



SANTA FE
EL RINCÓN DEL ASADOR



PARA ABRIR APETITO

JUGO DE CARNE (300 ML.)

\$95

Preparado con el extracto de jugosos cortes de res y aderezado con la receta secreta "Santa Fe".

SOPA DE TORTILLA (300 ML.)

\$85

Receta tradicional mexicana, preparada a fuego lento y acompañada de crujientes tiras de tortilla, aguacate, queso panela y crema fresca.

QUESADILLAS CON CHISTORRA (3 PZS)

\$155

Tortillas de harina rellenas de abundante queso fundido y chistorra española y acompañadas con abanico de guacamole

GUACAMOLE (350 GRS)

\$135

Preparado al momento y con los toppings de su elección: Cebolla, jitomate, limón, cilantro, jalapeño.

PAPAS A LA FRANCESA (230 GRS)

\$125

Delgadas y crujientes con un toque de queso parmesano.

PASTA BLANCA A LOS 4 QUESOS

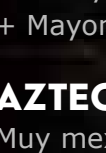
\$195

Pasta al dente bañada en una sedosa salsa preparada con vino blanco, crema y una exquisita mezcla de cuatro quesos, fundidos lentamente hasta lograr un balance intenso y elegante. Se presenta con queso parmesano y finas hierbas. ¡No te la puedes perder!

ENSALADA MIXTA

\$135

Fresca selección de lechuga, zanahoria, jitomate, cebolla y crujiente jicama. Todo acompañado con un aderezo de vinagre mostaza que le aporta notas dulces, perfectamente equilibradas, realizando la frescura natural de cada ingrediente.



HAMBURGUESAS Y HOT DOGS

La preparación de la carne de todas nuestras hamburguesas sigue la receta de la Abuela Aurora. ¡No te las puedes perder!

Se acompañan con papas a la francesa con queso parmesano.

AMERICANA (150 GRS)

\$198

Tierna y de sabor intenso. Queso cheddar + tocino + Mayonesa Macha.

AZTECA (150 GRS)

\$215

Muy mexicana. Mix de quesos + frijoles + guacamole + chorizo + mayonesa Macha.

CHICKEN PRO (150 GRS)

\$210

Ligera y crocante. Pollo a la plancha + queso cheddar + tocino picado + aros de cebolla + mayonesa chipotle.

SANTA FE DELUXE (150 GRS)

\$205

Dulce y cremosa. Mix de quesos + cebolla caramelizada + mayonesa jalapeño.

HAWAIANA (150 GRS)

\$210

Fresca y jugosa. Piña + jamón + queso Cheddar + salsa de piña habanero.

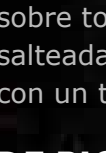
MR. HOT DOG C/ SALCHICHA DE RES

\$205

MR. HOT DOG C/ SALCHICHA DE PAVO

\$170

Ganador al Mejor Hot Dog en Chetumal 2025, receta exclusiva de Santa Fe. Elige entre salchicha de pavo o de res, envuelta en crujiente tocino, abrazada de tortilla de harina empanizada y dorada a la perfección, hasta lograr una textura irresistible. Se corona con coco rallado y queso de bola, y se realza con un delicado toque de salsa ponzu y nuestra crema especial de la casa.



NUESTROS TACOS GOURMET

Marinados con nuestra receta secreta, que da a nuestros tacos, mas suavidad y un sabor unico.

DE BISTEC (60 GRS)

\$76

Sabor intenso. Filetito de bistec prime servido en tortilla de maiz, sobre frijoles refritos y cubierto con queso asadero.

DE CHULETA (60 GRS)

\$60

Dulce y ahumado. Servido sobre tortilla de maíz, cubierto con cebolla caramelizada y un toque de salsa de piña habanero.

DE ARRACHERA (60 GRS)

\$70

Tierna y jugosa. Delicioso taco de arrachera prime, servido sobre tortilla de maíz y acompañado de aguacate y cebolla salteada que resaltan el auténtico sabor al asador, con un toque gourmet.

DE PICAÑA (60 GRS)

\$96

Sabor elegante gourmet. Filetito de Picaña servido sobre tortilla de maiz, aderezado con un adobo de chiles secos, aderezo de la casa, acompañado de cebollita y cilantro.

DE RIB EYE (60 GRS)

\$84

Suave e intenso. Filetito de Rib Eye servido sobre tortilla de maíz, acompañado con julianas de nopales, cebolla, chile guajillo y un toque de cilantro

DE NEW YORK AL VINO TINTO (60 GRS)

\$80

Dulce y elegante. Filetito de New York servido sobre tortilla de maíz y acompañado con cebolla caramelizada al vino tinto

DE CAMARONES TEMPURA (40 GRS)

\$73

Fresco, aromático y ligeramente picoso. Camarones tempura, doraditos y crujientes, se sirven en tortilla de harina, cama de lechuga fresca fileteada y se acompaña con cebolla morada curtida, un toque de mayonesa macha y cilantro fresco.

DE PESCADO EMPANIZADO (40 GRS)

\$55

Dorado por fuera, jugoso por dentro. Crujiente filete de pescado blanco empanizado servido en tortilla de harina y acompañado de col morada, bañado con aceite macha y cilantro fresco.

DISCADA NORTEÑA (60 GRS)

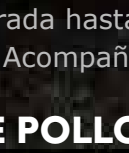
\$55

¡No podrás comer solo uno! Tradicional receta del norte de México, donde se combinan cortes seleccionados de res, cerdo, chorizo, chistorra y tocino, salteado lentamente con cebolla, pimientos, cerveza y otros ingredientes, hasta lograr una mezcla jugosa y de sabores únicos.

AL PASTOR (60 GRS)

\$55

Tradicional Mexicano. Carne de cerdo marinada durante horas en una mezcla de chiles, especias y achiote. Asada lentamente y cuidando de lograr una textura tierna y jugosa. Se sirve sobre tortilla de maíz y acompañada con trozos de piña asada, cebolla, cilantro y limon fresco, creando el equilibrio perfecto entre sabores dulces, cítricos y especiados. Un clasico de la cocina mexicana con el sello de calidad de Santa Fe El Rincón del Asador.



DEL RANCHO

MILANESA EMPANIZADA DE POLLO (200 GRS)

\$195

Difficil no probarla. Jugosa pechuga de pollo empanizada al momento y dorada hasta lograr una cobertura crujiente y bien sazónada. Acompañada con papas a la francesa.

PECHUGA DE POLLO A LA PLANCHA (250 GRS)

\$215

Para guardar la linea. Tierna pechuga de pollo cocinada a la plancha hasta lograr un sellado perfecto. Acompañada de ensalada fresca.

ARRACHERA DE RES (300 GRS)

\$295

Tierna y jugosa arrachera de res prime a la parrilla. Marinada para resaltar su sabor, se acompaña de cebollas salteadas y chile toreado que aportan el equilibrio perfecto entre tradición y carácter.

PICAÑA DE RES (300 GRS)

\$399

Carácter fuerte y ahumado. Deliciosa picaña de res, asada y sellada a la parrilla a fuego lento, para cuidar y resaltar su jugosidad y sabor. Aderezado con un adobo de chiles secos y acompañado de nuestras deliciosas papas cambray.

RIB EYE (300 GRS)

\$390

Tierno y jugoso. Jugoso corte de res sellado a la parrilla para conservar sus jugos y realzar su sabor. Acompañado de nuestros deliciosos nopales y cebolla al ajillo.

NEW YORK (300 GRS)

\$375

Gran firmeza y sabor. Corte suave y de sabor intenso, asado a la parrilla a fuego lento y acompañado con papas a la francesa al parmesano.

FILETE DE PESCADO BLANCO (200 GRS)

\$165

Fresco filete de pescado blanco, preparado a su elección: empanizado, al ajillo o al mojo de ajo. Se acompaña con vegetales frescos que hacen de este, un platillo delicado, equilibrado y lleno de sabor, con el sello distintivo de Santa Fé.

ATUN ALETA AMARILLA (200 GRS)

\$285

Fresco atún aleta amarilla sellado al punto perfecto, servido sobre cama de puré de papa y bañado con una delicada salsa de soya mantequilla y un toque cítrico de jugo de naranja que realza cada bocado.

SALMON DEL PACIFICO (200 GRS)

\$295

Exquisito salmón del Pacífico cocinado cuidadosamente para conservar su jugosidad y sabor natural. Se acompaña de vegetales orientales salteados a la mantequilla, ajo y finas hierbas, que hacen de este platillo una delicia.



POSTRE

No se pierda nuestro delicioso postre de la casa

\$75



COMPLEMENTA TUS ALIMENTOS

Pechuga de pollo 150 grs

\$66

Arrachera 100 grs

\$75

Camarones 80 grs

\$66

Aguacate 200 grs

\$30

Frijoles refritos 200 grs

\$40

PARA MARIDAR TUS ALIMENTOS

REFRESCOS

\$45

Coca - Cola Regular

Coca - Cola Cero

Sidral Mundet

Agua mineral

AGUAS FRESCAS

\$45

Horchata

Jamaica

Tamarindo

AGUA NATURAL

\$35

Embotellada

LIMONADA

Natural

\$40

Mineral

\$50

CAFÉ

\$55

Americano

Expresso

CERVEZAS

Corona

\$55

Victoria

Modelo Especial

\$65

Negra Modelo

Vaso chelado

\$15

Vaso michelado

\$20

VINO POR COPEO

Finca las Moras Malbec

\$150

Finca las Moras Cabernet

Tinto de Verano

\$110

DESTILADOS (1.5 OZ) INCLUYE 1 MEZCLADOR

Ron Bacardi Blanco

\$105

Tequila Don Julio Blanco

\$135

Tequila Don Julio 70

\$180

Whisky Etiqueta Roja

\$110

Whisky Etiqueta Negra

\$175

Mezcal 400 Conejos

\$145

Licor del 43

\$120

Baileys

\$120

Carajillo 43

\$145

Carajillo Baileys

\$145