

Santa Mónica

El Tradicional Sazón de Puebla



☞ CARTA ☞ DESAYUNOS

Servicio de 08:00 hrs a 12:30 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

Santa Mónica

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.

Frutas

Orden de fruta	\$50
Ensalada de fruta	\$60
Perlas de fruta	\$62
Orden extra:	
Queso cottage	\$20
Granola	\$15

Todos los desayunos incluyen:

Jugo de naranja de 110 ml, fruta (papaya con melón) de 120 g, café americano o de olla refil de 210 ml y pan con mantequilla (ronda adicional \$5.00 pza.).

Huevos

Divorciados	\$134
Rancheros	\$134
Tollocan	\$134
Revueltos con machaca	\$144
Norteños	\$144

Con machaca, salsa roja y gratinados.

En salsa pasilla	\$124
Motuleños	\$134
Al gusto	\$124

Con jamón, champiñones, tocino, chorizo tirados, al albañil o a la mexicana (un ingrediente a elegir).



Ensalada de Fruta



Motuleños



Divorciados

Especialidades

Huevos montados (180 g)\$204

Huevos estrellados montados sobre crujientes chilaquiles con una porción de cecina de Yecapixtla.

Huevos Tepeaca (200 g)\$215

Arrachera gratinada, reposando sobre un espejo de mole poblano, acompañado de dos huevos estrellados sobre tortilla frita decorado con juliana de maíz.

Huevos aporreados (90 g)\$194

Cecina de Yecapixtla revuelta con dos huevos, bañados con nuestro tradicional mole poblano y guarnición de frijoles de la olla.

Miguel Hidalgo (300 g)\$215

Costilla de res marinada montada sobre crujientes chilaquiles bañados en salsa verde al epazote gratinados con queso Oaxaca.



Huevos Montados



Miguel Hidalgo



Vegetariano

Omelette

Vegetariano\$144

Relleno de brócoli, zanahoria y chayote.

Light "solo claras"\$144

Tres piezas de claras rellenas de espinacas y queso panela.

Al gusto\$144

Con queso panela y un ingrediente elegir:

Jamón, champiñones o tocino.

Chilaquiles

Verdes al epazote servidos con:

Queso, crema y aguacate

Con puntas de filete (150 g)\$194

Con arrachera (100 g)\$164

Con bistec o cecina (90 g)\$144

Con pollo o huevo (90 g)\$134

Sencillos\$124



Chilaquiles con Arrachera

Enchiladas

3 piezas

Enchiladas (60 g)\$134

Rellenas de pollo o queso panela en salsa verde, roja o mixtas.

Enchiladas suizas (60 g)\$134

Rellenas de pollo o queso panela servidas con salsa italiana.

Enmoladas (60 g)\$154

Rellenas de pollo con mole poblano.

Crepas poblanas\$144

Rellenas de flor de calabaza, elote, chile poblano y calabaza.

Enchiladas tres moles (60 g)\$164

Pipián verde, encacahuatado y mole poblano.

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.



Enchiladas Mixtas



Crepas Poblanas

Desayunos

Antojitos

Puntas de filete

a la mexicana (150 g)\$174

Filete de res en puntas acompañadas de una deliciosa salsa mexicana.

Bistec al gusto (100 g)\$174

A la plancha, encebollado o a la mexicana.

Enfrijoladas (3 pz).....\$124

Rellenas de huevo, queso panela o pollo.

Molletes (4 pz)\$144

De bistec, cecina o chorizo.

Molletes de arrachera (4 pz)\$154

Molletes sencillos (4 pz).....\$134

Hot cakes (2 pz).....\$110

Hot cakes especiales (2 pz)\$124

Acompañados de jamón o tocino.

Sincronizadas\$124

Orden de 3 piezas

Queso panela con

nopal asado\$124

Todos los desayunos incluyen:

Jugo de naranja de 110 ml, fruta (papaya con melón) de 120 g, café americano o de olla refil de 210 ml y pan con mantequilla (ronda adicional \$5.00 pza.).

Cualquier modificación o ingrediente extra tendrá costo adicional



Enfrijoladas



Molletes de Arrachera



Hot cakes

Bebidas

Capuccino (236 ml)	\$50
Expresso (2oz)	\$40
Americano (210 ml)	\$35
Cortado	\$40
De olla (210 ml)	\$40
Té (210 ml)	\$35
<i>Manzanilla, hierbabuena, canela, limón y verde.</i>	
Chocolate caliente	
<i>Santa Mónica</i> (210 ml)	\$50
<i>Exquisito chocolate artesanal.</i>	
Malteadas (380 ml)	\$54
<i>Vainilla, chocolate y fresa.</i>	
Vaso de leche	\$30
Jugo de naranja	
Chico (150 ml)	\$30
Grande (300 ml)	\$40
Diferencia de jugo chico a grande	\$15



Chocolate Santa Mónica



Malteada de Fresa