



# FINCA SAN CAYETANO

RESTAURANTE

## MENÚ



# DESAYUNOS COMPLETOS

\* Los Desayunos Completos incluyen: jugo de naranja o papaya, café o té, pan o tortillas \*

## SAN CAYETANO

Q. 80  
Dos huevos al gusto, acompañados de dos tortillas con queso derretido, frijoles enteros de olla, plátanos fritos, crema y chirmol.



## DIVORCIADOS

Q. 85  
Dos huevos estrellados sobre tortilla de maíz con jamón y queso, decorados con salsa verde y salsa ranchera, crema y queso fresco. Acompañado de frijoles y plátanos fritos.

## AMERICANO

Q. 85  
Dos huevos al gusto, acompañados de jamón o tocino, hashbrown y dos panqueques.

## TECPANECO

Q. 89  
Dos huevos al gusto, acompañados de dos tortillas con queso derretido, chorizo ahumado, frijoles volteados, guacamol, plátanos fritos, queso fresco y crema.



## EL SALVADOREÑO

Q. 85  
Dos huevos al gusto, acompañados de dos pupusas de queso, repollo, salsa roja, frijoles volteados y queso fresco.



# DESAYUNOS COMPLETOS

\* Los Desayunos Completos incluyen: jugo de naranja o papaya, café o té, pan o tortillas \*

## DEL CAMPO

Q. 80  
Dos huevos al gusto, acompañados de guacamol, tamalitos de chipilín, pico de gallo y salsa de chipilín.



## FINQUERO

Q. 120  
Dos huevos al gusto, servidos con filete de res al carbón, frijoles volteados, guacamol, plátanos fritos y queso fresco.



## CHILAQUILES

Q. 85  
Servidos con pollo desmenuzado, salsa roja o verde, crema pura, cebolla morada, queso fresco y cilantro.

\*Con huevos al gusto + Q. 7

## OMELETTE SAN CAYETANO

Q. 85  
Se prepara al gusto con los ingredientes de su elección: jamón, tocino, espinaca, cebolla, tomate, queso mozzarella, champiñones, chile pimiento. Acompañado de frijoles volteados, plátanos fritos, queso fresco y crema.

## MONTADITO SKILLET

Q. 95  
Deliciosos huevos estrellados, montados sobre fajitas de lomito con vegetales frescos, acompañado de papines salteados.



# DESAYUNOS A LA CARTA

\* No incluyen jugo, café/té, pan/tortilla \*

◆◆◆ PANQUEQUES Q. 50

Tres panqueques con crema batida, fresas, arándanos y los siguientes toppings de su elección: miel de maple o de abeja, mermelada de frutos rojos, salsa de chocolate.



TOSTADAS A LA FRANCESIA

Q. 55

Hechas con pan de canela y pasas, servidas con crema batida, fresas y arándanos y los siguientes toppings de su elección: miel de maple o abeja, mermelada de frutos rojos.

MUESLI DE FRUTAS

Q. 55

Servido con frutas de la temporada, yogurt griego y coulis de frutos rojos.

◆◆◆ CROISSANT MONTECRISTO Q. 60

Servido con jamón de pierna ahumada, queso mozzarella y mermelada de frambuesa. Acompañado de fruta de la temporada.



AVOCADO TOAST

Q. 65

Dos tostadas de pan integral con aguacate, huevos poché, tocino y arúgula. Lo acompañamos con fruta de la temporada.

BENEDICTINOS CON JAMÓN

Q. 69

Dos huevos poché servidos sobre pan muffin, salsa holandesa y jamón York. Lo acompañamos con frutas de temporada y ensalada de arúgula y reducción de balsámico.

\*Sustituir por salmón con alcaparras + Q. 16



# DESAYUNOS A LA CARTA

\* No incluyen jugo, café/té, pan/tortilla \*

◆◆◆  
**BAGUETTE DEL CAMPO** Q. 65  
Servido con huevo revuelto,  
aguacate, tocino y chipotle. Lo  
acompañamos con fruta de la  
temporada.



◆◆◆  
**BAGEL DE SALMÓN** Q. 75  
Servido con arúgula, queso  
ricotta, tomates, reducción de  
balsámico. Lo acompañamos  
con fruta de temporada.

**DESAYUNO AMERICANO INFANTIL** (Para menores de 10 años) Q. 55  
1 huevo al gusto, 1 mini panqueque, hashbrown, jamón o tocino y jugo de naranja pequeño.

◆◆◆——————◆◆◆

## JUGOS DETOX

**VITAL VERDE** Q. 35  
Manzana verde, sandía, piña,  
jengibre, limón y miel

**SOL TROPICAL** Q. 35  
Papaya, piña, naranja, jengibre,  
miel

**CÍTRICO ZEN** Q. 35  
Naranja, zanahoria, piña,  
albahaca, hierbabuena, limón,  
miel

**INMUNE BOOST** Q. 35  
Piña, jengibre, manzana, naranja,  
miel

## CÓCTELES

**BLOODY MARY** Q. 45  
Jugo de tomate preparado y  
vodka

**MIMOSA** Q. 45  
Espumante, jugo de naranja y  
toque de granadina

**BELLINI** Q. 45  
Espumante, jugo de melocotón

**PICHEL DE CLERICOT** Q. 199  
1 botella de espumante, fruta  
picada y Triple Sec

◆◆◆——————◆◆◆



FINCA  
SAN CAYETANO  
RESTAURANTE

◆◆◆ ALMUERZOS Y CENAS ◆◆◆



## SOPAS



**CREMA DE PAPA Y PUERRO** Q. 50  
Receta del chef a base de papa, puerro, tocino, cebolla, ajo, vino blanco, crema y gratinada con queso parmesano.



**SOPA DE FRIJOL** Q. 60  
Tradicional receta preparada a base de frijol, tocino y acompañada de queso fresco, tortilla tostada, aguacate, cilantro y cebolla.

**SOPA DE TORTILLA** Q. 60  
Receta de la casa a base tomates, chiles, chips de tortilla, trozos de aguacate, queso fresco, cilantro picado y cebolla.

\*Con pollo desmenuzado + Q. 10

## ENSALADAS

**ENSALADA SAN CAYETANO** Q. 85  
Preparada a base arúgala, manzana verde, queso de cabra, pecanas, pepitoria y jamón serrano. Aderezada con una vinagreta de naranja y pepitoria.



**ENSALADA CÉSAR** Q. 60  
Preparada a base de lechuga romana, queso parmesano, tomate Cherry, crotones, y su tradicional aderezo césar.  
\* Con pollo a la parrilla + Q. 20

**BOWL MEXICANO** Q. 85  
Lechugas mixtas, pechuga de pollo, arroz, frijol colorado, zanahoria rallada, pepino, pico de gallo, maíz dulce, aguacate, cebolla morada, chips de tortilla y aderezo chipotle.

**ENSALADA VOLCANIA** Q. 95  
Salmón a la plancha sobre una cama de lechugas mixtas, gajos de mandarina, tomates Cherry, lascas de aguacate, queso feta y aderezo de jengibre y soya.



## PARA COMPARTIR

◆◆◆  
**BONELESS DE POLLO** Q. 95  
Pechuguitas de pollo empanizadas, servidas con apio, zanahoria, aderezo Ranch, y una salsa a su elección: búfalo, BBQ, o teriyaki.



◆◆◆  
**TIRADITO DE ATÚN** Q. 95  
Finas lascas de atún rojo, marinadas con vinagreta de tamarindo, ajonjolí y jalapeño.

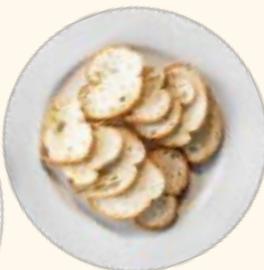
### CHORIZO ARGENTINO

$\frac{3}{4}$  de libra servidos con aguacate y tortilla.

Q. 85



◆◆◆  
**CARPACCIO DE LOMITO** Q. 129  
Servido con alcaparras baby, parmesano, limón, aceite de oliva y crostinis.



◆◆◆  
**CARPACCIO DE BETABEL** Q. 69  
Finas lascas de remolacha, servidas con alcaparras baby, queso feta, limón, arúgula, reducción de balsámico, aceite de oliva y crostinis.

### TORTILLAS CON QUESO CHANCOL

Tortillas rellenas de queso Chancol fundido con orégano, tomillo y romero.

Q. 70



# PARA COMPARTIR

## QUESO FUNDIDO

Mezcla de quesos fundidos acompañados de tortilla.

\*Con chorizo + Q. 10

Q. 55



## BITES DE AGUACHEILE

Canoas de tomate verde rellenas de aguachile de camarón, montadas sobre rodajas de pepino.

Q. 75

## AGUACATE RELLENO

Aguacate relleno de aceitunas negras, queso cottage, mozzarella, chile pimiento, cebolla y cilantro. Acompañado de ensalada de arugula y reducción de balsámico.

Q. 55



## TABLA DE CHARCUTERÍA (PARA DOS)

Variedad de quesos y jamones, acompañada de pecanas, uvas, aceitunas, crostinis y chutney.

Q. 229



# CEVICHES



## CEVICHE CHAPÍN

Q. 95

Tradicional receta chapina de camarón marinado con limón y hierbas aromáticas, tomate y cebolla. Acompañado de galletas de maíz horneadas.

## CEVICHE PERUANO

Q. 125

Clásica receta peruana servida con róbalo, leche de tigre, cebolla morada, ajo, apio, cilantro, camote, choclo y ají amarillo. Acompañado de plataninas.

# RINCÓN TÍPICO

DOBLADAS HUEHUETECAS Q. 70

JOCÓN DE POLLO Q. 95

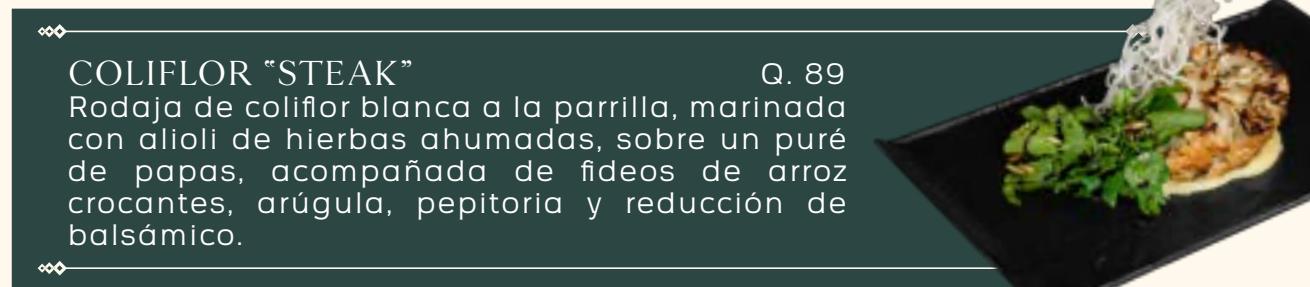
ENCHILADAS TÍPICAS Q. 60

PEPIÁN DE RES Q. 99

SUB'ANIK DE CERDO Q. 90



# ESPECIALIDADES DEL CHEF



♦♦♦ COLIFLOR "STEAK" Q. 89  
Rodaja de coliflor blanca a la parrilla, marinada con alioli de hierbas ahumadas, sobre un puré de papas, acompañada de fideos de arroz crocantes, arugula, pepitoria y reducción de balsámico.



♦♦♦ POLLO A LA CERVEZA Y HIERBAS Q. 95  
Filete de pollo a la parrilla, marinado con cerveza artesanal y finas hierbas, acompañado de patatas condimentadas y ensalada mixta.

SALMÓN EN SALSA DE BRÓCOLI Y ALCAPARRAS Q. 195  
Filete de salmón a la plancha sobre una salsa de brócoli y alcaparras, con puré de papa y chips de camote, acompañado de zanahorias baby, zucchini y brócoli a la parrilla.

RÓBALO EN SALSA DE LIMÓN Q. 185  
Filete de róbalo a la plancha sobre una salsa de limón, acompañado de espárragos frescos a la parrilla y buñuelos de papa y camote.

BBQ BABY BACK RIBS Q. 179  
1 libra de tiernas costillas bañadas en salsa BBQ de la casa, acompañadas de coleslaw y papas fritas o papas de camote frito.



♦♦♦ TOMAHAWK DE CERDO Q. 189  
Corte de cerdo con hueso preparado a la parrilla, acompañado de bastones de camote, y ensalada de arugula, pepitoria, queso feta y reducción de balsámico.

MIGNON DE RES Q. 199  
Centro de lomito preparado al horno a fuego lento, servido con salsa de reducción de vino tinto y chocolate, rebozado con costra de tocino, acompañado de gratín de espinaca y champiñones macerados.

# DE NUESTRA PARRILLA

\* Todos nuestros cortes a la parrilla incluyen chirmol o chimichurri y dos guarniciones a su elección \*

**Guarniciones:** Ensalada mixta, elote asado, vegetales a la parrilla, frijol, guacamol, papa al horno, puré de papa, papas fritas o camotes fritos.



LOMITO

8 ONZ Q. 195 | 12 ONZ Q. 235

PUYAZO

8 ONZ Q. 168 | 12 ONZ Q. 208

MAR Y TIERRA

Q. 259

8 onzas de puyazo y 6 onzas de camarones, acompañados de dos guarniciones a su elección.

\* Sustituir por lomito + Q. 16

PARRILLADA SAN CAYETANO

Q. 359

12 onzas de lomito o puyazo, 10 onzas de pollo, 8 onzas de chorizo argentino, cebolla asada y 4 tortillas negras de la casa. Acompañada de dos guarniciones a su elección.

| PARRILLADA SAN CAYETANO PREMIUM   | Q. 599 |
|---|--------|
| 12 onzas de lomito, 12 onzas de puyazo, 15 onzas de pollo, 10 onzas de chorizo argentino, cebolla asada y 8 tortillas negras de la casa. Acompañada de cuatro guarniciones a su elección. |        |



## PASTAS

PASTA ALFREDO CON POLLO Q. 129

GNOCHIS EN SALSA DE VINO BLANCO Q. 109

FETTUCCINE AGLIO E OLIO Q. 95



FETTUCCINE AL PESTO CON LOMITO Q. 169



PASTA ALFREDO CON CAMARONES Q. 149



SPAGHETTI A LA BOLONESA Q. 109

## PIZZA

MARGHERITA Q. 105

Salsa de tomate, queso mozzarella, tomate manzano y albahaca.

TRE FORMAGGI Q. 105

Salsa Alfredo, queso mozzarella, emmental, gouda, comino, champiñones y ajo.

CAPRICCIOSA Q. 129

Salsa de tomate, queso mozzarella, alcachofa, jamón, salami, champiñones y aceitunas negras.

CAMARÓN AL PESTO Q. 159

Salsa de tomate, queso mozzarella, pesto, camarones y cebolla caramelizada.

CHURRASCO Q. 149

Salsa de tomate, queso mozzarella, lascas de lomito, cebolla morada y chimichurri.



# SANDWICHES Y HAMBURGUESAS

\* Todos los sándwiches y hamburguesas vienen acompañados de su elección de papas gajo o camotes fritos \*

## SANDWICH DE LA FINCA

Q. 92

Lascas de puyazo, mezcla de quesos, chile pimiento, cebollas caramelizadas, tomate manzano, lechuga romana.

## PULLED PORK SANDWICH

Q. 80

Carne de cerdo deshebrada, ahumada y mezclada con salsa BBQ de la casa, coleslaw, pepinillos, lechuga y tomate manzano.

## BUFFALO CHICKEN SANDWICH Q. 85

Milanesa de pollo bañada en salsa búfalo y gratinada con queso mozzarella, lechuga romana, tomate manzano y pepinillos.



## SAN CAYETANO BURGER Q. 92

Torta Angus con mezcla de quesos mozzarella y americano, pepinillos y cebolla caramelizada.

## TEXAS BURGER

Q. 97

Torta Angus, aros de cebolla empanizados, mezcla de quesos mozzarella y americano, jalapeños sin semilla, tocino y salsa BBQ de la casa.



# MENÚ DE NIÑOS

|   |       |
|---|-------|
| CROISSANT DE JAMÓN Y QUESO                    | Q. 35 |
| SPAGHETTI A LA MANTEQUILLA                    | Q. 40 |
| PIZZA PERSONAL DE JAMÓN Y QUESO               | Q. 45 |
| CHICKEN FINGERS (Incluye papas fritas)        | Q. 55 |
| QUESOBURGUESA INFANTIL (Incluye papas fritas) | Q. 60 |

---

## POSTRES

❖❖ FLAN ANTIGÜENO Q. 45 ❖❖



PECAN PIE Q. 50  
CHEESECAKE Q. 55

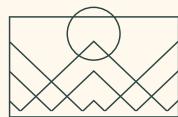


❖❖ BROWNIE CON HELADO Q. 55 ❖❖

TIRAMISÚ SAN CAYETANO Q. 55  
VARIEDAD DE HELADOS Q. 25

# EXTRAS

|                         |       |                            |       |
|-------------------------|-------|----------------------------|-------|
| Porción de tortillas    | Q. 7  | Lascas de aguacate         | Q. 10 |
| Canasta de pan bollo    | Q. 15 | Porción de guacamol        | Q. 15 |
| Canasta de pan dulce    | Q. 25 | Porción de salchicha       | Q. 20 |
| Orden de papas fritas   | Q. 15 | Porción de chorizo ahumado | Q. 30 |
| Orden de papas gajo     | Q. 20 | Porción de tocino          | Q. 32 |
| Orden de camotes fritos | Q. 25 | Porción de frijoles        | Q. 15 |
| Queso parmesano extra   | Q. 20 | Porción de nachos          | Q. 10 |
| Queso mozzarella extra  | Q. 20 | Salsa extra                | Q. 12 |
| Queso fresco extra      | Q. 25 | Orden de papa asada        | Q. 15 |
| Queso chancol extra     | Q. 45 | Vegetales a la parrilla    | Q. 7  |



FINCA  
SAN CAYETANO

RESTAURANTE





# BEBIDAS

## CALIENTES

Preparados con nuestro café de la Finca.

|                        |       |
|------------------------|-------|
| Americano              | Q. 15 |
| Capuccino              | Q. 20 |
| Latte                  | Q. 20 |
| Mocca                  | Q. 22 |
| Espresso               | Q. 15 |
| Cortado                | Q. 20 |
| Macchiato              | Q. 20 |
| Té                     | Q. 16 |
| Té Chai                | Q. 25 |
| Variedad de infusiones | Q. 25 |
| Chocolate caliente     | Q. 20 |

---

## MÉTODOS

|           |       |
|-----------|-------|
| V 60      | Q. 30 |
| Chemex    | Q. 30 |
| Aeropress | Q. 30 |

---

## FRÍOS

|              |       |
|--------------|-------|
| Latte frío   | Q. 25 |
| Frapuccino   | Q. 25 |
| Frappé Oreo  | Q. 28 |
| Cold brew    | Q. 25 |
| Té chai frío | Q. 25 |

## GASEOSAS

|                        |       |
|------------------------|-------|
| Coca - Cola            | Q. 20 |
| Coca Zero              | Q. 20 |
| Coca Light             | Q. 20 |
| Pepsi                  | Q. 20 |
| Pepsi Light            | Q. 20 |
| 7 Up                   | Q. 20 |
| 7 Up Light             | Q. 20 |
| Mirinda                | Q. 20 |
| Grapette               | Q. 20 |
| Ginger Ale             | Q. 20 |
| Agua pura              | Q. 12 |
| Agua quina             | Q. 20 |
| Salutaris              | Q. 20 |
| San Pellegrino 1/2 LT. | Q. 30 |
| San Pellegrino 1 LT.   | Q. 40 |

---

## REFRESCOS

|                          |       |
|--------------------------|-------|
| Jugos variados           | Q. 20 |
| Jugo de tomate preparado | Q. 30 |
| Jugo verde               | Q. 35 |
| Limonada                 | Q. 20 |
| Limonada especial        | Q. 25 |
| Naranjada                | Q. 20 |
| Piña colada S/Licor      | Q. 35 |
| Rosa de jamaica          | Q. 20 |
| Té frio                  | Q. 20 |
| Smoothie                 | Q. 35 |





# FINCA SAN CAYETANO

R E S T A U R A N T E

