



DESAYUNOS

BUFFET SANTA ANITA \$198

Tazón Mixto de Berries \$145
Fresas, Arándanos, Plátano, Granola, Miel de Abeja Orgánica & Yogurt Natural

Frutas de la Temporada \$145
Plato de Frutas Regionales con Queso Cottage o Yogurt

Hotcakes Super Dupers \$155
+Platano \$35 +Nutela \$35 +Chocolate \$35
Acompañados de Jamon o Tocino

Cereales \$ 95
Corn Flakes, Corn Pops, All Bran, Froot Loops, Choco Krispis, Zukaritas, con Leche Entera o Light.

Toast de Aguacate \$120
Guacamole & Queso Panela

Huevos Rancheros Sinaloenses \$185
Sobre 2 Tortillas de Maíz, Panela Asada, Chilorio Sinaloense, salsa & aguacate.

Huevos a la Robert \$185
Fritos Estrellados sobre 2 Sopes de Frijol, Queso, Chorizo & Salsa de Chile de Árbol.

Omelette del Patrón \$195
con Chiles Anaheim Rostizados, Chile Serrano, Queso de Cabra, Jamon & frijolitos.

Chilaquiles Especiales Santa Anita \$185
con Chilorio Sinaloense a la Mexicana, Aguacate, Queso & Crema

Enmoladas Poblanas \$165
Pollo, Mole Poblano, Queso & Crema

Chilorio Sinaloense \$165
Hecho es Casa a la mexicana con panela frita, frijoles refritos & tortillas de harina

Famoso Menudo Santa Anita \$125



Huevos al Gusto	\$169
Mexicanos, Estrellados o Revueltos, A su eleccion: Jamon, Chorizo, Salchicha, Chilorio o Machaca	
Higado Encebollado o Ranchero	\$175
Machaca a la Mexicana	\$155
de Primera, Guisada a la Mexicana, Frijoles Refritos & Tortillas de Harina.	
<hr/>	
Café Americano o Descafeinado	\$ 40
Café Espresso	\$ 65
Cappuccino	\$ 65
Chocolate	\$ 45
Caliente o Frio	
Jugos Frescos	\$ 45
Verde & de Maranja	
Leche	\$ 45
Veriedad de Tés	\$ 45



COMIDAS

PARA EMPEZAR

Guacamole de Lujo Chicharrón de Cerdo & Totopos	\$129
Clásica Sopa de Tortilla Console, Panela, Chipotle & Aguacate	\$135
Crema de Tomate Rostizado	\$135
Chiles Caribes (3 pzas) Camarin & Marlin con Queso Envueltos en Tocino en salsa Negra.	\$145
Tostadas de Atún (3 pzas) Aguacate, Cebolines & Alioli de Sriracha	\$165
Queso Fundido	\$135

ENSALADAS

Wedge Salad Aderezo de Queso Azul & Tocinetas	\$135
Ensalada de Camarón con Aguacate	\$185
Ensalada César Lechuga Romana & Crujiente de Parmesano.	\$120
+Pollo \$75 +Camarón \$85 +Salmón \$95	

ESPECIALIDADES

Cabrería de Filete de Res Braseada Papa mil Hojas, Chile con Queso & Guacamole	\$345
Pechuga de Polo al Grill Acompañada de Pure de Papas & Vegetales Rostizados	\$265
Filete de Róbalo Fresco al Grill Acompañado de Pure de papa & Vegetales Rostizados	\$235
Camarones Zarandeados Jumbo (6 pzas) Al grill con Alioli de Chile Jalapeño & Limon	\$285

TACOS & BURGERS

Gobernador de Camarón (2 pzas) Queso, Pimientos & Aguacate	\$145
Baja de Cabrilla (2 pzas) Console, Panela, Chipotle & Aguacate	\$145
Arrachera (2 pzas) Costra de Queso, Salsa Martajada & Guacamole	\$175
Chili Taco (1 pza de 150 g) Chile Anaheim Relleno de Camarón con Tocino en aderezo de Chipotle & costra de Queso. Tortila de Harina & Papas en Gajos Sazonadas.	\$120
Santa Anita Cheese Burger (150 g) Queso, Chile tatemado, Tocino & Cebolla Caramelizada con papas en gajos sazonadas.	\$180

MENU INFANTIL

Quesadilas con Papas	\$ 95
----------------------	-------

POSTRES

Volcán de Chocolate con Helado Häagen-Dazs de Vainilla o Macademia & Tierra de Café	\$125
Pay de Limón Receta Original de El Grill	\$125
Flan de Caramelo Santa Anita	\$125
Helado de Vainilla o Macademia Häagen-Dazs	\$125

Todos los precios
incluyen IVA