



Botanas

Tostada de Apatzingán: Una tortilla de maíz frita cubierta de frijol refrito, lechuga, jitomate fresco, crema de leche y queso con la proteína de su elección:
1. Carne deshebrada 2. Pollo deshebrado 3. Cerdo deshebrado

Orden de plátano macho tajado (picante): plátano macho tajado frito, servido con guacamole y espolvoreado de canela y chile en polvo.

Sopa Tarasca (picante): a base de jitomate y chile ancho, aromatizada con orégano y epazote, servida con tortilla de maíz frita y queso fresco.

Sopa de Tortilla (picante): tortilla de maíz frita, pollo deshebrado, aguacate, jitomate en puré, consomé de pollo, queso cebolla y cilantro.

½ Sopa de Tortilla (picante): \$ 16.900

Variación Vegetariana: sin consomé de pollo ni pollo, queso a su elección. \$16.900

Sopa de fríjol y camarón estilo Oaxaca (picante): fríjol negro de la olla, camarón escalfado, aguacate, crema de leche y cilantro.

½ Sopa de fríjol y camarón estilo Oaxaca (picante): \$ 18.900

Sopa de Hongos: Consomé de pollo, hongos, cebolla, \$ 20.900

jitomate en cubos y rajas de chile jalapeño.

Quesadillas: tortilla de harina rellena de queso asada al comal:

Queso	\$ 17.900
Tomate Asado y cebolla colorada	\$ 18.900
Hongos y rajas de chile	\$ 19.900
Carne	\$ 24.900
Pollo	\$ 22.900
Jamón	\$ 22.900
San Lorenzo con todo lo anterior	\$ 30.900

Nachos sencillos: Triángulos de tortilla de maíz frita, pintados de fríjol refrito, cubiertos de queso, al gratín. \$ 27.900

Nachos dobles: como el anterior, pero servido en plato grande para grupos (sugerido para 4 personas aprox.) \$ 39.900

Enchiladas placeras (🌶 picante): dos tortillas de maíz rellenas de carne de res deshebrada, bañadas con salsa jitomate y chile ancho, decoradas con crema de leche, queso fresco y rajas de chile jalapeño. \$ 27.900

Orillo de Queso con Chorizo: cama de tortilla de harina, salsa jitomate, queso y chorizo al gratín, decorado con rajas de pimentón y cilantro fresco (sugerido para 2 o 3 personas). \$ 33.900

Ensaladas

Ensalada Río Grande: Lechuga, chicharos, pollo a la plancha, tiritas de tortilla de maíz frita, tocineta, \$ 28.900

aderezo de miel-mostaza y crema agria.

Ensalada Río Grande de Ixtapa: variación con camarón \$ 35.900

Ensalada de Pollo y Queso: Variedad de lechugas, pollo a la plancha, cubos de queso blanco fresco, zanahoria rallada y frijoles negros con aderezo de cilantro y albahaca

Ensalada de camarones: mezcla de lechugas y rúcula, tomate, aguacate, elote en granos, supremas de cítricos y camarón escalfado con aderezo de crema agria.

Variación Vegetariana: Con hongos cocidos a cambio de camarón. \$ 30.900

Antojitos

Enchiladas verdes de pollo: tres tortillas de maíz \$ 42.900
rellenas de pollo deshebrado, con salsa verde a base de tomatillo y cilantro, cubiertas de queso gratinado, toque de crema de leche y cilantro fresco.

Variación Vegetariana: Verduras salteadas y hongos a cambio del pollo. \$ 32.900

Taco Bistec Encebollado: carne al carbón sobre tortillas de maíz, con cebolla a la plancha, cebolla junca y cilantro frescos, acompañada de fríjol refrito decorado con crema de leche y queso, tomate al perejil, guacamole y arroz mexicano.

Ceviche de Camarones con Aguacate: camarones \$ 35.900
escalfados servidos con salsa de tomate, cebolla colorada, naranja, limón, cilantro, jitomate y aguacate.

Orden de Flautas Pollo: Cuatro tortillas de maíz fritas \$ 36.900

rellenas de pollo deshebrado, servidas con guacamole y pico de gallo, decoradas con aguacate, jitomate, queso y crema de leche.

Orden de Flautas Mixta: \$ 38.900

Orden de Flautas Carne de Res: \$ 40.900

Orden de Flautas Queso: \$ 31.900

Orillo de Carne y Hongos: cama de tortilla de harina cubierta de salsa jitomate, lomo de res en cubos, hongos y queso, todo al gratén, decorados con toque decrema de leche y perejil fresco. \$ 42.900

Variacion Vegetariano: Verduras salteadas y hongos a cambio de la carne. \$ 32.900

Fuertes

Mole Poblano (🌶 picante): Pechuga de pollo preparada a la parrilla cubierta de mole poblano (chocolate, chile y especias) y ajonjolí, servida con arroz mexicano y ensalada fresca. \$ 42.900

Pollo al limón: pechuga de pollo a la parrilla marinada con hierbas y limón, salsa de hongos y cebolla, acompañada de arroz con plátano macho en cubos y ensalada fresca de manzana verde, lechuga, zanahoria con vinagreta. \$ 40.900

½ Pollo al limón: \$ 28.900

Pollo Monterrey: cama de tortilla de harina con queso gratinado, pollo a la plancha y pico de gallo. \$ 43.900

Acompañamiento a su elección: guacamole, frijol

refrito, arroz o ensalada.

Bistec Ranchero: rajas de lomo de res cubiertas con salsa jitomate, rajas de chile y cebolla, acompañada con plátano macho maduro tajado, guacamole, arroz verde decorado con huevo cocido. \$ 41.900

Carne Asada Mexicana: lomo de res marinado al orégano, cubierto de cebolla dorada a la plancha, acompañado de papa horneada en papel foil con crema agria y ensalada de jitomate y aguacate. \$ 48.900

Carne Asada a la Tampiqueña, del Señor Loredo: lomo de res preparado a la plancha, acompañado de enchiladas verdes con toque de crema de leche y queso fresco, queso panela asado, frijoles charros y guacamole. \$ 48.900

½ Tampiqueña: \$ 34.900

Carne Norteña: lomo de res preparado a la parrilla con tocineta, acompañado de quesadilla de queso decorada con toque de crema agria, guacamole y arroz mexicano. \$ 48.900

½ Norteña: \$ 34.900

Filete Chilpotle (picante): cama de tortilla de maíz frita, lomo de res sobre salsa de chile chilpotle y cilantro, cubierto con queso fundido al gratín y acompañado de fríjol refrito decorado con crema de leche y queso. \$ 48.900

Poc Chuc: plato típico maya de la península de Yucatán, a base de carne de cerdo adobada con naranja agria y achiote, preparada a la parrilla, acompañada de arroz mexicano, cebollas asadas y jitomate picado con \$ 43.900

cilantro.

Cazuela Veracruzana: (De lunes a jueves) Sopa de jitomate natural, preparada con mariscos (camarón, calamar, mejillón, filete de pescado, palmito de mar), toque de mantequilla y crema de leche, acompañada de arroz blanco y aguacate.

Fajitas

Carnitas Aguascalientes: carne de cerdo (costilla y muslo) servida en tres tacos decorados con cilantro y cebolla, acompañados de guacamole, fríjol refrito, arroz mexicano y pico de gallo.

Variación Vegetariana: Verdura y hongos salteados a cambio de la carne de cerdo.

Puntas de Filete Chihuahua (🌶 picante): lomo de res en cubos preparado a la plancha, mezclado con jitomate fresco, rajas de chile, cebolla y un toque de comino, acompañado de fríjol refrito, queso fundido con hongos y tortilla de harina.

Fajitas de Morelia: pollo y lomo de res a la plancha con hongos, acompañados de guacamole, fríjol refrito, jitomate fresco y tres tortillas de maíz.

Combinado San Lorenzo: taco de carnita de cerdo, mini flauta de pollo, quesadilla de jamón decorada con crema agria, guacamole, arroz mexicano, frijol refrito y pico de gallo.

Órdenes Adicionales

Totopos	\$ 5.900	Plátano Macho	\$ 7.900
Fríjol Negro	\$ 7.900	Hongos	\$ 8.900
Guacamole	\$ 8.900	Arroz	\$ 5.900
Queso	\$ 8.900	Tortilla	\$ 5.900
Pollo deshebrado	\$ 9.500	Carne deshebrada	\$10.900
Pico de Gallo	\$ 7.900		

Postres

Crepas de Cajeta: dos crepas rellenas de cajeta, \$ 19.900
cubiertas de salsa de cajeta y nueces con un toque de
brandy, acompañadas de helado de vainilla

Crepas de Mora: crepa rellena de queso crema al limón \$ 17.900
con crema chantilly, cubierta de salsa de helado de
vainilla y mora natural.

Pie Helado de Limón: Pie Helado de limón sobre base \$ 16.900
de galleta, con cubierta de merengue seco horneado.
(contiene crema de leche y huevo)

Flan de Caramelo: Clásico postre español, adoptado por \$ 13.900
Méjico durante la colonia, a base de leche y huevos con
caramelo.

Tambor de Coco: Coco rallado natural, leche \$ 7.900
condensada y chocolate.

Torta de chocolate: Servida con helado de vainilla y \$ 18.900
salsa de mora natural. (contiene huevos y lácteos)

Bebidas

Margaritas

Mandarina o limón	\$ 29.000	Tequila Sunrise	\$ 29.000
-------------------	-----------	-----------------	-----------

Tequila	Botella	Media Bot.	Trago
Don Julio Reposado Blanco	\$ 415.000		\$ 36.000
Don Julio Reposado	\$ 507.000		\$ 45.000
Don Julio 70 Cristalino	\$ 731.000		\$ 63.000
Patron Cristalino	\$ 620.000		\$ 54.000
Patrón Reposado	\$ 457.000		\$ 40.000
Maestro Tequilero Dobel	\$ 636.000		\$ 54.000
Jose Cuervo Bodega de Familia	\$ 1.296.000		N/A
Herradura Ultra Original Añejo	\$ 540.000		\$ 48.000
Herradura Reposado	\$ 420.000		\$ 37.000
1800 Reposado	\$ 422.000		\$ 37.000
1800 Cristalino	\$ 580.000		\$ 44.000
Jimador	\$ 275.000	\$ 143.000	\$ 24.000
Cazadores Reposado	\$ 275.000		\$ 24.000
Gran Centenario Plata 100%	\$ 275.000		\$ 24.000

Mezcal	Botella	Media Bot.	Trago
400 Conejos	\$ 447.000		\$ 38.000
Montelobos	\$ 528.000		\$ 45.000

Whisky	Botella	Media Bot.	Trago
Glenfiddich 12 años	\$ 390.000		\$ 35.000
Dewar's 12 años	\$ 262.000	\$ 135.000	\$ 24.000

FB: [@sanlorenzorestaurante](#) IG: [@restaurantesanlorenzo](#)

www.sanlorenzorestaurante.com

WhatsApp: 316 374 22 60 Tel: 601 2888731 - 601 2888582

The Famous Grouse	\$ 175.000		\$ 17.000
Old Parr 12 años	\$ 330.000	\$ 210.000	\$ 30.000
Buchanan's 12 años	\$ 330.000	\$ 185.000	\$ 30.000
Jack Daniel's (Honey, N°7, Apple)	\$ 250.000		\$ 24.000

Vodka	Botella	Media Bot.	Trago
Finlandia	\$ 230.000	\$ 120.000	\$ 23.000
Smirnoff	\$ 187.000		\$ 19.000

Ron	Botella	Media Bot.	Trago
Zacapa Ámbar 12 años	\$ 330.000		\$ 30.000

Ginebra	Botella	Media Bot.	Trago
Tanqueray Rangpur	\$ 291.000		\$ 29.000
Tanqueray	\$ 260.000		\$ 26.000
Bombay Saphire	\$ 291.000	\$ 194.000	\$ 27.000
The London N° 1	\$ 490.000		\$40.000

Crema de Whisky	Botella	Media Bot.	Trago
Baileys	\$ 187.000		\$ 19.000

Aperitivos	Trago	Aperitivos	Trago
Jerez Tío Pepe	\$ 21.000	Dubonnet	\$ 21.000
Campari	\$ 23.000	Bloody Mary	\$ 28.000
Canelazo de Tequila	\$ 28.000		

Pousse Café			
Amaretto	\$ 23.000	Cointreau	\$ 23.000

Vinos Varietales

Pregunta por los varietales disponibles (Botella)

\$ 94.000

Cervezas

Corona	\$ 14.000	Heineken	\$ 14.000
Stella Artois	\$ 14.000	Sol	\$ 14.000
Modelo Especial	\$ 16.000		

Bebidas Ligeras

Gaseosa	\$ 9.000	Jugos Naturales (agua)	\$ 9.000
Agua mineral	\$ 9.000	Jugos Naturales (Leche)	\$ 9.500
Agua con Gas	\$ 9.000	Limonada	\$ 8.000
Jarra de Jugo Mandarina	\$ 24.000	Limonada Hierbabuena	\$ 9.000
Shot de Sangrita	\$ 15.000	Limonada Cerezada	\$ 9.500
Jarra de Sangrita	\$ 62.000	Té Hatsu	\$ 9.000
Muppet	\$ 13.000	Copa de Vino	\$ 23.000

Cafés y Aromática

Espresso	\$ 4.500	Café de Olla (Clavo y Canela)	\$ 4.500
Aromática	\$ 4.000	Americano	\$ 4.500

Nota: Los precios de la carta llevan incluido el impuesto al consumo.

“ADVERTENCIA PROPINA: Se informa a los consumidores que este establecimiento de comercio sugiere a sus consumidores una propina correspondiente al 10% del valor subtotal de la cuenta, el cual podrá ser aceptado, rechazado o modificado por usted, de acuerdo con su valoración del servicio prestado. Al momento de solicitar la cuenta, indíquele a la persona que lo atiende

FB: [@sanlorenzorestaurante](https://www.facebook.com/sanlorenzorestaurante) IG: [@restaurantesanlorenzo](https://www.instagram.com/restaurantesanlorenzo)

www.sanlorenzorestaurante.com

WhatsApp: 316 374 22 60 Tel: 601 2888731 - 601 2888582

si quiere que dicho valor sea o no incluido en la factura o indíquele el valor que quiere dar como propina.

En este establecimiento de comercio los dineros recogidos por concepto de propina se destinan única y exclusivamente a reconocer el trabajo de las personas que hacen parte de la cadena de servicios.

En caso de que tenga algún inconveniente con el cobro de la propina, comuníquese con la línea de atención al ciudadano de la Superintendencia de Industria y Comercio: (601) 5920400 en Bogotá, o para el resto del país línea gratuita nacional: 018000910165 para que radique su queja. También puede radicarla a través del correo contactenos@sic.gov.co escribiendo en el asunto o texto de correo – Queja cobro de propina”

Si requiere factura electrónica favor solicítela el mismo día del consumo a la persona que lo atiende. Si no es solicitada esta se creara con Consumidor Final al 222.222.222-2