

SAN GREGORIO

RESTAURANTE

Desayunos

Desayunos

martes a viernes 8:00 a 11:00 am
sábado y domingo 7:00 a 11:00 am



TOSTAS Q.60

Dos rebanadas de pan de centeno, una rebanada con tomate, aceite de oliva y huevos al gusto, la otra con queso crema y aguacate, acompañado de fruta de temporada.



DESAYUNO VEGETARIANO Q.65

Claras de huevo con espinacas y queso mozzarella, relleno de chile pimiento y champiñón, acompañado de frijoles volteados, salsa de tomate y fruta de la estación.



WAFLES Q.62

Dos Waffles rellenos al medio con Nutella, decorados con fresas, arándanos, nueces, crema batida y sirope de chocolate.



YOGURT CON FRUTA Q.55

Yogurt natural o de fresa estilo búlgaro, con fruta de temporada, granola, chia y mermelada.



Especialidad de la casa



Platillo Vegetariano



OMELETTE TRADICIONAL Q.69

Huevos revueltos rellenos de champiñones, queso mozzarella y jamón tipo lomo canadiense, acompañado de frijoles volteados, fruta de la estación y salsa de tomate.



DESAYUNO NORUEGO Q.66

Bagel con Salmón, huevos revueltos, aguacate, queso crema, eneldo y pimienta roja, acompañados de fruta de temporada.



DESAYUNO TÍPICO Q.58

Huevos al gusto, frijoles volteados, plátanos fritos, queso de capas y salsa de tomate.

PLATO DE FRUTAS Q.48

Platillo con fruta de temporada (varia según la estación).



ENCHILADAS SUIZAS Q.72

Tortillas de harina rellenas de pollo desmenuzado, bañadas en salsa verde y crema, gratinadas con queso mozzarella y acompañadas de frijoles charros.

AMERICANO Q.65

Huevos al gusto acompañados de Hash Brown, tocino, waffle y fruta de temporada.

DESAYUNO ESPAÑOL Q.90

Huevos estrellados tiernos sobre papas fritas en cubos con chorizo español y salsa de queso azul.

DESAYUNO CHAPÍN Q.59

Tamalitos de chipilín, huevos al gusto, plátanos cocidos, frijoles parados, queso de capas, salsa de tomate y crema.



Especialidad de la casa



Platillo Vegetariano

DESAYUNO CAMPESINO Q.99

4 onzas de filete de lomo, huevos al gusto, frijoles volteados, queso de capas, plátanos fritos, chirmol asado, longaniza y tortillas con queso.



FINQUERO Q.90

Un huevo al gusto sobre frijoles charros, acompañado de tortillas fritas y tiras de lomo salteado.



HUEVOS CON CHORIZO Q.58

Huevos con chorizo y cebolla, acompañados de frijoles volteados, plátanos fritos, crema y salsa de tomate.



CHILAQUILES Q.59

Tortillas de maíz fritas, bañadas en salsa roja o verde, huevos al gusto, crema y salteado de cebolla con chile pimiento.

Con pollo desmenuzado Q.65



Menü Infantil

para niños menores de 12 años



ENROLLADITOS DE JAMÓN Q.37

Tortilla de harina rellena de jamón lomo canadiense, queso cheddar, queso crema y pesto de tomate. Acompañado de fruta de temporada y bolitas de papa.



DESAYUNO CHAPINCITO Q.32

Un huevo al gusto con frijoles volteados, queso de capas, plátanos fritos, salchichas y salsa de tomate.



MUFFIN DE JAMÓN Q.35

Pan muffin con jamón virginia, queso cheddar y huevo revuelto, acompañado de hash brown y fruta mixta.



MINI WAFLE Q.39

Un waffle con Nutella, fresas, arándanos y sirope de chocolate.



Extras

Jamón Q15 - Crema Q.12.50 - Leche 5oz Q.5

PORCIÓN DE PAN Q.9



TOCINO Q.27



FRIJOLAS VOLTEADAS Q.8.25



FRIJOLAS CHARROS Q.8.25



QUESO DE CAPAS Q.14



FRUTA Q.11.50



SALCHICHAS Q.22



HASH BROWN Q.12



PORCIÓN DE TORTILLAS Q.8



PORCIÓN DE PAN DULCE Q.9



Bebidas

FRÍAS

Jugo de naranja	Q.19
Licuada con agua	Q.26
Licuada con leche	Q.30
Jugo verde saludable	Q.26
Jugo de zanahoria con cardamomo	Q.26
Jugo de jengibre y piña	Q.26
Mocca ice	Q.30
Mocca frappé	Q.30

CALIENTES

Té variado	Q.16
Té Infusión	Q.20
Café americano	Q.16
Expresso	Q.18
Cortado	Q.18
Capuccino	Q.20
Latte	Q.20
Mocaccino	Q.30
Chocolate con agua o leche	Q.29

ESPECIALES

Affogato	Q.29
Carajillo	Q.55
Capuccino con Baileys	Q.46
Mimosa	Q.38



SAN GREGORIO

RESTAURANTE

Menü



Ensaladas

ENSALADA MIXTA Q.48

Mezcla de lechugas seleccionadas, elotitos, cebolla morada, zanahoria, pepinillos, queso panela con aderezo de pepitoria.



ENSALADA DE PERA Q.75

Lechuga mixta con lascas de pera salteada, nueces caramelizadas y queso gorgonzola, sobre un crocante de pasta philo.



ENSALADA DE REMOLACHA Q.59

Mezcla de lechugas con remolacha, gajos de naranja, queso azul, nueces caramelizadas y vinagreta de naranja.



Especialidad de la casa



Platillo Vegetariano



ENSALADA CON POLLO Q.55

Lechuga mantequilla con zanahoria rallada, cebolla morada en juliana, pechuga de pollo cocinada al vacío y aderezo de cilantro.



ENSALADA DE GARBANZOS Q.48

Garbanzos con Tomate Cherry, aceitunas negras, albahaca fresca, queso feta, aliñados con aceite de Oliva y Limón.



ENSALADA DE LOMITO Q.85

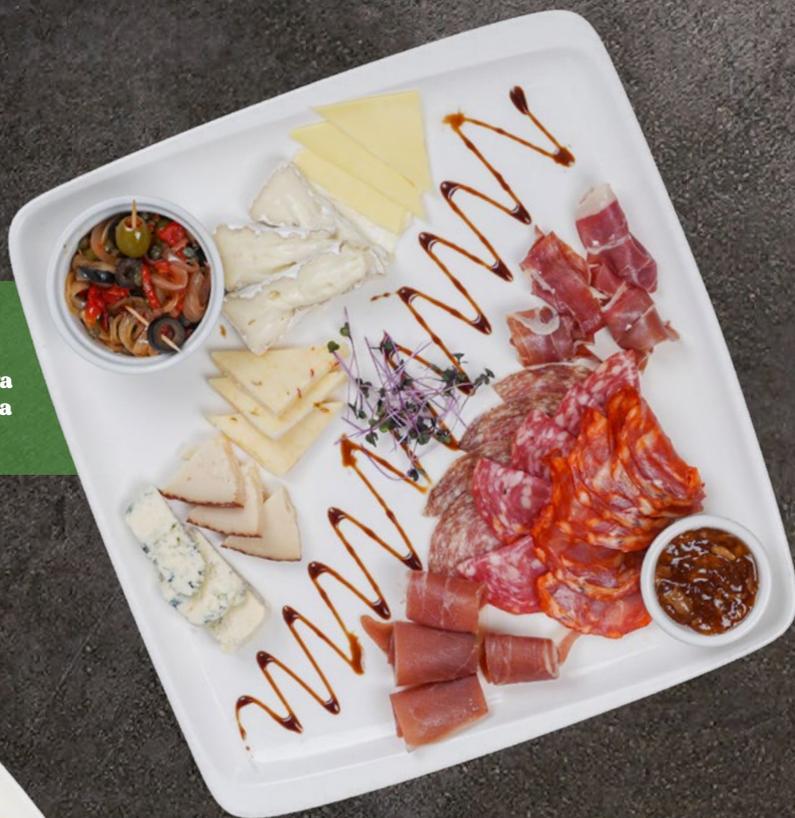
Mezcla de lechugas con lomito de res, pepitoria, aguacate, cebolla morada y aderezo de ajonjolí.



Entradas

ANTIPASTO Q.160

Jamones y quesos seleccionados, conserva de chiles pimientos, mermelada de naranja y crostini para compartir.



BLINIS DE TRUCHA Q.85

Mini panqueques de harina de trigo, rellenos de queso crema con eneldo y trucha ahumada.



ALITAS EN BARBACOA Q.85

Alitas de pollo sazonadas con especias y bañadas en salsa barbacoa ahumada, acompañadas de crudites de apio y zanahoria con aderezo ranch.



ALITAS CON SALSA BÚFALO Q.85

Alitas de pollo sazonadas con especias y bañadas en salsa picante, acompañadas de crudites de apio y zanahoria con aderezo ranch.



CARPACCIO DE SALMÓN Q.99

Rodajas de Salmón finamente cortadas, con alcaparras baby, pimienta roja, queso parmesano y aliñado con vinagreta de cítricos.



CARPACCIO DE LOMITO Q.105

Finas lonchas de lomo de res aliñadas con limón, aceite de oliva y decorado con alcaparras baby, cebollín y queso parmesano.



CROQUETAS DE TEMPORADA Q.45

Croquetas de salsa bechamel rebozadas en pan rallado.



CUCHARA DEL DÍA Q.36



Especialidad
de la casa



Platillo
Vegetariano

Hamburguesas

HAMBURGUESA SAN GREGORIO Q.105

8 oz de carne de res, con aros de cebolla, tocino, queso cheddar, queso mozzarella, aguacate y salsa barbacoa, acompañado de gajos de papa frita.



HAMBURGUESA CHANCÓL Q.87

6 oz de carne de res con queso Chancol recién fundido, lechuga, tomate, cebolla y aderezo de cilantro, acompañado de camote frito.



HAMBURGUESA POLLO BRIOCHE Q.85

Filete de pechuga empanizado, lechuga, tomate, cebolla, aguacate y aderezo de mostaza Dijon, en pan brioche, acompañado de papas fritas.



Bretzel

Todos nuestros paninis son acompañados de ensalada y papas fritas. Puedes cambiar las papas fritas por papas en gajos o camotes fritos por Q.9 adicionales.

LOMITO Q.96

Pan bretzel con lomito, aguacate, queso fundido, champiñones y aderezo ranch.



MADRILEÑO Q.85

Pan bretzel con calamares rebozados, pimientos asados y alioli.



URUGUAYO Q.69

Pan bretzel con chorizo uruguayo, espinaca, queso mozzarella y chimichurri rojo.





MEXICANO Q.65

Pan bretzel con nuestra versión de cochinita pibil, aguacate y cebollas encurtidas.

VEGETARIANO Q.81

Pan bretzel con nuestra conserva de berenjena, tomate manzano y queso Emmental.



AMERICANO Q.65

Pan bretzel con jamón Lomo Canadiense, queso cheddar y pesto de tomate.



SANDWICH DE ATÚN Q.69

Rodajas de pan negro con nuestra receta de ensalada de atún con nueces.



ARGENTINO Q.72

Pan bretzel con chorizo argentino, espinaca, queso monterrey y chimichurri verde tradicional.



FILADELFIA Q.99

Pan bretzel con lomito de res, queso cheddar y cebollas caramelizadas.



Platos Fuertes



MAR Y TIERRA PARA 2 Q.275

Platillo para compartir, 6 onzas de lomito, 6 onzas de camarones, acompañados de papas cambray al limón, con enrollados de ejote con tocino y brócolini.

media porción Q.165



FILET MIGNON Q.156

8 onzas de lomito de res, albardado con tocino, sobre pure de güicoy sazón, acompañado de espárragos y salsa demi glace con champiñones.



CHURRASCO CHAPÍN Q.150

6 onzas de lomito de res, acompañado de chorizo uruguayo, elote, frijoles volteados, guacamol, papa asada, cebollitas y chirmol.



CAMARONES AL AJILLO Q.165

6 onzas de camarones jumbo al ajillo, acompañados de rice and beans y pinchos de vegetales a la plancha.



MERO Y MEJILLONES Q.148

8 onzas de filete de mero a la plancha sobre papas doradas, acompañado de salsa de mejillones.



SALMÓN CON TOMATES CONFITADOS Q.175

6 onzas de filete de Salmón a la plancha con tomates confitados en aceite de oliva y romero, acompañado de quinoa al pesto.



Especialidad de la casa



Platillo Vegetariano



LASAÑA DE PEPIÁN Q.85

Lasaña con pollo desmenuzado en nuestra salsa de pepián.



POLLO A LA MANDARINA Q.85

Pequeños trozos de pollo rebozados y bañados en nuestra salsa de mandarina, acompañado de arroz frito, ajonjolí y cebollín.



LASAÑA VEGETARIANA Q.69 

Lasaña de berenjena, zucchini, tomates deshidratados, pimientos asados, espinaca, cebolla, con nuestra salsa cremosa y gratinada con queso mozzarella.



CALABACÍN CARBONARA Q.68

Finos zoodles de calabacín en una deliciosa salsa carbonara, decorados con crocante de tocino.

PASTA CON MARISCOS Q.105

Pasta fetuccini con camarones, calamares y algún otro fruto del mar, aderezado con aceite de oliva, perejil, vino blanco y queso parmesano.



SOLOMILLO DE CERDO Q.88

Solomillo de Cerdo relleno de almendras, acompañado de arroz basmati y chutney con fruta de temporada.



POLLO Y PASTA AL PESTO Q.91

Pasta fetuccini con pesto genovés y pollo cocinado al vacío, con queso parmesano.



Menü Infantil

para niños menores de 12 años

NUGGETS DE POLLO Q.47

Jugosos nuggets de pechuga de pollo, rellenos de queso cheddar, rebozados, acompañados de papas fritas.



CALABACÍN CARBONARA Q.38

Finos zoodles de calabacín en una deliciosa salsa carbonara, decorados con crocante de tocino.



Extras

Crostini Q.19 - Arroz Q.12 - Papas Doradas Q.20



**PORCIÓN
DE PAN** Q.12



**EXTRA DE
LOMITO 5 OZ** Q.51



**PORCIÓN
DE AGUACATE** Q.17



**PECHUGA DE
POLLO 6 OZ** Q.30



**CAMOTE
FRITO** Q.26

**PORCIÓN DE
PAPAS FRITAS** Q.25



**PORCIÓN
DE TORTILLAS** Q.8



Pastres



SACHERTORTE Q.40

Clásico pastel de chocolate, originario de Viena, Austria. Con relleno de jalea de melocotón.

PASTEL DE TEMPORADA Y CHOCOLATE BLANCO Q.35

Combinación de fruta de temporada y chocolate blanco con centro líquido y base de galletas de mantequilla, acompañado de salsa de Berries.



COPA DE HELADO Q.33

Dos bolas de helado cremoso de chocolate o vainilla.



SOUFFLÉ DE ELOTE Q.35

Soufflé de Elote horneado con leche condensada.



Especialidad de la casa

TARTELETA DE FRUTAS Q.35

Tartaleta con base de crocante de mantequilla, rellena de manjar de tres leches, decorada con fruta de temporada.



APFELSTRUDEL Q.40

Postre austriaco de manzanas con canela, envuelto en una fina masa, acompañado de helado de vainilla.



CREMA CATALANA Q.35

Delicada crema catalana a base de leche aromatizada con piel de naranja.



Especialidad
de la casa

BANANA ROLL Q.40

Banano envuelto con masa especial, chispas de chocolate, queso crema y leche condensada, acompañado de una bola de helado de vainilla y salsa de caramelo.



CHEESECAKE Q.40

Postre tipo americano, decorado con coulis de berries.



BROWNIE Q.45

Postre para compartir y divertirse en pareja, creando tu diseño para tu propio postre.



¡Haz tu propia creación!

Bebidas

NATURALES

Naranja
Limonada
Rosa de Jamaica
Té frío
Fruit Punch

Con agua Q.19.50
Con soda o frozen Q.24.50
Pichel con agua Q.65
Pichel con soda Q.69

JUGOS

Verde Q.25
Naranja Q.25
Tomate preparado Q.25
Jengibre y piña Q.25

PREPARADOS ESPECIALES

Horchata
Tamarindo
Ginger soda
Sauco soda
Soda de Piña
Limonada con chía
Limonada con chía y albahaca

Individual Q.21
Pichel Q.73

SODAS

Coca Cola, Coca Cola Zero,
Pepsi, Seven Up, Salutaris Q.18
Agua embotellada Q.15
San Pellegrino Q.25

LICUADOS de fruta de temporada

Piña Banano
Papaya Banano con fresa
Melón Fresa
Sandia Mixto

Con agua Q.25
Con leche Q.30

SMOOTHIES Q.31

Berries
San Gregorio
Maracuyá
Mango
Mango y cardamomo
Lassi de Melocotón
Naranja con Jengibre
Sauco
Piña Colada virgen



CAFÉ Y CHOCOLATE

Café Americano Q.16

Expresso / Cortado Q.18

Capuccino / Latte Q.20

Capuccino con Baileys Q.45

Mocaccino Q.29

Chocolate Mixqueño agua o leche Q.29

Mocca Ice Q.31

Mocca Frappé Q.31

Affogato Q.30

CERVEZAS

Gallo Q.31

Dorada Q.31

Monte Carlo Q.31

Corona Q.31

Cabro Q.32

Stella Artois Q.38

Mix Chelada Q.14

Mix Michelada Q.14



PBX: 6670 - 3535 • www.sangregoriospa.com

