



FINCA SAN CAYETANO

R E S T A U R A N T E

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.



AMERICANO

Q. 85

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

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.

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.



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 lomo 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 FRANCESA

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

Q. 85

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



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

Q. 70

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

PARA COMPARTIR

QUESO FUNDIDO

Mezcla de quesos fundidos acompañados de tortilla.

*Con chorizo + Q. 10

Q. 55



BITES DE AGUACHILE

Canoes 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 arúgula 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

CEVICHE



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, arúgula, 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 arúgula, pepitoria, queso feta y reducción de balsámico.

MIGNON DE RES

Q. 199

Centro de lomo preparado al horno a fuego lento, servido con salsa de reducción de vino tinto y chocolate, rebozado con costra de tocino, acompañado de gratin 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

GNOCCHIS 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 BOLOÑESA 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 ANTIGÜEÑO Q. 45



PECAN PIE

Q. 50

CHEESECAKE

Q. 55



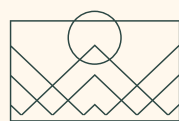
BROWNIE CON HELADO Q. 55

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

R E S T A U R A N T E



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 frío	Q. 20
Smoothie	Q. 35



