



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



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

ENTRADAS

◆ **JAMÓN DE CAMPO IBÉRICO**
100 gr \$590

◆ **QUESO FUNDIDO**
Champiñones
Chistorra / Tocino
Chorizo / Rajas
330 gr \$230

◆ **QUESO PROVOLETA**
200 gr \$230

◆ **QUESO PROVOLETA SOUFFLÉ**
200 gr \$240

◆ **CHAMPIÑÓN PORTOBELLO AL AJILLO**
120 gr \$230

◆ **GUACAMOLE DE LA CASA**
400gr \$195

◆ **JITOMATES A LA GALLEGA**
350 gr \$180

◆ **COLIFLOR ENTERA ROSTIZADA AL HORNO CON PARMESANO**
400-450 gr \$235

◆ **TACOS DE PEREJIL**
150 gr \$195

◆ **EMPANADA ARGENTINA**
Chorizo-queso / Picadillo
Flor de calabaza-Queso
Rajas-Elote-Queso
Huitlacoche-Queso
Queso Gouda.
70 gr \$80

◆ **CEVICHE PERUANO**
250 gr \$230

◆ **TRUCHA ASALMONADA**
Natural o Rasurada
150 gr \$390

◆ **CHISTORRA**
200 gr \$195

◆ **CECINA ASADA**
100 gr \$350

◆ **MOLLEJAS DE RES**
350 gr \$380

◆ **CHINCHULINES**
300 gr \$380

◆ **CAZUELITA DE PAPADA TROCEADA**
350 - 400 gr \$330

◆ **HUESOS TUETANEROS**
\$330

◆ **PORK BELLY**
Tocineta crujiente
350 - 400 gr \$410

◆ **FRIJOLE CON VENENO**
400 gr Costilla de Cerdo
400 gr Frijoles \$190

◆ **MUSLITOS BBQ HONEY**
600 - 650 gr \$280

TACOS DE SANCHO

◆ **MARLÍN A LAS BRASAS**
80 gr \$80 c/u

◆ **CAMARÓN AL QUESO**
80 gr \$80 c/u

◆ **CAMARÓN ESTILO ENSENADA** (3 piezas)
180 gr \$280

◆ **CHICHARRÓN DE RIB EYE**
400 gr \$540

◆ **CHICHARRÓN PRENSADO**
80 gr \$75 c/u

◆ **CHILACA RELLENA** (3 piezas)
240 gr \$235

◆ **PLACERO DE ARRACHERA** (3 piezas)
240 gr \$280

◆ **SIRLOIN CON TUÉTANOS** (3 piezas)
240 gr \$370

PASTA CACEROLA

SPAGUETTI Ó FETUCCINI

◆ **POMODORO**
340 gr \$220

◆ **BURRO**
340 gr \$220

◆ **FETUCCINI TRUFADO CON CHAMPIÑONES PORTOBELLO**
340 gr \$270

◆ **PARMESANA**
340 gr \$220

◆ **BOLOGNESA**
380 gr \$220

SABORES DEL MAR

◆ **SALMÓN A LAS BRASAS**
300 gr \$350

◆ **LOS CAMARONES U-12**
Empanizados / Ajillo
Mantequilla / A la plancha.
260 gr \$410

◆ **FILETE DE PESCADO MERO Ó HUACHINANGO POR TEMPORADA**

Ajillo / Mojo de ajo
Plancha / Empanizado
Mantequilla.
200 a 250 gr \$340

SOPAS

◆ **JUGO DE CARNE**
450 ml \$125

◆ **CREMA FLOR DE CALABAZA**
450 ml \$125

◆ **CALDILLO POBLANO**
450 ml \$135

◆ **SOPA AZTECA**
450 ml \$135

ENSALADAS

◆ **CÉSAR CON POLLO**
200 gr \$150
380 gr \$210

◆ **CÉSAR TRADICIONAL**
200 gr \$150
380 gr \$190

◆ **SANCHO**
200 gr \$150
380 gr \$210

◆ **ZARZAMORA Y QUESO**
200 gr \$150
380 gr \$210

◆ **MALANDANTE**
200 gr \$150
380 gr \$210

◆ **ENSALADA DE ALCACHOFA ROSTIZADA Y ESPÁRRAGOS**
380 gr \$250

CORTES IMPORTADOS

CALIDAD ANGUS

◆ **NEW YORK**
480-500 gr \$600

◆ **VACÍO ARGENTINO**
350-400 gr \$600

◆ **ARRACHERA MARINADA**
350-400 gr \$450

◆ **TOP SIRLOIN**
350-400 gr \$440

◆ **BIFE DE CHORIZO**
350-400 gr \$600

SELECCIONADOS NACIONALES

◆ **RIB EYE**
350-400 gr \$540

◆ **CORAZÓN DE FILETE**
250-300 gr \$420

◆ **CAÑA DE FILETE**
para 2 personas
750-800 gr \$820

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

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 \$ 540
 - ◆ **MEDIANA**
400 gr \$ 470
- *EXISTENCIA

PARA COMPARTIR

- ◆ **VACÍO ARGENTINO**
850-900 gr \$ 1,100
 - ◆ **TOMAHAWK**
850-900 gr \$ 1,600
 - ◆ **RIB EYE MAGNUM**
850-900 gr \$ 1,440
 - ◆ **CHURRASCO MAGNUM**
850-900 gr \$ 1,200
 - ◆ **PICAÑA**
750-800 gr \$ 1,200
- Elige como deseas prepararlo:
A las brasas, Flameado con Tequila
Don Julio 70 ó en costra de 4 chiles

LA PLANCHA CANÍBAL

Sugerida para 4 o 5 personas (2.2 kg) **\$ 3,400**
Incluye:

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



LA PLANCHA MAR Y TIERRA

Elige como deseas combinarla: (1.1 kg) **\$ 1,800**

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**
1 kg peso total aprox. **\$ 1,260**

- ◆ **SANCHO ESPECIAL**
Pollo + Costilla + Arrachera
1.2 kg peso total aprox. **\$ 1,260**

POLLO

- ◆ **PECHUGA MARIPOSA**
a las brasas
350 -400 gr **\$ 220**

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



PARRILLADA SANCHO



PLANCHA CANIBAL



TACOS DE CAMARÓN ESTILO ENSENADA

COMPLEMENTOS ESPECIALES

◆ **PAPA AL HORNO** Aderezada a su elección:
300 gr \$ 115 Queso / Tocino / Chorizo
Champiñones / Crema / Rajas

◆ **PAPAS A LAS FRANCESA** ◆ **PURÉ DE PAPA**
400 gr \$ 90 200 gr \$ 75



MENÚ INFANTIL

◆ **FAJITAS DE ARRACHERA** ◆ **PIZZA INDIVIDUAL**
200 gr \$ 225 Pepperoni ó Queso
140 gr \$ 110

◆ **NUGGETS DE POLLO** ◆ **PASTA INFANTIL CON TOMATE**
200 gr \$ 110 250 gr \$ 110

POSTRES

◆ **BOMBA DE CHOCOLATE** \$ 320

◆ **PASTEL DE ALMENDRA** \$ 90
Con Helado \$ 150

◆ **FLAN DE CAJETA** \$ 80
Con Helado \$ 150

◆ **VOLCÁN DE CHOCOLATE** \$ 200

◆ **GELATOS ARTESANALES** \$ 100
NUEVO Vainilla con nuez garrapiñada
Chocolate
Coco con salsa de maracuyá
Sorbete de frutos rojos
Sorbete de naranja y menta

◆ **MOSTACHÓN** \$ 240
Fresa
Frutos rojos
Plátano con dulce de leche

◆ **S'MORES DE CHOCOLATE AMARGO Y MALVAISCO FLAMEADO** \$ 240

◆ **PASTEL DE CAMPECHANAS** \$ 240
NUEVO Campechana, helado de vainilla,
núez y dulce de leche.

BEBIDAS

◆ **AGUA NATURAL** \$ 40
600 ml

◆ **REFRESCO** \$ 54
355 ml

◆ **VASO DE JUGO** \$ 45
300 ml

◆ **BAILEYS COFFEE** \$ 170
Baileys, Vodka Smirnoff,
Espresso y Granos de café

◆ **MALTEADA BAILEYS** \$ 170
Baileys, Vodka Smirnoff,
canela y Shot de espresso

◆ **CAFÉ AMERICANO** \$ 55

◆ **CAFÉ EXPRESSO** \$ 55

◆ **CAFÉ CAPUCCINO** \$ 65

◆ **TÉ** \$ 45

◆ **MIXOLOGÍA** \$ 240

◆ **LIMONADA / NARANJADA** \$ 45
300 ml
Jarra 1.5 l \$ 150

◆ **LIMONADA / NARANJADA** \$ 80
Frutos Rojos
300 ml
Jarra 1.5 l \$ 220

◆ **CARAJILLO TRADICIONAL** \$ 160
Licor 43 y Café express

◆ **CARAJILLO AHUMADO** \$ 170
Licor 43 ahumado y mezclado
en su mesa con un shot
de espresso

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

**CONSULTA
NUESTRA MIXOLOGÍA
DE TEMPORADA**



HELADO DE COCO
EN SALSA MARACUYA



MOSTACHÓN



PASTEL DE CAMPECHANAS