Sugerencias del Día

Chile Ancho Relleno de Hongos
$205 160 gr.

Salmón a la Mantequilla al Ajo Rostizado
$520 180 gr.

Bacalao a la Vizcaina
$975 190 gr.

Tacos de Bacalao
$975 190 gr.

Romeritos con Camarones y Nopales
$475 300 gr.

Pie de Calabaza /con Helado
$200 170 g / $330 250 g

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 Compartír

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. — $275
Lechuga, jitomate, queso de cabra, aderezo de cilantro.

Ensalada de Espinacas Frescas 190 gr. — $275
Espinacas, aguacate, tocino, aderezo de roquefort.

Ensalada César (2 personas) 250 gr. — $560
Preparada en su mesa.

Ensalada de Kale 140 gr. — $260
Kale, aguacate, naranja, arándanos, nuez garapiñada y vinagreta de miel.

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

Maríscos 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 Cafes

Crema Bavaria/frutos rojos 1 pz.	$185/$220
Isla Flotante/frutos rojos 1 pz.	$185/$225
Crepas de Cajeta / con helado 3pz.	$250/$300
Pasteles de la Casa 170 gr.	$200
Crepas Suzette 2 personas 6 pz.	$625
Helados y Nieves 160 ml.	$190
Frutos Rojos con crema 120 gr.	$190
Frutos Flameados con helado 200 gr.	$360

Café Americano 190 ml.	$75
Espresso 60 ml./ 120 ml.	$75/$110
Cappuchino 210 ml.	$80/$90
Café Irlandés 230 ml.	$335
Café Diablo 2 pers. 240 ml.	$450
Carajillo 104 ml.	$325
Selección de Tés 190 ml.	$95

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.

Fecha de impresión: 03/06/2026