



VIÑEDOS
SAN LUCAS

MENÚ

DESAYUNOS

Plato de fruta	\$180.00
<i>Fruta de temporada con yogurt orgánico y granola de la casa</i>	
Muesli	\$210.00
<i>Acompañada de fruta, granola y miel artesanal</i>	
Yogurt	\$180.00
<i>Acompañada de granola</i>	
Hot Cakes	\$200.00
<i>Acompañado de miel maple y cajeta</i>	
Pan Tostado	\$85.00
<i>Acompañados de mantequilla, miel y mermelada</i>	
Avocado Toasted	\$230.00
<i>Queso crema, jitomate cherry y brotes de arugula</i>	
Quesadillas con Chorizo o Jamón	\$210.00
<i>Con tortilla de harina o maíz acompañado de pico de gallo y frijoles</i>	
Chilaquiles Verdes o Rojos	\$210.00
<i>Queso ranchero, crema ácida, acompañado con huevo orgánico o pollo</i>	
Enfrijoladas	\$240.00
<i>Rellenas de pollo en salsa de frijol con tocino, crema ácida y aguacate</i>	
Molletes	\$210.00
<i>Frijoles, queso gratinado y salsa mexicana</i>	
Huevos San Lucas	\$250.00
<i>Huevo orgánico con una cama de plátano macho frita, bañados en salsa verde, tocino, gratinados con queso mozzarella</i>	
Huevos Don Pedro	\$260.00
<i>Huevo orgánico con jamón de pavo, queso de cabra y tomate deshidratado</i>	
Huevos La Santísima	\$250.00
<i>Huevo orgánico con salsa roja, hoja santa, jitomate y chile jalapeño</i>	
Huevos con Verdes del Huerto	\$240.00
<i>Acompañados con frijoles y tortillas</i>	
Huevos Rancheros	\$220.00
<i>Con salsa pasilla o verde sobre un espejo de frijol, tortilla, queso fresco y crema ácida</i>	
Huevos al Gusto	\$210.00
<i>Revueltos o Estrellados, acompañados de frijoles y queso fresco</i>	
<i>- Jamón</i>	
<i>- Salchicha</i>	
<i>- Tocino</i>	
<i>- Chorizo</i>	
<i>- A la mexicana</i>	
Omelette de Claras	\$230.00
<i>Relleno de verdes del huerto y queso panela acompañado de frijoles refritos</i>	
Nopal Asado	\$220.00
<i>Bañado en salsa verde, queso panela y frijoles refritos</i>	

JUGOS

Jugo de Naranja	\$80.00
Jugo Verde	\$80.00
<i>Naranja, kale, piña y apio</i>	



ENTRADAS Y ENSALADAS

Tabla de Quesos	\$450.00
<i>Provolone ahumado, queso de cabra, gorgonzola y camembert, acompañados de fresa, uva, zarzamora, blueberry, nuez y miel de flor de mezquite</i>	
Tabla de Charcutería	\$480.00
<i>Compuesta de lonza, capocollo, salami y prosciutto, acompañados de fresa, uva, zarzamora, blueberry, nuez y aceituna verde</i>	
Tabla Mixta	\$480.00
Provoleta	\$380.00
<i>Queso provolone gratinado y tomate cherry</i>	
Pulpo a la Gallega	\$340.00
<i>Acompañado de papa cambrey salteada al romero</i>	
Carpaccio de Ternera	\$390.00
<i>Bañado en vinagreta de cítricos, láminas de parmesano y ensalada de arúgula</i>	
Agua Chile Camarón Negro o Rojo	\$450.00
<i>Acompañado de cebolla morada, pepino y aguacate</i>	
Ensalada Mix del Huerto	\$200.00
<i>Mezcla de lechugas, tomate cherry y vinagreta mostaza</i>	
Ensalada Burrata	\$260.00
<i>Arúgula, queso burrata, tomate cherry y vinagre balsámico</i>	
Ensalada Kale	\$230.00
<i>kale, queso de cabra, jengibre caramelizado y vinagre balsámico</i>	
Espinaca con Hoja de Betabel	\$260.00
<i>Hoja de betabel, espinaca, nuez, vinagre balsámico, queso gorgonzola, a elegir pollo o prosciutto</i>	

SOPAS Y CREMAS

Sopa de Cebolla	\$210.00
Crema de Tomate Rostizado	\$210.00
<i>Con queso cabra y crutón</i>	



PASTAS

A la Putanesca	\$380.00
<i>Anchoas, alcaparras y aceitunas en base de tomate</i>	
Al Pesto	\$380.00
<i>Con albahaca orgánica de nuestro huerto, piñón y parmesano</i>	
Arrabbiata	\$360.00
<i>Tomate orgánico de nuestro huerto, chile de árbol y pesto</i>	
Mediterránea	\$380.00
<i>Con aceite de oliva, ajo, tomate cherry, aceituna negra, brócoli y queso feta</i>	
A la Boloñesa	\$420.00
<i>Salsa de pomodoro y carne de res especial</i>	
Alfredo	\$480.00
<i>Con camarones, crema ácida, vino blanco y perejil</i>	
Rissotto de Camarón	\$490.00
<i>Con zanahoria, espárrago, crema de tomate, aceite de trufa y queso parmesano</i>	



CORTES A LA PARRILLA

Rib Eye (400 gr)	\$650.00
New York (400 gr)	\$650.00
Arrachera (300 gr)	\$460.00
Salmón (250 gr)	\$490.00
Pechuga de Pollo (250 gr)	\$460.00
Arrachera a la Poblana (300 gr)	\$460.00
<i>Con guacamole, frijoles refritos, cebolla, acompañados de salsa martajada y tortillas de harina o maíz</i>	
Rack de Cordero (370 gr)	\$670.00
<i>Acompañado de espárragos a la parrilla, jalea de menta y reducción de merlot</i>	

*Cortes servidos con vegetales salteados, puré de papa y quenelle de mantequilla a las finas yerbas



PIZZAS A LA LEÑA

JUEVES, VIERNES, SÁBADOS Y DOMINGOS
Horario de 6:00 pm a 10:00 pm

	CH	G
Prosciutto con Arúgula	\$220.00	\$390.00
Mozzarella con Jitomate Fresco y Aceitunas	\$220.00	\$390.00
Anchoas con Tomate Deshidratado	\$220.00	\$390.00
Provolone con Nuez	\$220.00	\$390.00
Chistorra con Elote Dorado y Juliana de Jalapeños	\$220.00	\$390.00
Salami con Champiñones y Aceitunas Negras	\$220.00	\$390.00
Pepperoni	\$220.00	\$390.00
Margarita	\$220.00	\$390.00



POSTRES

Tarta de Chocolate y Nuez	\$200.00
<i>Al vino tinto</i>	
Tarta de Frutos Rojos y Queso Camembert	\$200.00
Brownie de Chocolate	\$220.00
<i>A la lavanda servido con helado artesanal</i>	
Esquinas de Avellana	\$220.00
Panacotta de Lavanda	\$200.00
Peras al Vino Tinto	\$220.00
Tiramisú	\$200.00
Helados Artesanales de la Región	\$210.00
<i>Diferentes sabores</i>	
Cono con Helado	\$100.00
<i>Diferentes sabores</i>	

BEBIDAS

VINOS

	BOTELLA	COPA
BLANCOS		
La Santísima Trinidad (Sauvignon Blanc)	\$600.00	\$140.00
La Santísima Trinidad Joven (Blend)	\$700.00	\$160.00
San Lucas Crianza (Sauvignon Blanc)	\$700.00	
ROSADOS		
La Santísima Trinidad (Syrah)	\$700.00	\$160.00
ESPUMOSOS		
La Santísima Trinidad Rosé (Blend) Método Charmat	\$800.00	\$180.00
La Santísima Trinidad Dulce Natural (Sauvignon Blanc) Método Charmat	\$690.00	
La Santísima Trinidad Brut (Pinot Noir) Método Champenoise	\$790.00	
San Lucas Blancs (Caladoc) Método Charmat	\$700.00	
San Lucas Brut (Pinot Noir) Método Champenoise	\$890.00	
TINTOS		
La Santísima Trinidad Crianza (Blend)	\$790.00	\$170.00
La Santísima Trinidad Reserva (Merlot)	\$890.00	
La Santísima Trinidad Reserva (Cabernet Sauvignon)	\$890.00	
La Santísima Trinidad Reserva (Malbec)	\$890.00	\$190.00
La Santísima Trinidad Gran Reserva (Petit Verdot)	\$2,110.00	
Barrica de Fuego (Field Blend)	\$700.00	\$160.00
San Lucas Joven (Blend)	\$790.00	\$170.00
San Lucas Reserva (Pinot Noir)	\$890.00	\$190.00



BEBIDAS SIN ALCOHOL

Agua del Día	\$70.00
Agua Mineral /Natural 355 ml Casa del Agua	\$90.00
Agua Mineral /Natural 600 ml Casa del Agua	\$120.00
Agua Natural Ciel	\$70.00
Agua Perrier 330 ml	\$90.00
Agua Perrier 750 ml	\$130.00
Agua San Pellegrino 505 ml	\$120.00
Clamato Preparado	\$80.00
Coca-Cola	\$65.00
Coca-Cola Light	\$65.00
Coca-Cola Sin Azúcar	\$65.00
Jugo de Tomate Preparado	\$80.00
Limonada de Lavanda	\$80.00
Limonada Mineral / Natural	\$70.00
Naranja Mineral / Natural	\$70.00
Piñada	\$120.00
Refrescos Saborizados	\$65.00
Rusa	\$70.00

CAFÉS

Americano	\$70.00
Cappuccino	\$80.00
Espresso	\$75.00
Espresso Doble	\$90.00
Latte	\$80.00
Infusiones	\$70.00
Chocolate	\$80.00

CERVEZAS

Artesanal Allende Botella	\$100.00
Corona Extra	\$70.00
Corona Light	\$70.00
Victoria	\$70.00
Modelo Especial	\$90.00
Negra Modelo	\$90.00
Stella Artois	\$95.00
Ultra	\$95.00
Heineken Sin Alcohol	\$50.00
Chelada (+ Cerveza)	\$20.00
Michelada (+ Cerveza)	\$30.00
Cielo Rojo "Clamato" (+ Cerveza)	\$50.00

COCTELES CLÁSICOS

Tiburón Rosa	\$200.00
Aperol Spritz	\$170.00
Bloody Mary	\$150.00
Carajillo	\$180.00
Margarita Tradicional / Lavanda / Tamarindo	\$170.00
Mexitalian	\$140.00
Mezcalita Limón / Lavanda / Tamarindo	\$170.00
Mimosa	\$160.00
Mojito Clásico / Lavanda / Malibu	\$170.00
Negroni	\$210.00
Piña Colada	\$170.00
Rojo Pasión	\$160.00
Ruso Tropical	\$160.00
Sangría Natural	\$150.00
Sangría Preparada	\$170.00
Clericot	\$180.00
Cosmopolitan	\$170.00
Martini Clásico	\$170.00



ANIS

Aguardiente de Orujo	\$160.00
Cadenas	\$160.00
Chinchón Dulce	\$140.00
Chinchón Seco	\$140.00
Sambuca Blanco Vaccari	\$160.00
Sambuca Nero Vaccari	\$170.00

APERITIVOS

Ancho Reyes (chile poblano)	\$140.00
Ancho Reyes (chile ancho)	\$140.00
Campari	\$140.00
Cinzano Rosso Seco	\$170.00
St. Germain	\$150.00
Nixta	\$150.00

BRANDY

TORRES 10	\$170.00
-----------	----------

COGNAC

Hennessy VSOP	\$330.00
Martell VSOP	\$280.00

CREMAS Y LICORES

Amaretto Di Saronno	\$150.00
Averna	\$150.00
Bailey's	\$160.00
Frangelico	\$140.00
Jagermeister	\$140.00
Kahlúa	\$140.00
Licor 43	\$160.00
Strega	\$180.00

GINEBRA

Beefeater	\$180.00
Hendrick's	\$180.00
Tanqueray	\$210.00
The London No. 1	\$250.00
Boodles	\$180.00

JEREZ Y OPORTO

Ferreira Tawny	\$190.00
Tio Pepe	\$150.00

MEZCALES

Tiburón Blanco	\$200.00
Amores Espadín Joven	\$260.00
Amores Espadín Reposado	\$310.00
Moyentobos	\$310.00
Montelobos Joven	\$190.00
400 Conejos Joven	\$180.00
400 Conejos Reposado	\$190.00
Ojo de Tigre	\$190.00

RON

Appleton State	\$160.00
Bacardí Blanco	\$150.00
Havana Club 3 años	\$150.00
Havana Club 7 años	\$170.00
Malibu	\$140.00
Matusalen Clásico	\$150.00
Matusalen Platino	\$150.00
Zacapa 23	\$250.00
Zacapa XO	\$410.00

TEQUILA

Centenario Plata	\$160.00
Centenario Reposado	\$160.00
Gran Centenario Leyenda	\$410.00
Cuervo Tradicional Reposado	\$140.00
Reserva de la Familia Extra Añejo	\$500.00
Reserva de la Familia Platino	\$280.00
Reserva de la Familia Reposado	\$280.00
Maestro Dobel	\$200.00
Maestro Dobel Cristalino Extra Añejo	\$500.00
Don Julio Blanco	\$160.00
Don Julio Reposado	\$180.00
1800 Cristalino Añejo	\$260.00
Herradura Reposado	\$180.00
Herradura Plata	\$170.00
Código 1530 Rosa	\$220.00
Código 1530 Reposado	\$240.00

VODKA

Absolut Azul	\$150.00
Belvedere	\$160.00
Grey Goose	\$200.00
Ketel One	\$140.00
Stolichnaya	\$160.00

WHISKY

Buchanans 12	\$210.00
Chivas Regal 12	\$210.00
Glenfiddich 12	\$260.00
Glenlivet 12	\$210.00
Jack Daniel's	\$170.00
JW Etiqueta Negra	\$210.00
JW Etiqueta Roja	\$150.00
Bushmills	\$200.00
Abasolo	\$190.00

¡QUE LO DISFRUTES!

www.lasantisimatrinidad.com.mx