

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

Burbujeantes, frescas, ricas y artesanales.

**Clavo de olor, Jengibre, Lima, Limón,
Menta y Naranja**

\$52

CERVEZAS (355 ml.)

Victoria, Corona	\$45
Heineken 0,0%	\$40
Negra Modelo, Modelo Especial	\$50
Michelob Ultra (con solo 2.8 gr. de carbohidratos)	\$50
Stella Artois	\$65
Caguama MEGA (1,2 l.) Victoria o Corona	\$105
Cervezas Artesanales (355 ml.)	
Libertad: American Pale Lager, Blond Ale, Red Ale, Stout.	\$80
Allende: 100 (Ultra), Golden Ale, Brown Ale, Agave Lager, Ipa.	\$80
Tepoli: Jurhiata (clara), Marakame (English porter), Yaocelotl (American Amber Ale + Mandarina)	\$75
Cucapa Ambar	\$70
Ocho Reales	\$80
Sin Gluten. Pregunta por estilos en venta.	
Vaso para chelada	\$15
Con hielo, jugo de limón y escarchado con sal.	
Vaso para michelada	\$25
Con hielo, jugo de limón, clamato, mezcla de salsas y escarchado con sal.	
Vaso de Clamato preparado (450 ml.)	\$50
Con hielo, clamato, mezcla de salsas, jugo de limón y escarchado con sal.	