



VIÑEDOS
SAN LUCAS

MENÚ

DESAYUNOS

Plato de fruta fresca <i>Fruta de temporada con yogurt orgánico y granola de la casa</i>	\$180.00
Muesli <i>Acompañada de fruta, granola y miel artesanal</i>	\$210.00
Yogurt <i>Acompañada de granola</i>	\$180.00
Hot Cakes <i>Acompañados de miel maple y cajeta</i>	\$200.00
Pan tostado <i>Acompañados de mantequilla, miel y mermelada</i>	\$85.00
Avocado Toast <i>Queso crema, jitomate cherry y brotes de arúgula</i>	\$230.00
Quesadillas con chorizo o jamón <i>Con tortilla de harina o maíz, acompañadas de pico de gallo y frijoles</i>	\$210.00
Chilaquiles verdes o rojos <i>Acompañados con huevo orgánico o pollo, queso ranchero, crema ácida y cebolla morada</i>	\$210.00
Enfrijoladas <i>Rellenas de pollo en salsa de frijol al chipotle con tocino, crema ácida y aguacate</i>	\$240.00
Molletes <i>Frijoles, queso gratinado y salsa mexicana</i>	\$210.00
Huevos San Lucas <i>Huevo orgánico con una cama de plátano macho frito, bañados en salsa verde, tocino, gratinados con queso mozzarella</i>	\$250.00
Huevos Don Pedro <i>Huevo orgánico con jamón de pavo, queso de cabra y tomate deshidratado</i>	\$260.00
Huevos La Santísima <i>Huevo orgánico con salsa roja, hoja santa, jitomate y chile jalapeño</i>	\$250.00
Huevos con verdes del huerto <i>Acompañados con frijoles y tortillas</i>	\$240.00
Huevos rancheros <i>Con salsa pasilla o verde, sobre un espejo de frijol, tortilla, queso fresco y crema ácida</i>	\$220.00
Huevos al gusto <i>Revueltos o estrellados, acompañados de frijoles y queso fresco</i> - Con jamón - Con salchicha - Con tocino - Con chorizo - A la mexicana	\$210.00
Omelette de claras <i>Relleno de verdes del huerto y queso panela, acompañado de frijoles refritos</i>	\$230.00
Nopal asado <i>Bañado en salsa verde, queso panela y frijoles refritos</i>	\$220.00

JUGOS

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



Tabla de quesos <i>Variedad de quesos de la región</i>	\$450.00
Tabla de charcutería <i>Variedad de charcutería</i>	\$480.00
Tabla mixta <i>Variedad de quesos de la región y charcutería</i>	\$480.00
Pulpo a la Gallega <i>Acompañado de papa cambray salteada al romero</i>	\$380.00
Provoleta <i>Queso provolone gratinado con arúgula y tomate cherry</i>	\$340.00
Carpaccio de ternera <i>Bañado en vinagreta de cítricos, láminas de parmesano, cebolla morada y ensalada de arúgula</i>	\$390.00
Agua Chile camarón negro o rojo <i>Acompañado de cebolla morada, pepino y aguacate</i>	\$450.00
Ensalada mix del huerto <i>Mezcla de lechugas, tomate cherry y vinagreta mostaza</i>	\$200.00
Ensalada Burrata <i>Arúgula, queso burrata, tomate cherry y vinagre balsámico</i>	\$260.00
Ensalada Kale <i>Kale, queso de cabra, jengibre caramelizado y vinagre balsámico</i>	\$230.00
Espinaca con hoja de betabel <i>Hoja de betabel, espinaca, nuez, vinagre balsámico, queso gorgonzola; a elegir pollo o prosciutto</i>	\$260.00

SOPAS Y CREMAS

Sopa de cebolla	\$210.00
Crema de tomate rostizado <i>Con queso de cabra y crutones</i>	\$210.00



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



Rib Eye <i>400 g.</i>	\$650.00
New York <i>400 g. Bañado en salsa a elegir:</i> - Queso roquefort - Mostaza - Pimienta	\$650.00
Arrachera <i>400 g.</i>	\$460.00
Salmón <i>250 g.</i>	\$490.00
Pechuga de pollo <i>250 g.</i>	\$460.00
Arrachera a la Poblana <i>300 g. con guacamole, frijoles refritos, cebolla, acompañados de salsa martajada y tortillas de harina o maíz</i>	\$460.00
Rack de Cordero <i>370 g. acompañado de espárragos a la parrilla, jalea de menta y reducción de merlot</i>	\$670.00

Nuestros cortes son servidos con vegetales salteados, puré de papa y quenelle de mantequilla las finas hierbas



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

	CH	G
Prosciutto con arúgula	\$220.00	\$390.00
Cebolla caramelizada con queso de cabra	\$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



Tarta de chocolate y nuez <i>Al vino tinto</i>	\$200.00
Tarta de frutos rojos y queso camembert	\$200.00
Brownie de chocolate <i>A la lavanda, servido con helado artesanal</i>	\$220.00
Panacotta de lavanda	\$200.00
Pay de avellana y chabacano	\$210.00
Peras al vino tinto	\$220.00
Tiramisú	\$200.00
Helados artesanales de la región <i>Diferentes sabores</i>	\$210.00
Cono con helado <i>Diferentes sabores</i>	\$100.00



BEBIDAS

VINOS

	BOTELLA	COPA
BLANCOS		
La Santísima Trinidad (Sauvignon Blanc)	\$600.00	\$140.00
La Santísima Trinidad Joven (Blend)	\$700.00	\$160.00
Barrica de Fuego Roble (Sauvignon Blanc)	\$690.00	
San Lucas Crianza (Sauvignon Blanc)	\$700.00	
ROSADOS		
La Santísima Trinidad (Syrah)	\$700.00	\$160.00
Barrica de Fuego Rosado Dulce (Syrah, Malbec, Tempranillo)	\$590.00	\$150.00
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	
Barrica de Fuego Blancs (Caladoc) Método Charmat	\$690.00	
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	\$190.00
La Santísima Trinidad Reserva (Malbec)	\$890.00	\$190.00
Barrica de Fuego Joven (Blend)	\$650.00	
Barrica de Fuego (Field Blend)	\$690.00	
Barrica de Fuego Roble (Malbec)	\$790.00	



BEBIDAS SIN ALCOHOL

Agua del día	\$70.00
Agua mineral / natural Casa del Agua 355 ml	\$90.00
Agua mineral / natural Casa del Agua 600 ml	\$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
Naranjada mineral / natural	\$70.00
Piñada	\$120.00
Refrescos saborizados	\$65.00
Rusa	\$70.00

CAFÉS

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

CERVEZAS

Artesanal Allende Botella	\$100.00
Estrella Galicia	\$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
Clamato Cielo Rojo + cerveza	\$50.00

CÓCTELES CLÁSICOS

Tiburón Rosa	\$200.00
Aperol Spritz	\$180.00
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 / Malibú	\$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



ANÍS

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 pablano)	\$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
Baileys	\$160.00
Frangelico	\$140.00
Jägermeister	\$140.00
Kahlúa	\$140.00
Licor 43	\$160.00
Strega	\$180.00
Fernet Branca	\$140.00

GINEBRA

Beffeater	\$180.00
Hendrick's	\$210.00
Tanqueray	\$180.00
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
Creyente	\$310.00
Montelobos Joven	\$190.00
400 Conejos Joven	\$200.00
400 Conejos Reposado	\$190.00
Ojo de Tigre	\$190.00
Los Danzantes Espadín Joven	\$230.00
Los Danzantes Espadín Reposado	\$290.00

RON

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

TEQUILA

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

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