



SAN ÁNGEL INN

DESDE 1963

Entradas Sugeridas



Empanada Robalo 1 pza **284**

Ostiones "San Ángel Inn" 10 pzas **392**

Caracoles "San Ángel Inn" 1/2 docena **420**

Foie Gras de Pato Importado 40 grs **502**

Escamoles con Guacamole 115 grs **805**

Setas al Ajillo 150 grs **268**

Jaibas Rellenas Tampico 2 pzas **357**

Cebiche Blanco con Callo y Camarón 300 grs **464**

Cebiche Acapulqueño 300 grs **331**

Salmón Ahumado Noruego 90 grs **437**

Tostadas de Pata de Res 3 pzas **336**

Abulón Marinera ó al Chipotle 90 grs **1092**

Torta de Elote con Rajas Poblanas 250 grs **221**

Fideo Seco con Foie 250 grs **302**

Tabla de Serrano y Manchego 270 grs **441**



Sugerencias del Día



Chile Ancho Relleno
de Hongos
197

Salmón a la Mantequilla
al Ajo Rostizado
499

Bacalao a la Vizcaina
910

Tacos de Bacalao
910



Para Compartir

Tacos de Rib Eye Prime 8 pzas	877
Tacos de Arrachera 6 pzas	557
Tacos de Camarón U/15 5 pzas	546
Tacos de Pato 8 pzas	557
Tacos de Lengua 5 pzas	551
Quesadillas Surtidas 3 pzas	176
Chicharrón en Salsa Verde 250 grs	278
Cochinita Pibil 280 grs	391
Tostadas de Parmesano 3 pzas	194
Dip de Queso al Limón 160 grs	194
Papas Caseras con Dip. 60 grs	87

Sopas y Cremas

Crema del Día 235 ml	257
Crema de Alcachofa 235 ml	263
Crema de Chile Poblano 235 ml	263
Caldo Loco Pollo, Nopales y Arroz 235 ml	257
Sopa de Cebolla 300 ml	270
Sopa Azteca “San Ángel Inn” 340ml	270
Sopa de Hongos y Nopales 235 ml	263

Pastas y Crepas

Spaghetti a la Bolognesa 280 grs	326
Fettuccini al Huitlacoche 240 grs	326
Crepas de Huitlacoche 3 pzas	263

Ensaladas

Ensalada Hacienda	251
Lechuga, jitomate, queso de cabra, aderezo de cilantro.	
Ensalada de Espinacas Frescas	251
Espinacas, aguacate, tocino, aderezo de roquefort.	
Ensalada César (2 personas)	513
Preparada en su mesa.	
Ensalada de Kale	240
Kale, aguacate, naranja, arándanos, nuez garapiñada y vinagreta de miel.	
Ensalada de Betabel a la Pimienta Dulce	251

Aves

Pechuga de Pollo Parmesana 120 grs	410
Pechuga Rellena Salsa Fruta 180 grs	373
Pollo en Mole Poblano 300 grs	410
Patito Horneado Zarzamora ½ Pato	583
Codornices a la Parrilla 2 pzas	406

Mariscos y Pescados

Langosta Thermidor (½ Langosta 660)	1,321
Camarones Francesa Salsa Tártara 6 pzas	523
Camarones Rockefeller U/15 6 pzas	520
Robalo a la Veracruzana 190 grs	608
Robalo Tres Chiles 190 grs	599
Trucha Arco Iris Amandine 330 grs	515
Huachinango al Vino con Alcachofas 200 grs	659
Camarones Coco y Tamarindo U/10 4 pzas	608
Camarones al Curry U/10 5 pzas	709
Dedos de Pescado (Robalo) 8 pzas	519
Camarones en Mole de Naranja U/10 5 pzas	608

Carnes

Chiles Rellenos de Carne/Queso 2 pzas	368
Carne Asada a la Mexicana 180 grs	415
Filete "Paillard Ranchero" 180 grs	420
Filete Pimienta o a la Mostaza 180 grs	473
Chateaubriand Bouquetiere 2 personas 360 grs	861
Arrachera Norteña Marinada 240 grs	557
Steak Tartar preparado en su mesa 170 grs	494
Milanesa de Res "San Ángel Inn" 130 grs	415
Sesos Mantequilla Negra/Salsa Verde 130 grs	420
Lengua de Res a la Veracruzana 160 grs	568
Puntas de Filete en Salsa Morita 180 grs	441
Rib Eye Prime a la Plancha 300 grs	882
Encacahuatado de Lengua al Chipotle 170 grs	575

Postres y Cafes

Crema Bavaria con frutos rojos	164/202	Café Americano	65
Isla Flotante con frutos rojos	164/202	Café Espresso	67/87
Crepas de Cajeta con helado	229/273	Cappuchino	71/82
Pasteles de la Casa	181	Café Irlandés	306
Crepas Suzette 2 personas	573	Café Diablo 2 personas	415
Helados y Nieves	169	Carajillo	294
Frutos Rojos con crema	174	Selección de Tés	87
Frutos Flameados con helado	328		

Precios con 16% de I.V.A. incluido. La ingesta de alimentos crudos es responsabilidad absoluta de quien lo consume. Todos los gramajes son aproximados y en crudo. Todo platillo dividido o cambio de guarnición tiene un costo adicional de \$50.00 Todos nuestros precios estan en M.N.