

Santa Mónica

El Tradicional Sazón de Puebla



◡ CARTA ◡ COMIDAS

Servicio de 12:30 hrs a 19:00 hrs

Visitarnos

Sucursal Bombonera

Fray Buenaventura Merlin 200,
Barrio de San Bernardino, 50080
Toluca de Lerdo, Méx.
☎ 722 213 4353

Sucursal Pacífico

Del Pacífico 905 Cacalomán,
Delegación Capultitlán, 50260
Toluca de Lerdo, Méx.
☎ 722 507 0678

Sucursal Metepec

Calle Gral Anaya 61, Barrio de
Santiaguito, 52140 Metepec, Méx.
☎ 722 232 2514

Sucursal Villada

José Vicente Villada 450, Francisco
Murguía, 50130 Toluca de Lerdo,
Méx.
☎ 722 210 7060

Sucursal Portales

Calle Mariano Matamoros 107,
Centro, 50000 Toluca de Lerdo, Méx.
☎ 722 214 5356

Sucursal Tollocan

Av. Paseo Tollocan 48, Delegación
Sta Ana Tlapaltitlán, 52175 Metepec,
Méx.
☎ 722 180 0468

📍 Restaurante Santa monica
📷 restaurante.santa.monica

Servicios

Pregunta por nuestros eventos

🍴 Banquetes

📶 Contamos con WI-FI

🏠 Servicios a domicilio



El Tradicional Sazón de Puebla

➤ Nuestra Cocina ➤

La X de México lanza los cuatro rumbos del universo los brazos de su cruz precristiana. Y en ella convergen, al cruzarse en su centro, todos los vientos apetitosos de la gastronomía universal, enriquecida desde el siglo XVI con los frutos y las semillas del Anáhuac. Aquí se han fraguado las salsas «Molli» que elevan el acto biológico del comer, al rango divino de la obra de arte.

Salvador Novo

La cultura española en México se inicia con la conquista, adquiriendo inmediatamente un hibridismo, producto de la intromisión de la cultura autóctona, tan vigorosa, que pronto ya no es española ni indígena, sino Mexicana. Tradiciones de unos y otros pueblos se mezclan, así como también costumbres y usos; entre ellos culinarios, sabrosa combinación que va a encontrar en las cocinas monjiles Novo-Hispanas un variado y jugoso desarrollo.

Eugenio Noriega

Heredamos las fórmulas madres de la cocina autóctona, las recetas: orientales, africanas y caribeñas, llegadas por el camino de España; las europeas y las propias de la España Peninsular; las recetas orientales venidas por vía directa en la Nao de China y las recetas criollas.

Y con todas ellas, como fruta sazónada en cazuela de tres siglos,
¡Oh delicia! Nació la cocina mexicana.

Guadalupe Pérez San Vicente

Distinguido comensal:

Nuestro propósito fundamental es el rescate y salvaguardo de nuestra tradición alimentaria como parte esencial de la identidad mexicana y la satisfacción de degustar platillos caseros en un ambiente familiar.

Entradas

- Chalupas del paseo de San Francisco** (4 pz)\$80
Chapulines fritos (60 g)\$125

En tres aceites al ajo.

- Queso fundido** (200 g)\$124

Rajas, chorizo o champiñones.

- Dobladitas de sesos al epazote** (2 pz)\$80

Al comal o fritas.

- Escamoles** (100 g)\$400

- Chinicuiles** (100 g)\$400

- Gusanos de maguey** (100 g)\$400

- Platón prehispánico** (360 g)\$1200

Exótica y deliciosa combinación de escamoles, chinicuiles, gusanos de maguey y chapulines.



Queso Fundido con Rajas



Platón Prehispánico

Ensaladas

- Ensalada caprese**\$124

Rebanadas de queso panela con jitomate y aceite de oliva.

- Ensalada Santa Mónica**\$124

Trozos de queso panela, manzana, lechuga, nuez, naranja, jitomate y aderezo balsámico.



Ensalada Santa Mónica

Todos los platillos se preparan al momento, te pedimos seas paciente. Todos los precios incluyen I.V.A y están expresados en moneda nacional

**El gramaje del corte de carne esta expresado en peso promedio antes de cocción.*

Antojitos

Sopes de pollo (2 pz)\$90

Salsa roja verde o mixtos.

Cemita poblana\$135

Milanesa de res o pollo, con quesillo, aguacate y nuestros deliciosos chipotles caseros.

Tlacoyos fritos (3pz)\$80

Chicharrón o frijol.

Enchiladas verdes, rojas o mixtas (60 g)\$134

Pollo o queso.

Enmoladas (60 g)\$154

Pollo o queso.



Cemita Poblana

Sopas

Consomé Atlixco\$60

Con pollo, arroz, aguacate y guarnición de chile serrano, cebolla y cilantro.

Arroz rojo al perejil\$50

Arroz rojo\$60

Con plátano, huevo o mole.

Sopa de tortilla\$65

Sopa de hongos\$65

Sopa de sesos (100 g)\$70

Al epazote.

Sopa Xóchitl\$70

Flor de calabaza, grano de elote, rajas de poblano y calabacitas, caldosa con un toque de leche.

Spaguetti\$70

Alfredo, Italiano, carbonara o al burro.



Enmoladas



Sopa de Tortilla

Carnes

Costilla de res marinada (300 g)\$204

Acompañada de nopal, queso asado, cebollitas y chiles toreados.

Medallones de filete (200 g)\$184

A la plancha, a la pimienta, al jeréz, a la mostaza o al tequila acompañados de verduras al vapor o puré de papa.

Tampiqueña (180 g)\$204

Carne de filete de res acompañada de frijoles negros de la olla, enmolada y rajas poblanas.

Arrachera (200 g)\$264

Acompañada de chiles toreados, cebollitas, nopales y frijoles de la olla.

Rib Eye (300 g)\$304

Corte fino de res acompañado de papa al horno o verdura al vapor.

Cecina de yecapixtla (180 g)\$184

Acompañada de frijoles de la olla y nopal con queso panela asado.

Pecho de ternera (300 g)\$194

A las finas hierbas: Frijoles y guacamole.

A la diablo: Puré de papa y gratinado.

Guarniciones extras\$45

Guacamole, frijoles refritos o de la olla, papa al horno, verduras mixtas al vapor, cebollas cambrey, chiles toreados, rajas poblanas, papas a la francesa y espinacas a la crema.

Cualquier modificación o ingrediente extra tendrá costo adicional



Arrachera



Tampiqueña

Especialidades

Chile en Nogada (sólo en temporada)

Emblemático platillo hecho con nuestra exquisita receta secreta del convento de Santa Mónica.

Mole poblano (200 g)\$194

Pierna y muslo o pechuga; Receta de Sor Andrea de la Asunción.

Mixiotes (300 g)

Carnero\$204

Conejo\$204

Pollo\$134

Chuleta de cerdo

en salsa jumiles (200 g)\$184

Fritas al momento y sazonadas con salsa y jumiles molidos al molcajete.

Costilla de cerdo

mancha mantel (200g)\$184

Costillas de cerdo bañadas con nuestro único pipián mezclado con frutos de temporada (durazno pera manzana y plátano macho).

Salmón al gusto (250 g)\$224

En salsa poblana, al mojo de ajo, al chipotle, a la plancha, empapelado o amandine (almendra).

Mole del virrey (200 g)\$214

Deliciosa creación de crema de mole basada en la receta de Sor Andrea de la Asunción bañado con trozos de almendra nuez cacahuete y piñón.



Chile Emperador



Chile en Nogada



Mole del Virrey

Filete de pescado (300 g)\$174

Poblano, al mojo de ajo, chipotle, a la plancha, empapelado o amandine (almendra)

Conejo al ajillo (300 g)\$194

Frito al ajo con salsa de guajillo.

Chile emperador (150 g).....\$174

Chile poblano relleno de carne molida con especias, nuez, piñón y almendra flameado con vino Oporto.

Milanesa al gusto (120 g)

Acompañadas de aguacate y frijoles

Pollo\$124

Res.....\$134

Milanesa napolitana\$144

Con salsa italiana gratinada con jamón y queso

Enchiladas tres moles (60 g).....\$154

Pipián verde, encacahuatado y mole poblano.



Enchiladas Tres Moles



Strudel de Manzana

Postres

Cheesecake de zarzamora\$55

Pastel de mil hojas\$55

Flan de coco\$50

Hecho en casa, servido al caramelo o bañado en rompopo.

Strudel de manzana\$65

Con helado de vainilla.

Empanada Santa Mónica\$65

De arroz con leche, espolvoreada en azúcar con canela.

Arroz con leche\$50



Mil Hojas

Cheesecake de Zarzamora



Bebidas

Aguas del caribe (300 ml)\$50

Zarzamora, guayaba, tamarindo, guanábana.

Naranjada o limonada (300 ml)\$45

Refresco (355 ml)\$35

Coca Cola, Coca Cola Light, Coca Cola Zero,
Fanta, Sprite, Fresca, Sidral Mundet y Delaware
Punch.

Agua mineral Ciel (355 ml)\$35

Agua embotellada Ciel (600 ml)\$30

Capuchino (236 ml)\$50

Expresso (2oz).....\$40

Americano (210 ml)\$35

Cortado\$40

De olla (210 ml)\$40

Té (210 ml)\$35

Manzanilla, hierbabuena, canela, limón y verde.

Cerveza (355 ml)\$50

Corona Victoria y Negra Modelo

Clamato (2 oz) +\$18

Michelada +\$10

Sangría con vino tinto (300 ml)\$65

Copa de vino (12 oz)\$65

Copa de clericot (250 ml)\$75

Jarra de clericot (750 ml)\$245

Piña colada sin alcohol\$65

Piña colada preparada (2 oz)

Ron\$75

Midori\$85

Carajillo (4 oz)\$160

Licor 43 (2 oz).

www.alcoholinformate.org.mx

Conocer es no excederse

EVITA EL EXCESO



Aguas del caribe

Especialidades de Temporada

