



VIÑEDOS  
SAN LUCAS

# MENÚ

## DESAYUNOS

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

## JUGOS

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

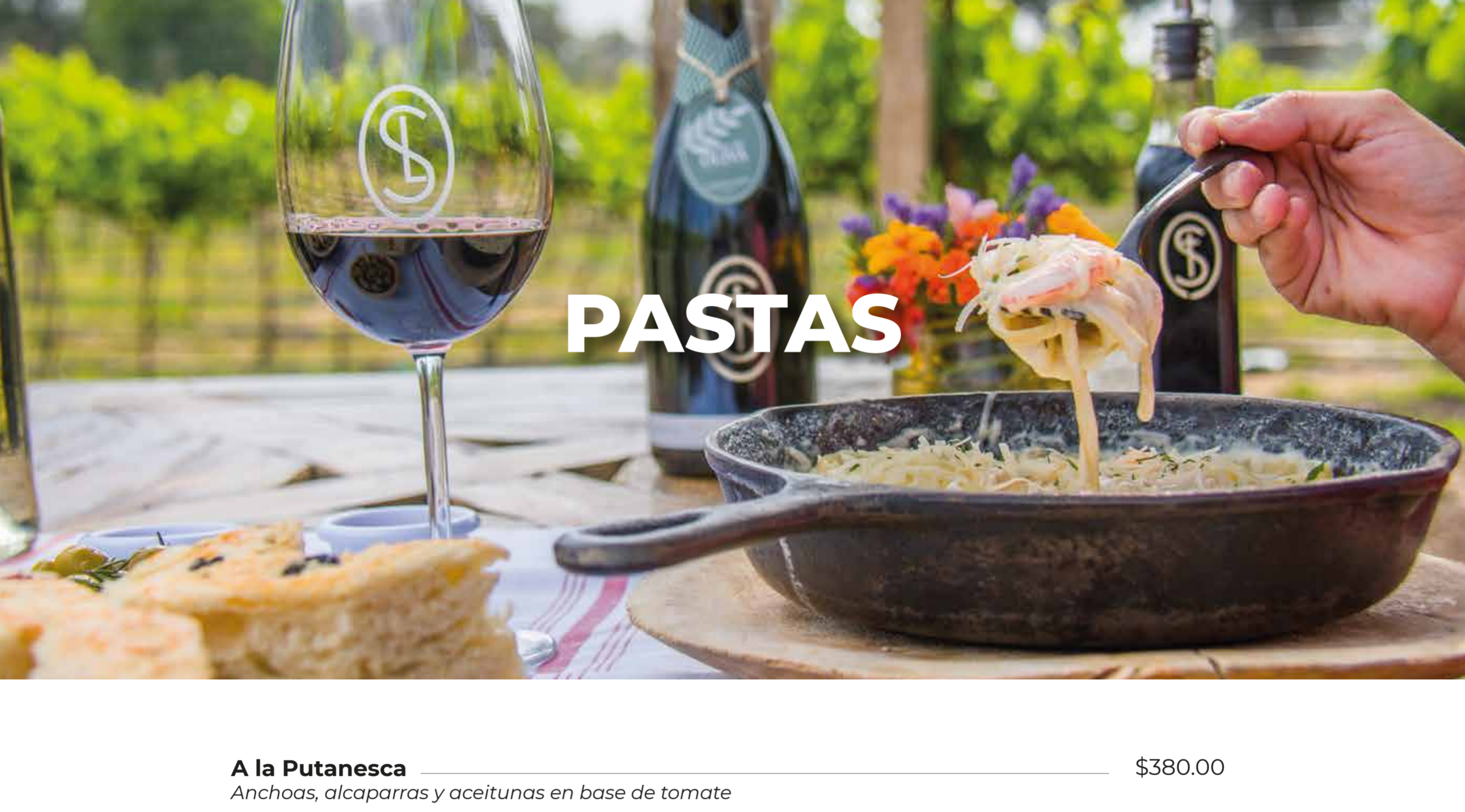


# ENTRADAS Y ENSALADAS

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

## SOPAS Y CREAMAS

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



# PASTAS

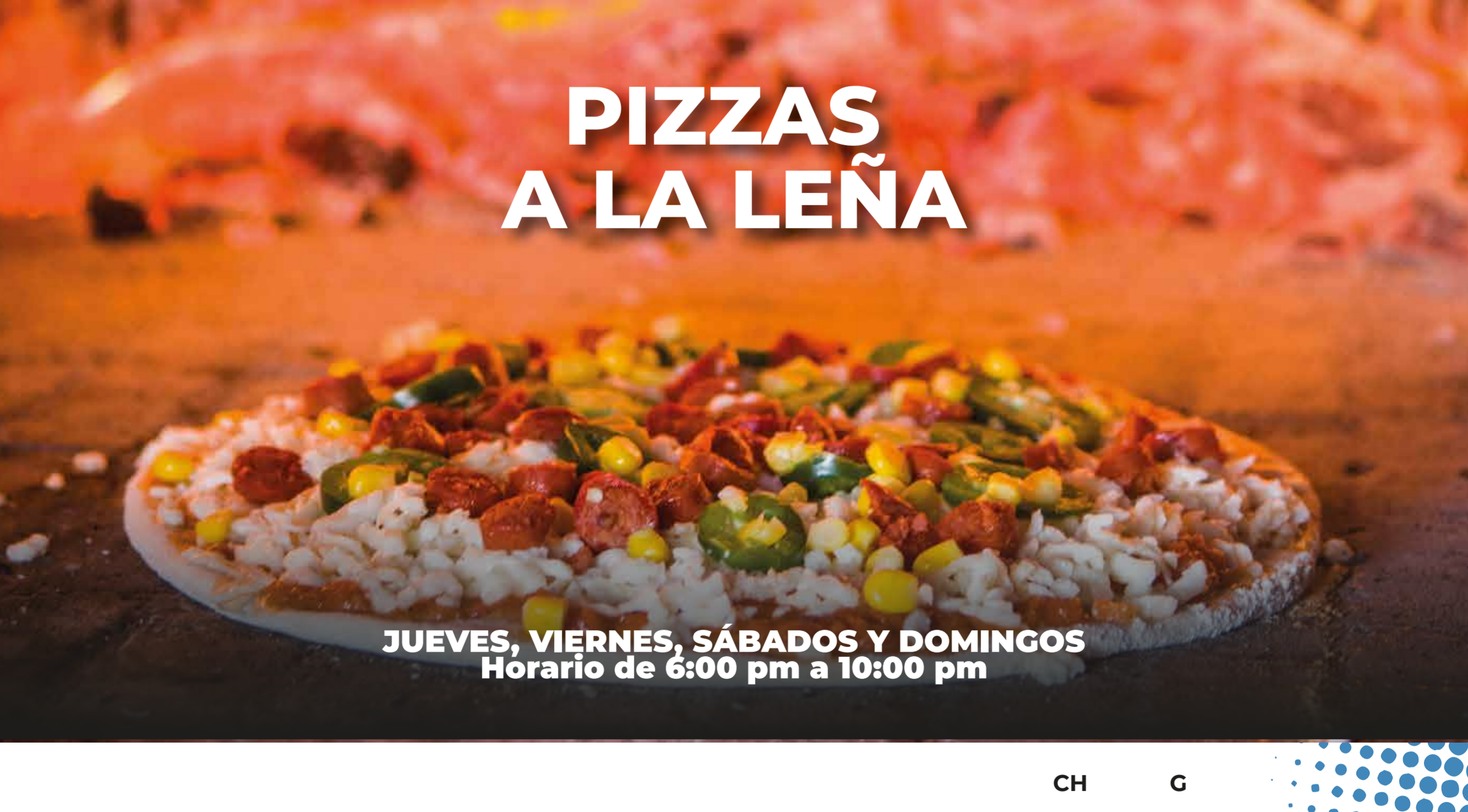
<b>A la Putanesca</b> <i>Anchoas, alcaparras y aceitunas en base de tomate</i>	\$380.00
<b>Al Pesto</b> <i>Con albahaca orgánica de nuestro huerto, piñón y parmesano</i>	\$380.00
<b>Arrabbiata</b> <i>Tomate orgánico de nuestro huerto, chile de árbol y pesto</i>	\$360.00
<b>Verdes del Huerto y Nuez</b> <i>Crema acida, mezcla de acelga, kale, espinaca y hoja de betabel</i>	\$380.00
<b>A la Pomoesa</b> <i>Salsa de pomodora y carne de res especial</i>	\$420.00
<b>Alfredo</b> <i>Con camarones, crema acida, vino blanco y perejil</i>	\$480.00
<b>Rissoto de Salmón</b> <i>Zanahoria, calabaza, queso parmesano, salsa de tomate, crema de camarón y salmón</i>	\$430.00



# CORTES A LA PARRILLA

<b>Rib Eye (400 gr)</b>	\$650.00
<b>New York (400 gr)</b>	\$650.00
<b>Arrachera (300 gr)</b>	\$460.00
<b>Salmón (250 gr)</b>	\$490.00
<b>Pechuga de Pollo (250 gr)</b>	\$460.00
<b>Volcán de Arrachera (300 gr)</b> <i>Sobre una cama de 2 tortillas de maíz a harina, gratinados con queso mozzarella</i>	\$460.00

**\*Todos los cortes van servidos con:**  
Vegetales salteados, puré de papa y quenelle de mantequilla a las finas hierbas



# PIZZAS A LA LEÑA

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

	CH	G
<b>Prosciutto con Arúgula</b>	\$220.00	\$390.00
<b>Cebolla Caramelizada con Queso de Cabra</b>	\$220.00	\$390.00
<b>Mozzarella con Jitomate Fresco y Aceitunas</b>	\$220.00	\$390.00
<b>Anchoas con Tomate Deshidratado</b>	\$220.00	\$390.00
<b>Provolone con Nuez</b>	\$220.00	\$390.00
<b>Chistorra con Elote Dorado y Juliana de Jalapeños</b>	\$220.00	\$390.00
<b>Salmoreado con Champiñones y Aceitunas Negras</b>	\$220.00	\$390.00
<b>Pepperoni</b>	\$220.00	\$390.00
<b>Margarita</b>	\$220.00	\$390.00



# POSTRES

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

# BEBIDAS

## VINOS

	BOTELLA	COPA
<b>BLANCOS</b>		
La Santísima Trinidad (Sauvignon Blanc)	\$600.00	\$140.00
La Santísima Trinidad (Blend)	\$700.00	\$160.00
Barrica de Fuego (Sauvignon Blanc)	\$600.00	\$140.00
San Lucas Crianza (Sauvignon Blanc)	\$700.00	
<b>ROSADOS</b>		
La Santísima Trinidad (Syrah)	\$700.00	\$160.00
<b>ESPUMOSOS</b>		
La Santísima Trinidad Rose (Blend)	\$800.00	\$180.00
Barrica de Fuego Dulce Natural (Sauvignon Blanc)	\$800.00	
San Lucas Rose 375 ml (Blend)	\$400.00	
San Lucas Blancs (Caladoc)	\$700.00	
San Lucas (Pinot Noir)	\$890.00	
<b>TINTOS</b>		
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
<b>OPORTOS</b>		
La Santísima Trinidad (Ruby)	\$890.00	\$190.00
La Santísima Trinidad (Tawny)	\$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
Naranjada 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

Beeffater	\$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	\$180.00
400 Conejos Reposado	\$190.00
Ojo de Tigre	\$190.00

## RON

Appleton State	\$160.00
Bacardi 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

## 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!

