



## Botanas

---

<b>Tostada de Apatzingán:</b> 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	\$ 18.600
<b>Orden de plátano macho tajado (🌶️ picante):</b> plátano macho tajado frito, servido con guacamole y espolvoreado de canela y chile en polvo.	\$ 21.500
<b>Sopa Tarasca (🌶️ picante):</b> a base de jitomate y chile ancho, aromatizada con orégano y epazote, servida con tortilla de maíz frita y queso fresco.	\$ 21.900
<b>Sopa de Tortilla (🌶️ picante):</b> tortilla de maíz frita, pollo deshebrado, aguacate, jitomate en puré, consomé de pollo, queso cebolla y cilantro.	\$ 24.900
<b>½ Sopa de Tortilla (picante):</b>	\$ 16.900
<b>Variación Vegetariana:</b> sin consomé de pollo ni pollo, queso a su elección.	\$17.900
<b>Sopa de frijol y camarón estilo Oaxaca (🌶️ picante):</b> frijol negro de la olla, camarón escalfado, aguacate, crema de leche y cilantro.	\$ 25.900
<b>½ Sopa de frijol y camarón estilo Oaxaca (picante):</b>	\$ 20.900
<b>Sopa de Hongos:</b> Consomé de pollo, hongos, cebolla,	\$ 21.900

---

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

[www.sanlorenzoestaurante.com](http://www.sanlorenzoestaurante.com)

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

---

jitomate en cubos y rajas de chile jalapeño.

---

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

---

Queso	\$ 19.900
Tomate Asado y cebolla colorada	\$ 20.900
Hongos y rajas de chile	\$ 21.900
Carne	\$ 26.900
Pollo	\$ 24.900
Jamón	\$ 24.900
San Lorenzo con todo lo anterior	\$ 33.900

---

**Nachos sencillos:** Triángulos de tortilla de maíz frita, pintados de frijol refrito, cubiertos de queso, al gratín. \$ 29.900

---

**Nachos dobles:** como el anterior, pero servido en plato grande para grupos (sugerido para 4 personas aprox.) \$ 41.900

---

**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. \$ 29.900

---

**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). \$ 35.900

---

## Ensaladas

**Ensalada Río Grande:** Lechuga, chicharos, pollo a la plancha, tiritas de tortilla de maíz frita, tocineta, aderezo de miel-mostaza y crema agria. \$ 30.900

---

FB: [@sanlorenzorestaurante](#) IG: [@restaurantesanlorenzo](#)  
[www.sanlorenzorestaurante.com](http://www.sanlorenzorestaurante.com)

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

<b>Ensalada Río Grande de Ixtapa:</b> variación con camarón	\$ 37.900
<b>Ensalada de Pollo y Queso:</b> Variedad de lechugas, pollo a la plancha, cubos de queso blanco fresco, zanahoria rallada y frijoles negros con aderezo de cilantro y albahaca	\$ 37.900
<b>Ensalada de camarones:</b> mezcla de lechugas y rúgula, tomate, aguacate, elote en granos, supremas de cítricos y camarón escalfado con aderezo de crema agria.	\$ 42.900
<b>Variación Vegetariana:</b> Con hongos cocidos a cambio de camarón.	\$ 32.900

## Antojitos

<b>Enchiladas verdes de pollo:</b> tres tortillas de maíz 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.	\$ 44.900
<b>Variación Vegetariana:</b> Verduras salteadas y hongos a cambio del pollo.	\$ 34.900
<b>Taco Bistec Encebollado:</b> carne al carbón sobre tortillas de maíz, con cebolla a la plancha, cebolla junca y cilantro frescos, acompañada de frijol refrito decorado con crema de leche y queso, tomate al perejil, guacamole y arroz mexicano.	\$ 42.900
<b>Ceviche de Camarones con Aguacate:</b> camarones escalfados servidos con salsa de tomate, cebolla colorada, naranja, limón, cilantro, jitomate y aguacate.	\$ 37.900
<b>Orden de Flautas Pollo:</b> Cuatro tortillas de maíz fritas rellenas de pollo deshebrado, servidas con guacamole y	\$ 38.900

FB: [@sanlorenzorestaurante](#) IG: [@restaurantesanlorenzo](#)  
[www.sanlorenzorestaurante.com](http://www.sanlorenzorestaurante.com)

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

---

pico de gallo, decoradas con aguacate, jitomate, queso y cremade leche.

**Orden de Flautas Mixta:** \$ 40.900

**Orden de Flautas Carne de Res:** \$ 42.900

**Orden de Flautas Queso:** \$ 33.900

---

**Orillo de Carne y Hongos:** cama de tortilla de harina \$ 44.900

cubierta de salsa jitomate, lomo de res en cubos, hongos y queso, todo al gratín, decorados con toque de crema de leche y perejil fresco.

**Variación Vegetariano:** Verduras salteadas y hongos a cambio de la carne. \$ 34.900

---

## 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. \$ 47.000

---

**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. \$ 42.900

**½ Pollo al limón:** \$ 30.900

---

**Pollo Monterrey:** cama de tortilla de harina con queso gratinado, pollo a la plancha y pico de gallo. \$ 46.900

Acompañamiento a su elección: guacamole, frijol refrito, arroz o ensalada.

---

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

[www.sanlorenzorestaurante.com](http://www.sanlorenzorestaurante.com)

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

<b>Bistec Ranchero:</b> 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.	\$ 46.900
<b>Carne Asada Mexicana:</b> 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.	\$ 54.900
<b>Carne Asada a la Tampiqueña, del Señor Loredo:</b> 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.	\$ 54.900
<b>½ Tampiqueña:</b>	\$ 39.900
<b>Carne Norteña:</b> lomo de res preparado a la parrilla con tocineta, acompañado de quesadilla de queso decorada con toque de crema agria, guacamole y arroz mexicano.	\$ 54.900
<b>½ Norteña:</b>	\$ 39.900
<b>Filete Chilpotle (🔥picante):</b> 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 frijol refrito decorado con crema de leche y queso.	\$ 54.900
<b>Poc Chuc:</b> 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 cilantro.	\$ 46.900

---

**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, frijol refrito, arroz mexicano y pico de gallo. \$ 43.900

**Variación Vegetariana:** Verdura y hongos salteados a cambio de la carne de cerdo. \$36.900

---

**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 frijol refrito, queso fundido con hongos y tortilla de harina. \$ 54.900

---

**Fajitas de Morelia:** pollo y lomo de res a la plancha con hongos, acompañados de guacamole, frijol refrito, jitomate fresco y tres tortillas de maíz. \$ 48.900

---

**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. \$ 43.900

---

## Órdenes Adicionales

Totopos	\$ 5.900	Plátano Macho	\$ 7.900
Fríjol Negro	\$ 7.900	Hongos	\$ 8.900
Guacamole	\$ 8.900	Arroz	\$ 6.900
Queso	\$ 8.900	Tortilla	\$ 6.900
Pollo deshebrado	\$ 9.500	Carne deshebrada	\$10.900
Pico de Gallo	\$ 7.900		

## Postres

<b>Crepa de Cajeta:</b> dos crepas rellenas de cajeta, cubiertas de salsa de cajeta y nueces con un toque de brandy, acompañadas de helado de vainilla	\$ 19.900
<b>Crepa de Mora:</b> crepa rellena de queso crema al limón mezclado con crema chantilly, cubierta de salsa de helado de vainilla y mora natural.	\$ 17.900
<b>Pie Helado de Limón:</b> Pie Helado de limón sobre base de galleta, con cubierta de merengue seco horneado. (contiene crema de leche y huevo)	\$ 16.900
<b>Flan de Caramelo:</b> Clásico postre español, adoptado por México durante la colonia, a base de leche y huevos con caramelo.	\$ 13.900
<b>Tambor de Coco:</b> Coco rallado natural, leche condensada y chocolate.	\$ 7.900
<b>Torta de chocolate:</b> Servida con helado de vainilla y salsa de mora natural. (contiene huevos y lacteos)	\$ 18.900

## Bebidas

FB: [@sanlorenzorestaurante](#) IG: [@restaurantesanlorenzo](#)  
[www.sanlorenzorestaurante.com](http://www.sanlorenzorestaurante.com)

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

## Margaritas

Mandarina o limón	\$ 36.000	Tequila Sunrise	\$ 36.000
-------------------	-----------	-----------------	-----------

Tequila	Botella	Media Bot.	Trago
Don Julio Reposado Blanco	\$ 470.000	\$252.000	\$ 42.000
Don Julio 70 Cristalino	\$ 751.000		\$ 65.000
Patron Cristalino	\$ 740.000		\$ 65.000
Patrón Reposado	\$ 590.000		\$ 48.000
Maestro Tequilero Dobel	\$ 670.000		\$ 57.000
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	\$ 486.000		\$ 43.000
1800 Cristalino	\$ 650.000		\$ 51.000
Jimador	\$ 285.000	\$ 153.000	\$ 27.000
Cazadores Reposado	\$ 285.000		\$ 27.000
Gran Centenario Plata 100%	\$ 285.000		\$ 27.000

Mezcal	Botella	Media Bot.	Trago
400 Conejos	\$ 447.000		\$ 38.000
Montelobos	\$ 570.000		\$ 49.000

Whisky	Botella	Media Bot.	Trago
Glenfiddich 12 años	\$ 390.000		\$ 35.000
Dewar's 12 años	\$ 282.000	\$ 135.000	\$ 24.000
The Famous Grouse	\$ 175.000		\$ 17.000
Old Parr 12 años	\$ 340.000	\$ 220.000	\$ 32.000

FB: [@sanlorenzorestaurante](#) IG: [@restaurantesanlorenzo](#)  
[www.sanlorenzorestaurante.com](http://www.sanlorenzorestaurante.com)

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

Buchanan's 12 años	\$ 350.000	\$ 195.000	\$ 34.000
Jack Daniel's (Honey, N°7, Apple)	\$ 285.000		\$ 27.000

<b>Vodka</b>	<b>Botella</b>	<b>Media Bot.</b>	<b>Trago</b>
Finlandia	\$ 230.000	\$ 120.000	\$ 23.000
Smirnoff	\$ 187.000		\$ 19.000

<b>Ron</b>	<b>Botella</b>	<b>Media Bot.</b>	<b>Trago</b>
Zacapa Ámbar 12 años	\$ 330.000		\$ 30.000

<b>Ginebra</b>	<b>Botella</b>	<b>Media Bot.</b>	<b>Trago</b>
Tanqueray Rangpur	\$ 291.000		\$ 29.000
Tanqueray	\$ 310.000		\$ 30.000
Bombay Sapphire	\$ 320.000	\$ 213.000	\$ 30.000
The London N° 1	\$ 490.000		\$40.000

<b>Crema de Whisky</b>	<b>Botella</b>	<b>Media Bot.</b>	<b>Trago</b>
Baileys	\$ 187.000		\$ 19.000

<b>Aperitivos</b>	<b>Trago</b>	<b>Aperitivos</b>	<b>Trago</b>
Jerez Tío Pepe	\$ 25.000	Dubonnet	\$ 25.000
Campari	\$ 27.000		
Canelazo de Tequila	\$ 32.000		

### **Pousse Café**

Amaretto	\$ 27.000	Cointreau	\$ 27.000
----------	-----------	-----------	-----------

### **Vinos Varietales**

Pregunta por los varietales disponibles (Botella)	\$ 99.000
---	-----------

FB: [@sanlorenzorestaurante](#) IG: [@restaurantesanlorenzo](#)  
[www.sanlorenzorestaurante.com](http://www.sanlorenzorestaurante.com)

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

---

### Cervezas

Corona	\$ 15.000	Heineken	\$ 15.000
Stella Artois	\$ 15.000	Sol	\$ 15.000
Modelo Especial	\$ 17.000		

### 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
Té Hatsu	\$ 12.000	Limonada Hierbabuena	\$ 9.000
Shot de Sangrita	\$ 15.000	Limonada Cerezada	\$ 9.500
Jarra de Sangrita	\$ 62.000	Copa de Vino	\$ 24.000
Muppet	\$ 15.000		

### Cafés y Aromática

Espresso	\$ 5.000	Café de Olla (Clavo y Canela)	\$ 5.000
Aromática	\$ 4.000	Americano	\$ 5.000

**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, indíquelo a la persona que lo atiende si quiere que dicho valor sea o no incluido en la factura o indíquelo el valor que quiere dar como propina.

FB: [@sanlorenzorestaurante](#) IG: [@restaurantesanlorenzo](#)  
[www.sanlorenzorestaurante.com](http://www.sanlorenzorestaurante.com)

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

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](mailto: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

FB: [@sanlorenzorestaurante](#) IG: [@restaurantesanlorenzo](#)  
[www.sanlorenzorestaurante.com](http://www.sanlorenzorestaurante.com)

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