

Santiago's

UNA EXPERIENCIA MEMORABLE
EN ÁLAMOS, SONORA,
MÉXICO.



Aperitivos

Nuestros precios son en pesos e incluyen el 16% de impuestos

Totopos y Salsa	\$ 110.00
Molcajete con Guacamole	\$ 225.00
Nachos de la Hacienda (vegetarianos, pechuga de pollo, deshebrada de res o cochinita pibil).	\$ 295.00
Panela Asada: panela asada a la plancha, acompañada de jitomate bola asado, pesto y reducción de vino tinto y balsámico.	\$ 230.00
Queso Fundido: Queso manchego fundido sobre champiñones ó chorizo, montado sobre molcajete caliente y tapa de costra de queso.	\$ 295.00
Hummus con Pan de Romero y Vegetales	\$ 220.00
Tabla de Quesos, Carnes Frías y Fruta Fresca	\$ 575.00
Brócoli y Coliflor Rostizado con Salsa Agridulce y Semillas	\$ 215.00
Coctail de Camarón	\$ 290.00
Ceviche de Camarón	\$ 290.00

Ensaladas

Casa Mía: Corazones de lechuga asados a la parrilla sazonados con aderezo de ajo, servida con reducción de vino tinto, ajo y queso parmesano	\$ 285.00
Ensalada Fresca: Mezcla de lechugas con frutos rojos, queso azul, cebolla roja y vinagreta de fresa	\$ 275.00
Ensalada de Pera, Queso Azul, Nueces Caramelizadas y Vinagreta Balsámica	\$ 160.00
Ensalada Taco: con Carne molida, cebolla, tomate, aguacate queso, totopos y aderezo mil islas.	\$ 325.00
Ensalada Curry: Pechuga de pollo, chile morron, pasas, arándanos, apio, manzana, nueces caramelizadas y tocino.	\$ 315.00
Ensalada Verde: Zanahoria, apio, pepino, tomate, crutones & aderezo balsámico ó italiano	\$ 160.00

Sopas

Sopa de Tortilla: fritura de tortilla, queso, chicharrón, chile guajillo, aguacate, crema.	\$ 195.00
Crema de Elote: crema de elote amarillo asado, coronado con granos de elote dulce	\$ 195.00
Crema de Cilantro: tazón de crema de cilantro, acompañada de frituras de tortilla, queso, crema ácida y puntas de cilantro fresco	\$ 195.00
Sopa de Vegetales Frescos y Quinoa.	\$ 195.00
Gazpacho Hacienda con una torre de vegetales.	\$ 195.00

Santiago's



Platos Fuerte

Filete Miñón a la Parrilla con Espinacas, Tomate Cherry y Reducción Balsámica Montado con Puré de Papa Tradicional	\$ 710.00
Filete Miñón a la Parrilla con Salsa de Cerezas y Coñac acompañado con Puré de Papa & Vegetales	\$ 695.00
Filete Miñón a la Parrilla en Salsa Azul: Filete de res bañado con una salsa de queso azul acompañado de vegetales salteados y puré de papa tradicional.	\$ 710.00
Filete Miñón a la Parrilla con Nuez: filete de res en un espejo de crema con nuez tostado acompañado con un estofado de hongo y morrón.	\$ 695.00
Molcajete de Puntas de Res: Puntas de res con salsa tatemada de tomatillo y chile morita, acompañado con nopal, cebolla y queso asadero.	\$ 620.00
Pechuga de Pollo a la Parrilla con Salsa de Chile Poblano acompañado con Puré de Papa y Vegetales	\$ 645.00
Pechuga de Pollo con Espinaca: pechuga de pollo asada y bañada con una crema de espinacas, acompañada con hongos confitados y queso parmesano.	\$ 635.00
Filete de Pescado con Costra de Almendras y Pimentón Ahumado	\$ 635.00
Filete de Pescado Basa Empapelado con Almendras, Toque de Mantequilla y Limón acompañado con Arroz y Vegetales.	\$ 635.00
Filete de Pescado Blanco Empanizado con Panko con Salsa Tarta acompañado con Arroz y Vegetales.	\$ 635.00
Salmón en Salsa de Naranja: salmón a la plancha bañado en una deliciosa salsa de naranja, mezclada con morrones y camarones, acompañado con arroz de la casa.	\$ 665.00
Salmón Salteado con Miel de Maple y Salsa de Soya acompañado con Arroz y Vegetales.	\$ 665.00
Brochetas de Camarón con Vegetales al Mojo de Ajo con Especias de Sonora.	\$ 665.00
Fetuccine con Camarón ó Pollo a la Parrilla: pasta fetuccine con crema, cebolla, ajo y queso parmesano.	\$ 625.00
Pasta al Ajillo: con camarón ó pechuga de pollo a la parrilla, tomate deshidratado, aceite de ajo, chile guajillo y queso parmesano.	\$ 475.00
Hamburguesa de la Hacienda: con lechuga, tomate, cebolla, aguacate, queso, jalapeño y papa fritas. Adicional: Fruta ó ensalada de repollo dulce.	\$ 350.00
Club Sandwich: Jamón, queso, tocino, lechuga, tomate, cebolla, aguacate y papas fritas	\$ 340.00

Postres

Biscocho de Tres Leches montado sobre una cama de tierra de galleta y frutos rojos.	\$ 180.00
Plátano Flameado: plátano asado y flameado con brandy, azúcar y mantequilla acompañado con helado.	\$ 180.00
Explosión de Chocolate	\$ 180.00
Flan de Coco	\$ 180.00
Pastel de Zanahoria con Nieve de Vainilla	\$ 180.00
Pay de Coco	\$ 180.00
Pay de Temporada	\$ 180.00

Nuestros precios son en pesos e incluyen el 16% de impuestos

