

Santiago's

UNA EXPERIENCIA MEMORABLE
EN ÁLAMOS, SONORA,
MÉXICO.



APERITIVOS

Totopos y Salsa \$ 95.00

Molcajete con Guacamole \$ 195.00

Nachos de la Hacienda (vegetarianos, pollo o res) \$ 295.00

Molcajete de Puntas de Res: Puntas de res con salsa tatemada de tomatillo y chile morita, acompañado con nopal, cebolla y queso asadero **\$ 325.00**

Panela Asada: panela asada a la plancha, acompañada de jitomate bola asado, pesto y reducción de vino tinto y balsámico **\$ 215.00**

Queso Fundido: mezcla de quesos fundidos sobre champiñones ó chorizo, montado sobre molcajete caliente y tapa de costra de queso **\$ 275.00**

Tuétano al Tequilla: tuétanos fritos y asados, acompañados de picadillo de res con chile y cebolla morada, flameado con tequila sobre una plancha caliente **\$ 395.00**

Molotes de Cochinita: molotes de pasta hojaldre relleno de cochinita pibil, sentados sobre una salsa de chile morita **\$ 285.00**

Hummus con Pan de Romero y Vegetales \$ 215.00

Tabla de Quesos, Carnes Frías y Fruta Fresca \$ 550.00

Brócoli y Coliflor Rostizado con Salsa Agridulce y Semillas \$ 195.00

Sopes de Marlin: sope de marlin ahumado cocinado con jitomate, cebolla y chicharos, coronados con repollo curtido y crema de rancho **\$ 285.00**

Coctail de Camarón \$ 270.00

Ceviche de Camarón \$ 270.00

ENSALADAS

Casa Mía: Corazones de lechuga asados a la parrilla sazonados con aderezo de ajo, servida con reducción de vino tinto, ajo, curry y queso parmesano **\$ 195.00**

Ensalada Fresca: Mezcla de lechugas con frutos rojos, queso y vinagreta de fresa **\$ 185.00**

Ensalada de Betabel: Rondelos de betabel con acelgas, queso feta y vinagreta agridulce **\$ 195.00**

Ensalada de Pera, Queso Azul, Nueces Caramelizadas y Vinagreta Balsámica \$ 145.00

Santiago's

UNA EXPERIENCIA MEMORABLE
EN ÁLAMOS, SONORA,
MÉXICO.



SOPAS

Sopa de Tortilla: fritura de tortilla, queso, chicharrón, chile guajillo, aguacate, crema y sopa de tortilla **\$ 175.00**

Crema de Elote: crema de elote amarillo asado, coronado con granos de elote dulce **\$165.00**

Crema de Cilantro: tazón de crema de cilantro, acompañada de crutones salados, crema ácida y puntas de cilantro fresco **\$ 165.00**

Sopa de Vegetales \$ 155.00

Gazpacho Hacienda \$ 155.00

PLATOS FUERTES

Filete Miñón a la Parrilla con Espinacas, Tomate Cherry y Reducción Balsámica con Puré de Papa Tradicional \$ 675.00

Filete Miñón a la Parrilla con Salsa de Cerezas y Coñac \$ 655.00

Filete Miñón a la Parrilla en Salsa Azul: filete de res, montado en puré de papa y un espejo de salsa de queso azul, acompañado de vegetales salteados y puré de papa tradicional **\$ 675.00**

Filete Miñón a la Parrilla con Nuez: filete de res bañado con una crema de nuez tostado acompañado con un estofado de hongo y morrón **\$ 685.00**

Pechuga de Pollo en Mole con Frutos Rojos: Pechuga de pollo bañada con un delicioso mole con frutos rojos, acompañada con arroz de la casa **\$ 620.00**

Pechuga de Pollo con Espinaca: pechuga de pollo asada y bañada con una crema de espinacas, acompañada con hongos confitados, queso parmesano y espinacas **\$ 600.00**

Filete de Pescado Basa Empapelado con Almendras y Toque de Mantequilla y Limón \$ 600.00

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 **\$ 625.00**

Salmón Salteado con Miel de Maple y Salsa de Soya \$ 625.00

Santiago's

UNA EXPERIENCIA MEMORABLE
EN ÁLAMOS, SONORA,
MÉXICO.



Atún al Pastor: lomo de atún a las brasas, acompañado de piña asada y ensalada fresca o arroz **\$ 625.00**

Brochetas de Camarón con Vegetales al Mojo de Ajo con Especias de Sonora **\$ 625.00**

Chuleta Coronel: chuleta de cerdo, marinada con jalea de jalapeños acompañada de puré de camote dulce y vegetales salteados **\$ 675.00**

Chamorro de Tlaquepaque: chamorro de cerdo adobado y horneado, servido con frijoles refritos y queso **\$ 675.00**

Albóndigas Poblanas: albóndigas de res, bañadas en chile chipotle, tomate y ajo **\$500.00**

Carne en su Jugo: puntas de res, cocidas en su jugo y salseado con tomate **\$525.00**

Hamburguesa de la Hacienda **\$ 325.00**

Fetuccine de Camarón: pasta fetuccine con crema, cebolla, ajo, queso parmesano y camarón **\$ 450.00**

Pasta al Ajillo: con camarón o pollo **\$ 425.00**

POSTRES

Biscocho de Tres Leches: pan de la casa, sumergido y montado sobre una cama de tierra de galleta y frutos rojos **\$ 150.00**

Plátano Flameado: plátano macho asado y flameado con brandy, azúcar y mantequilla acompañado con helado **\$ 150.00**

Explosión de Chocolate **\$ 150.00**

Flan de Coco **\$ 150.00**

Pastel de Zanahoria **\$ 150.00**

Pay de Coco **\$ 150.00**

Creme Brulee con Moras **\$ 150.00**

Pay de Temporada **\$ 150.00**

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