

Tacos de Sancho

◆ A LAS BRASAS			
MARLÍN	80 gr	\$ 80 c/u	
CAMARÓN AL QUESO	80 gr	\$ 80 c/u	
CHICHARRÓN PRENSADO	80 gr	\$ 75 c/u	
◆ CAMARÓN ESTILO ENSENADA	(3 piezas)	180 gr	\$ 280
◆ LECHÓN CON TUÉTANO	(3 piezas)	180 gr	\$ 280
◆ PLACERO DE ARRACHERA	(3 piezas)	240 gr	\$ 280
◆ SIRLOIN CON TUÉTANOS	(3 piezas)	240 gr	\$ 370
◆ LENGUA DE RES TATEMADA	(3 piezas)	180 gr	\$ 280



Pasta Cacerola

SPAGUETTI Ó FETUCCINI

◆ POMODORO	340 gr	\$ 220
◆ BURRO	340 gr	\$ 220
◆ PARMESANA	340 gr	\$ 220
◆ BOLOGNESA	380 gr	\$ 220
◆ ALFREDO	340 gr	\$ 220
◆ FETUCCINI TRUFADO CON CHAMPIÑONES PORTOBELLO	340 gr	\$ 270

Sabores del Mar

◆ SALMÓN A LAS BRASAS	300 gr	\$ 350
◆ CAMARONES U-12		
Empanizados / Ajillo / Mantequilla A la plancha / Mojo de Ajo	260 gr	\$ 410
◆ FILETE DE PESCADO MERO Ó HUAUCHINANGO POR TEMPORADA	200 a 250 gr	\$ 340
Empanizado / Ajillo / Mantequilla A la plancha / Mojo de Ajo		

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
◆ CAÑA DE FILETE para 2 personas	750-800 gr	\$ 820
◆ PECHUGA DE POLLO MARIPOSA a las brasas	350 -400 gr	\$ 220
◆ BRISKET DE RES HORNEADO	250-300 gr	\$ 590



EL CORAZÓN DE NUESTRA COCINA DESDE 1999 LAS ORIGINALS COSTILLAS DE SANCHO

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

10 Salsas Originales y Artesanales
GRACIAS DOÑA ANITA FELGUÉREZ

◆ TRADICIONAL	◆ MEDIANA
600 gr \$ 540	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
◆ SHORT RIB	550-600 gr	\$ 890



Elige como deseas prepararlo:
A las brasas o Flameado con Tequila Don Julio 70.

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**

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

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

CONSULTA NUESTRA MIXOLOGIA DE TEMPORADA

Complementos Especiales

◆ PAPA AL HORNO Aderezada a su elección: Queso / Tocino / Chorizo Champiñones / Crema / Rajas	300 gr	\$ 115
◆ PAPAS A LA FRANCESA	400 gr	\$ 90
◆ PURÉ DE PAPA	200 gr	\$ 75
◆ CORN RIBS	(4 piezas)	\$ 90



Menú Infantil

◆ FAJITAS DE ARRACHERA	200 gr	\$ 225
◆ NUGGETS DE POLLO	200 gr	\$ 110
◆ SPAGUETTI CON TOMATE	250 gr	\$ 110
◆ PIZZA INDIVIDUAL Pepperoni ó Queso	140 gr	\$ 110

Postres

◆ BOMBA DE CHOCOLATE		\$ 320
◆ PASTEL SELVA NEGRA		\$ 240
◆ PASTEL DE ALMENDRA		\$ 100
◆ FLAN DE CAJETA	Con Helado	\$ 150
◆ VOLCÁN DE CHOCOLATE		\$ 80
◆ PASTEL DE CAMPECHANAS	Con Helado	\$ 150
◆ VOLCÁN DE CHOCOLATE		\$ 220
◆ PASTEL DE CAMPECHANAS		\$ 240
Campechana, helado de vainilla, nuez y dulce de leche		
◆ GELATOS ARTESANALES		\$ 100
Vainilla con nuez garampiñada / Chocolate		
Coco con salsa de maracuyá / Sorbete de frutos rojos		
◆ MOSTACHÓN		\$ 240
Fresa / Frutos rojos / Plátano con dulce de leche		
◆ CHOCO-MAZAPAN		\$ 240
◆ PASTEL DE CHOCOLATE SIN AZÚCAR		\$ 150
Elaborado con harina de almendra y endulzado con fruta del monje		
◆ PASTEL 3 LECHEs SIN AZÚCAR		\$ 150
Elaborado con harina de almendra y endulzado con fruta del monje		
◆ GELATOS ARTESANALES SIN AZÚCAR		\$ 150
Preguntar por existencia		



Bebidas

◆ AGUA NATURAL	600 ml	\$ 40
◆ REFRESCO	355 ml	\$ 54
◆ VASO DE JUGO	300 ml	\$ 45
◆ 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	300 ml	\$ 45
Jarra 1.5 l		\$ 150
◆ LIMONADA / NARANJADA	300 ml	\$ 80
Frutos Rojos	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 MIXOLOGIA DE TEMPORADA

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
◆ PEREJIL FRITO CON TOCINO	150 gr	\$ 195
◆ EMPANADA ARGENTINA	70 gr	\$ 80 c/u
Chorizo-Queso / Jamón Ibérico-Queso / Rajas-Elote-Queso Huitlacoche-Queso / Queso Gouda / Picadillo		
◆ CEVICHE PERUANO	250 gr	\$ 230
◆ TRUCHA ASALMONADA	150 gr	\$ 390
Natural o Rasurada		
◆ CHISTORRA	200 gr	\$ 195
◆ CECINA ASADA	100 gr	\$ 350
◆ MOLLEJAS DE RES	350 gr	\$ 380
◆ CHINCHULINES	300 gr	\$ 380
◆ CHICHARRÓN DE RIB EYE	400 gr	\$ 540
◆ HUESOS TUETANEROS		\$ 330
◆ FRIJOLEs CON VENENO		\$ 190
400 gr Costilla de Cerdo / 400 gr Frijoles		
◆ CAMARONES ROCA	250 gr	\$ 350



Sopas

◆ JUGO DE CARNE	450 ml	\$ 125
◆ SOPA AZTECA	450 ml	\$ 135
◆ CREMA DE PIMIENTO ROJO CON ELOTE	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 DE CABRA	200 gr	\$ 150
	380 gr	\$ 210
◆ MALANDANTE	200 gr	\$ 150
	380 gr	\$ 210
◆ ALCACHOFA ROSTIZADA Y ESPARRAGOS	380 gr	\$ 250
◆ CALABAZA ROSTIZADA	380 gr	\$ 250



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