



VIÑEDOS
SAN LUCAS

VINÍCOLA MENÚ



ENTRADAS Y SOPAS

Tabla de quesos	\$450.00
<i>Variedad de quesos de la región</i>	
Tabla de charcutería	\$480.00
<i>Variedad de charcutería</i>	
Tabla mixta	\$480.00
<i>Variedad de quesos de la región y charcutería</i>	
Guacamole	\$280.00
<i>Acompañado con totopos crujientes</i>	
Ensalada César	\$220.00
<i>Tradicionales lechugas mezcladas con aderezo de la casa, crutones y crujientes de parmesano</i>	
Ensalada César con pollo	\$280.00
<i>100 g.</i>	
Ensalada de pera asada	\$220.00
<i>Mix de lechugas, crujiente de tocino, queso de cabra y nuez caramelizada</i>	
Ensalada Caprese	\$220.00
<i>Tradicionales rebanadas de queso mozzarella, jitomate, reducción balsámico y pesto de la casa</i>	
Ensalada de atún al grill	\$320.00
<i>120 g. sobre un mix de lechugas, salsa de chile habanero y vegetales asados</i>	
Sopa de tomate	\$210.00
<i>Acompañada con queso de cabra, crema ácida, crutones y juliana de tortilla</i>	
Consomé de la casa	\$250.00
<i>Fondo de res con un saiteado de chile poblano, elote amarillo y flor de calabaza, acompañado de tortilla frita y queso provolone</i>	
Tostada de atún	\$320.00
<i>Marinado en jugo de limón y salsa martajada, acompañada de rábano, jitomate cherry y poro frito</i>	
Tacos de camarón y atún	\$330.00
<i>4 pzas. de atún y camarón en tortilla de maíz, acompañados de nuestras salsas tradicionales, cebolla morada, aguacate y ajonjolí tostado</i>	
Tacos de Rib Eye	\$350.00
<i>4 pzas. de chicharrón de Rib Eye en tortilla de maíz, acompañados de nuestras salsas tradicionales, col y cebolla morada</i>	
Flautas de Pulled Pork	\$330.00
<i>Con salsa BBQ, acompañadas de un mix de lechugas, guacamole y salsa de chile habanero</i>	
Camarones al coco	\$390.00
<i>Con un chutney de piña asada, endulzada con miel de mezquite</i>	
Calamares crujientes	\$360.00
<i>Con mayonesa sriracha, mix de lechugas y semillas de girasol caramelizadas</i>	
Papas trufadas	\$170.00
<i>A la francesa, cubiertas con queso parmesano</i>	
Elote al grill	\$190.00
<i>4 pzas. con mayonesa de chipotle, queso ranchero, chile en polvo y limón</i>	



PLATOS PRINCIPALES

Hamburguesa clásica	\$360.00
<i>220 g. de carne de res angus, tocino, queso amarillo, jamón de cerdo y papas a la francesa</i>	
Hamburguesa San Lucas	\$390.00
<i>220 g. de carne de res angus, tocino, tomate, pimientos mixtos y champiñones a la parrilla, cebolla caramelizada, queso gruyere y papas a la francesa</i>	
Hamburguesa de camarón	\$450.00
<i>220 g. carne de camarón, piña asada ahumada y cebolla caramelizada, acompañada de una mayonesa sriracha</i>	
Pasta San Lucas	\$380.00
<i>Fetuccini acompañado de pimiento morrón, ajo, aceituna negra, jitomate cherry, aceite de olivo y queso feta</i>	
Burrito de pollo y/o arrachera	\$410.00
<i>Con pimientos mixtos y champiñones a la parrilla, acompañado de guacamole y papas a la francesa</i>	
Camarones fuego al grill	\$470.00
<i>5 pzas. preparados a las finas hierbas con paprika, ajonjolí negro y blanco, acompañados de un mix de lechugas, bañados con una salsa de chile de árbol ligeramente picante</i>	

DEL GRILL

Sándwich de Pulled Pork	\$360.00
<i>130 g. acompañado de papas a la francesa, ensalada coleslaw y pepinillos de la casa</i>	
Arrachera	\$460.00
<i>300 g. acompañado de papas a la francesa, guacamole y salsa verde tatemada</i>	
Pechuga de pollo	\$460.00
<i>250 g.</i>	
Salmón	\$490.00
<i>250 g.</i>	
Rib Eye	\$650.00
<i>400 g.</i>	

Todos nuestros cortes se cocinan a la leña y se acompañan con puré de camote y vegetales saiteados

DEL AHUMADOR

Brisket	\$550.00
<i>Con salsa BBQ, acompañado de ensalada coleslaw, puré de papa y pepinillos de la casa</i>	
Costilla BBQ	\$520.00
<i>Con salsa BBQ, acompañada de ensalada coleslaw, puré de papa y pepinillos de la casa</i>	
Tabla mixta del ahumador	\$1,200.00
<i>300 g. de brisket, medio rack de costilla BBQ, 2 mini sándwiches de pulled pork, acompañados de ensalada coleslaw, puré de papa y papas a la francesa</i>	



POSTRES

Cheesecake	\$200.00
<i>De frutos rojos</i>	
Crème Brûlée	\$220.00
<i>De lavanda, acompañado de frutos rojos</i>	
Crepas	\$200.00
<i>De cajeta, acompañada de nuez y helado de vainilla</i>	
Tiramisú	\$200.00
<i>Elaborado con café, cacao y queso crema</i>	
Helados artesanales de la región	\$210.00
<i>Diferentes sabores</i>	
Cono con helado	\$100.00
<i>Diferentes sabores</i>	



MENÚ 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)		
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
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

Estrella Galicia	\$100.00
Artesanal Allende Botella	\$100.00
Artesanal Allende Barril	\$110.00
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	\$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 / 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

Aguardiente de Orojo	\$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
Baileys	\$160.00
Frangelico	\$140.00
Jägermeister	\$140.00
Kahlúa	\$140.00
Licor 43	\$160.00
Strega	\$180.00

GINEBRA

Beekeeper	\$180.00
Hendrick's	\$210.00
Tanqueray	\$180.00
The London N° 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
Cómplice	\$180.00

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

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
Maestro Dobel 50 Edición 1967	\$1910.00
1800 Milenio	\$410.00
Don Julio Blanco	\$160.00
Don Julio Reposado	\$180.00
Don Julio 70	\$310.00
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

Buchanan's 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