



Sugerencias del Día



Chiles en Nogada estilo
San Angel Inn

\$530 2pz.

Chile Ancho Relleno
de Hongos

\$205 160 gr.

Salmón a la Mantequilla al
Ajo Rostizado

\$520 180 gr.

Orden de Mango

\$110 310 gr.

Gazpacho a la Castellana

\$270 250 ml.





SAN ÁNGEL INN

DESDE 1963

Entradas Sugeridas



Empanada Robalo 1 pza \$295

Ostiones "San Ángel Inn" 10 pzas \$445

Caracoles "San Ángel Inn" 1/2 docena \$455

Foie Gras de Pato Importado 40 grs \$545

Escamoles con Guacamole 115 grs \$875

Setas al Ajillo 150 grs \$290

Jaibas Rellenas Tampico 2 pzas \$390

Cebiche Blanco con Callo y Camarón 300 grs \$510

Cebiche Acapulqueño 300 grs \$365

Salmón Ahumado Noruego 90 grs \$480

Tostadas de Pata de Res 3 pzas \$370

Abulón Marinera ó al Chipotle 90 grs \$1,205

Torta de Elote con Rajas Poblanas 250 grs \$245

Fideo Seco con Foie 250 grs \$335

Tabla de Serrano y Manchego 270 grs \$460

Para Compartir

Tacos de Rib Eye Prime 8 pzas	\$965
Tacos de Arrachera 6 pzas	\$605
Tacos de Camarón U/15 5 pzas	\$595
Tacos de Pato 8 pzas	\$625
Tacos de Lengua 5 pzas	\$600
Quesadillas Surtidas 3 pzas	\$195
Chicharrón en Salsa Verde 250 grs	\$300
Cochinita Pibil 280 grs	\$425
Tostadas de Parmesano 3 pzas	\$210
Dip de Queso al Limón 160 grs	\$215
Papas Caseras con Dip. 60 grs	\$95

Sopas y Cremas

Crema del Día 235 ml	\$280
Crema de Alcachofa 235 ml	\$285
Crema de Chile Poblano 235 ml	\$285
Caldo Loco Pollo, Nopales y Arroz 235 ml	\$280
Sopa de Cebolla 300 ml	\$295
Sopa Azteca "San Ángel Inn" 340ml	\$295
Sopa de Hongos y Nopales 235 ml	\$285

Pastas y Crepas

Spaghetti a la Bolognesa 280 grs	\$355
Fettuccini al Huitlacoche 240 grs	\$355
Crepas de Huitlacoche 3 pzas	\$285

Ensaladas

Ensalada Hacienda 190 gr. Lechuga, jitomate, queso de cabra, aderezo de cilantro.	\$275
Ensalada de Espinacas Frescas 190 gr. Espinacas, aguacate, tocino, aderezo de roquefort.	\$275
Ensalada César (2 personas) 250 gr. Preparada en su mesa.	\$560
Ensalada de Kale 140 gr. Kale, aguacate, naranja, arándanos, nuez garapiñada y vinagreta de miel.	\$260
Ensalada de Betabel a la Pimienta Dulce 125 gr.	\$275

Aves

Pechuga de Pollo Parmesana 120 grs	\$450
Pechuga Rellena Salsa Fruta 180 grs	\$405
Pollo en Mole Poblano 300 grs	\$445
Patito Horneado Zarzamora ½ Pato	\$650
Codornices a la Parrilla 2 pzas	\$440

Mariscos y Pescados

Langosta Thermidor (½ Langosta \$720)	\$1,435
Camarones Francesa Salsa Tártara 6 pzas	\$580
Camarones Rockefeller U/15 6 pzas	\$575
Robalo a la Veracruzana 190 grs	\$665
Robalo Tres Chiles 190 grs	\$660
Trucha Arco Iris Amandine 330 grs	\$560
Huachinango al Vino con Alcachofas 200 grs	\$735
Camarones Coco y Tamarindo U/10 4 pzas	\$665
Camarones al Curry U/10 5 pzas	\$775
Dedos de Pescado (Robalo) 8 pzas	\$575
Camarones en Mole de Naranja U/10 5 pzas	\$665

Carnes

Chiles Rellenos de Carne/Queso 2 pzas	\$405
Carne Asada a la Mexicana 180 grs	\$465
Filete "Paillard Ranchero" 180 grs	\$465
Filete Pimienta o a la Mostaza 180 grs	\$535
Chateaubriand Bouquetiere 2 personas 360 grs	\$955
Arrachera Norteña Marinada 240 grs	\$605
Steak Tartar preparado en su mesa 170 grs	\$555
Milanesa de Res "San Ángel Inn" 130 grs	\$450
Sesos Mantequilla Negra/Salsa Verde 130 grs	\$455
Lengua de Res a la Veracruzana 160 grs	\$635
Puntas de Filete en Salsa Morita 180 grs	\$485
Rib Eye Prime a la Plancha 300 grs	\$970
Encacahuatado de Lengua al Chipotle 170 grs	\$635

Postres y Cafés

Crema Bavaria/frutos rojos 1 pz.	\$185/\$220	Café Americano 190 ml.	\$75
Isla Flotante/frutos rojos 1 pz.	\$185/\$225	Espresso 60 ml./ 120 ml.	\$75/\$110
Crepas de Cajeta / con helado 3pz.	\$250/\$300	Cappuchino 210 ml.	\$80/\$90
Pasteles de la Casa 170 gr.	\$200	Café Irlandés 230 ml.	\$335
Crepas Suzette 2 personas 6 pz.	\$625	Café Diablo 2 pers. 240 ml.	\$450
Helados y Nieves 160 ml.	\$190	Carajillo 104 ml.	\$325
Frutos Rojos con crema 120 gr.	\$190	Selección de Tés 190 ml.	\$95
Frutos Flameados con helado 200 gr.	\$360		

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 \$65 Todos nuestros precios estan en M.N. La Propina no es Obligatoria.