

LAS COSTILLAS DE
SANCHO
STEAKHOUSE

ENTRADAS

- ◆ **JAMÓN DE CAMPO IBÉRICO**
100 gr \$ 570
- ◆ **QUESO FUNDIDO**
Champiñones
Chistorra / Tocino
Chorizo / Rajas
330 gr \$ 180
- ◆ **QUESO PROVOLETA**
200 gr \$ 180
- ◆ **QUESO PROVOLETA SOUFFLÉ**
\$ 190
- ◆ **CHAMPIÑÓN PORTOBELLO AL AJILLO**
120 gr \$ 180
- ◆ **GUACAMOLE DE LA CASA**
400gr \$ 155
- ◆ **JITOMATES A LA GALLEGA**
350 gr \$ 145
- ◆ **COLIFLOR ENTERA ROSTIZADA AL HORNO CON PARMESANO**
400-450 gr \$ 195
- ◆ **TACOS DE PEREJIL**
150 gr \$ 150
- ◆ **EMPANADA ARGENTINA**
Chorizo-queso / Picadillo
Flor de calabaza-Queso
Rajas-Elote-Queso
Huitlacoche-Queso
Queso Gouda.
70 gr \$ 70 c/u
- ◆ **CEVICHE PERUANO**
NUEVO 250 gr \$ 175
- ◆ **TRUCHA ASALMONADA**
Natural o Rasurada
150 gr \$ 330
- ◆ **CHISTORRA**
200 gr \$ 155
- ◆ **CECINA ASADA**
100 gr \$ 230
- ◆ **MOLLEJAS DE RES**
350 gr \$ 245
- ◆ **CHINCHULINES**
NUEVO 300 gr \$ 380
- ◆ **CAZUELITA DE PAPADA TROCEADA**
NUEVO 350 - 400 gr \$ 290
- ◆ **HUESOS TUETANEROS**
\$ 315
- ◆ **PORK BELLY**
NUEVO Tocineta crujiente
350 - 400 gr \$ 380
- ◆ **FRIJOLES CON VENENO**
400 gr Costilla de Cerdo
400 gr Frijoles \$ 155
- ◆ **MUSLITOS BBQ HONEY**
NUEVO 600 - 650 gr \$ 200

SOPAS

- ◆ **JUGO DE CARNE**
450 ml \$ 100
- ◆ **CREMA FLOR DE CALABAZA**
450 ml \$ 100
- ◆ **CALDILLO POBLANO**
NUEVO 450 ml \$ 120
- ◆ **SOPA AZTECA**
450 ml \$ 100

ENSALADAS

- ◆ **CÉSAR CON POLLO**
200 gr \$ 125
380 gr \$ 180
- ◆ **CÉSAR TRADICIONAL**
200 gr \$ 125
380 gr \$ 160
- ◆ **SANCHO**
200 gr \$ 125
380 gr \$ 180
- ◆ **ZARZAMORA Y QUESO**
200 gr \$ 125
380 gr \$ 185
- ◆ **MALANDANTE**
200 gr \$ 125
380 gr \$ 180
- ◆ **ENSALADA DE ALCACHOFA ROSTIZADA Y ESPÁRRAGOS**
NUEVO 380 gr \$ 210

NOTA: TODOS LOS PESOS SON APROXIMADOS EN CRUDO
ANTES DE CUALQUIER PROCESO DE ELABORACIÓN O COCCIÓN.
*** NUESTROS PRECIOS INCLUYEN IVA

TACOS DE SANCHO

- ♦ **MARLÍN A LAS BRASAS**
80 gr \$ 70 c/u
- ♦ **CAMARÓN AL QUESO**
80 gr \$ 72 c/u
- ♦ **CAMARÓN ESTILO ENSENADA** (3 piezas)
180 gr \$ 250
- ♦ **CHICHARRÓN DE RIB EYE**
400 gr \$ 450
- ♦ **CHICHARRÓN PRENSADO**
80 gr \$ 60 c/u
- ♦ **CHILACA RELLENA** (3 piezas)
240 gr \$ 195
- ♦ **PLACERO DE ARRACHERA** (3 piezas)
240 gr \$ 240
- ♦ **SIRLOIN CON TUÉTANOS** (3 piezas)
240 gr \$ 310

PASTA CACEROLA

SPAGUETTI Ó FETUCCINI

- ♦ **POMODORO**
340 gr \$ 180
- ♦ **BURRO**
340 gr \$ 180
- ♦ **PARMESANA**
340 gr \$ 180
- ♦ **BOLOGNESA**
380 gr \$ 180
- ♦ **FETUCCINI TRUFADO CON CHAMPIÑONES PORTOBELLO**
340 gr \$ 225

SABORES DEL MAR

- ♦ **SALMÓN A LAS BRASAS**
300 gr \$ 330
- ♦ **LOS CAMARONES U-12**
Empanizados / Ajillo
Mantequilla / A la plancha.
260 gr \$ 390
- ♦ **FILETE DE PESCADO MERO Ó HUAUCHINANGO**
POR TEMPORADA
Ajillo / Mojo de ajo
Plancha / Empanizado
Mantequilla.
200 a 250 gr \$ 320

CORTES IMPORTADOS

CALIDAD ANGUS

- ♦ **NEW YORK**
480-500 gr \$ 510
- ♦ **VACÍO ARGENTINO**
350-400 gr \$ 510
- ♦ **ARRACHERA MARINADA**
350-400 gr \$ 350
- ♦ **TOP SIRLOIN**
350-400 gr \$ 390
- ♦ **BIFE DE CHORIZO**
350-400 gr \$ 510
- ♦ **PETIT FILET EN SALSA BORDALESA CREMOSA**
Ternera 350-400 gr \$ 590

SELECCIONADOS NACIONALES

- ♦ **RIB EYE**
350-400 gr \$ 450
- ♦ **CORAZÓN DE FILETE**
250-300 gr \$ 350
- ♦ **CAÑA DE FILETE**
para 2 personas
750-800 gr \$ 690

EL CORAZÓN DE NUESTRA COCINA

DESDE 1999

LAS ORIGINALES COSTILLAS DE SANCHO

- ♦ B.B.Q
- ♦ DIABLA
- ♦ CHABACANO
- ♦ PASTOR
- ♦ TAMARINDO
- ♦ CIRUELA
- ♦ MOSTAZA
- ♦ CHIPOTLE
- ♦ MEXICANA VERDE
- ♦ JAMAICA AGRI-PICANTE

10 Salsas Originales y Artesanales
GRACIAS DOÑA ANITA FELGUÉREZ

- ♦ **TRADICIONAL**
600 gr \$ 450
- ♦ **MEDIANA**
400 gr \$ 395

*EXISTENCIA

PARA COMPARTIR

- ♦ **VACÍO ARGENTINO**
850-900 gr \$ 980
- ♦ **TOMAHAWK**
850-900 gr \$ 1,400
- ♦ **RIB EYE MAGNUM**
850-900 gr \$ 1,200
- ♦ **CHURRASCO MAGNUM**
850-900 gr \$ 980
- ♦ **PICAÑA**
750-800 gr \$ 980

Elige como deseas prepararlo:
A las brasas, Flameado con Tequila
Don Julio 70 ó en costra de 4 chiles

- ♦ **SHORT RIB DESHUESADO**
750-800 gr \$ 1,200

HOY SERÁS TU EL CHEF
Para cocinar en piedra
volcánica en su mesa

LA PLANCHA CANÍBAL

Sugerida para 4 o 5 personas (2.2 kg) \$ 2,950
Incluye:

- ♦ 2 NEW YORK Ó 2 BIFE DE CHORIZO
- ♦ COSTILLA DE CERDO
- ♦ TOMAHAWK

La Huerta.

LA PLANCHA MAR Y TIERRA

Elige como deseas combinarla: (1.1 kg) \$ 1,550

CHURRASCO MAGNUM Ó
RIB EYE MAGNUM Ó PICAÑA

+

CAMARONES (Preparados
con champiñón portobello
pimiento, cebolla
y mantequilla)

PARRILLADAS

ASADOS 3-4 PERSONAS

- ♦ **CAMPIRANA DE ARRACHERA**
1kg peso total aprox. \$ 1,050
- ♦ **SANCHO ESPECIAL**
Pollo + Costilla + Arrachera
1.2 kg peso total aprox. \$ 1,050

POLLO

- ♦ **PECHUGA MARIPOSA**
a las brasas
350 -400 gr \$ 180



**LAS ORIGINALES
COSTILLAS DE SANCHO**



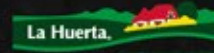
**PETIT FILET EN SALSA
BORDALESA CREMOSA**

COMPLEMENTOS ESPECIALES

- ◆ **PAPA AL HORNO** Aderezada a su elección:
300 gr \$ 95 Queso / Tocino / Chorizo
Champiñones / Crema / Rajas

- ◆ **PAPAS A LAS FRANCESA**
400 gr \$ 80

- ◆ **PURÉ DE PAPA**
200 gr \$ 50



MENÚ INFANTIL

- ◆ **FAJITAS DE ARRACHERA**
200 gr \$ 175

- ◆ **PIZZA INDIVIDUAL**
Pepperoni ó Queso
140 gr \$ 90

- ◆ **NUGGETS DE POLLO**
200 gr \$ 90

- ◆ **PASTA INFANTIL CON TOMATE**
250 gr \$ 90

POSTRES

- ◆ **BOMBA DE CHOCOLATE**
\$ 290

- ◆ **PASTEL DE ALMENDRA**
\$ 70
Con Helado \$ 130

- ◆ **FLAN DE CAJETA**
\$ 70
Con Helado \$ 130

- ◆ **ALFAJOR ARGENTINO**
\$ 200

- ◆ **TARTELETA**
\$ 70
Con Helado \$ 130

- ◆ **VOLCÁN DE CHOCOLATE**
\$ 170

- ◆ **GELATOS ARTESANALES \$ 90**
NUEVO Vainilla con nuez garrapiñada
Dark chocolate
Coco con salsa de maracuyá
Sorbete de frutos rojos
Sorbete de naranja y menta

- ◆ **MOSTACHÓN**
Fresa \$ 200
Frutos rojos
Plátano con dulce de leche

- ◆ **S'MORES DE CHOCOLATE
AMARGO Y MALVAISCO
FLAMEADO** \$ 200

- ◆ **PASTEL DE CAMPECHANAS**
NUEVO Campechana, helado de vainilla,
nuez y dulce de leche. \$ 200

BEBIDAS

- ◆ **AGUA NATURAL**
500 ml \$ 35

- ◆ **REFRESCO**
355 ml \$ 45

- ◆ **VASO DE JUGO**
300 ml \$ 40

- ◆ **BAILEYS COFFEE**
Baileys, Vodka Smirnoff,
Espresso y Granos de café
\$ 145

- ◆ **MALTEADA BAILEYS**
Baileys, Vodka Smirnoff,
canela y Shot de espresso
\$ 145

- ◆ **CERVEZA**
Conoce nuestra variedad
de cervezas nacionales e
internacionales en nuestro
menú de bebidas

- ◆ **LIMONADA / NARANJADA**
300 ml \$ 40
Jarra 1.5 l \$ 125

- ◆ **LIMONADA / NARANJADA**
Frutos Rojos
300 ml \$ 70
Jarra 1.5 l \$ 165

- ◆ **CARAJILLO AHUMADO**
Licor 43 ahumado y mezclado
en su mesa con un shot
de espresso \$ 145

**CONSULTA
NUESTRA MIXOLOGÍA
DE TEMPORADA**

NOTA: TODOS LOS PESOS SON APROXIMADOS EN CRUDO
ANTES DE CUALQUIER PROCESO DE ELABORACIÓN O COCCIÓN.
*** NUESTROS PRECIOS INCLUYEN IVA



**HELADO DE COCO
EN SALSA MARACUYA**



PASTEL DE CAMPECHANAS



**NO DEJES PARA
MAÑANA, LO QUE
PUEDES COMER HOY.**



**¡VIVE LA EXPERIENCIA COMPLETA
DE LAS COSTILLAS DE SANCHO!**