CANTERA
1910

HOTEL BOUTIQUE

HISTORIA Y ESTILO QUE CAUTIVAN

Dr Ignacio Hernandezz Macias # 90
C.P. 37700, San Miguel de Allende, Gto.

info@cantera1910.com
www.cantera1910.com

415 - 688 - 4030

DESAYUNOS Y ALMUERZOS

PAN DULCE 70
(2 piezas)

PAN BRIOCHE 85
(2 piezas. Fruta de la estación, mantequilla y espuma de crema)

FRUTA DE LA ESTACIÓN 95
(Fruta de temporada, acompañada con granola artesanal, miel de abeja o miel de agave)

AVENA 95
(Pasas, manzana, plátano, canela, leche entera, miel de abeja o de agave)

HOT CAKES 145
(2 hot cakes, fruta de temporada, tocino crujiente, mantequilla, miel maple y mermelada)

WAFFLES 145
(2 Waffles, fruta de temporada, tocino crujiente, mantequilla, miel maple y mermelada)

CHILAQUILES VERDES, ROJOS O COMBINADOS 145
(Tortilla frita, bañada en salsa verde o rojo, gratinada con queso de la región, crema acida, cebolla morada, acompañada con frijoles refritos)

HUEVOS AL GUSTO 125
(Revueltos, jamón de pavo, chorizo, tocino, rancheros acompañados con frijoles refritos, crem a ácida, queso de la región y totopos tricolores)

HUEVOS A LA FLORENTINA 175
(Montado en bisquet de la casa, queso de la región,tocino crujiente o jamón serrano, cubierto en una salsa de espinaca)

HUEVOS BENEDICTINOS 185
(Montado en bisquet de la casa, jamón de pavo, tocino crujiente o salmón ahumado, cubierto en una salsa de huitlacoche y flor de calabaza)

OMELETTE DEL CHEF CON PESTO Y QUESO MOZZARELLA 165
(Rellena de espinaca orgánica, mozzarella, pesto de jitomate, acompañado con hongos crimini y portobellos asados)

OMELETTE LIGHT 165
(2 Claras de huevo, queso panela, espinaca baby, tomate asado, aguacate, acompañado con ensalada y fruta de la estación)

BEBIDAS

CAFÉ AMERICANO 50

CAFÉ AMERICANO DESCAFEINADO 50

EXPRESSO 55

CAPUCHINO 65

CAPUCHINO DESCAFEINADO 65

TÉ E INFUSIONES 65

VASO DE LECHE ENTERA 35

CHOCOLATE CALIENTE 45
(Leche de coco, almendra o soya) + $15

JUGO DE NARANJA 45

JUGO DE TORONJA 45

JUGO DE ZANAHORIA Y NARANJA 55

JUGO ROSA 55
(Piña, betabel, zanahoria y sandía)

JUGO VERDE 55
(Nopal, apio, perejil, jugo de piña)

JUGO FRUTAL 55
(Fruta de la estación)

SMOOTHIE 65
(Avena, frutos rojos, verde, plátano o piña)

HORARIO DE DESAYUNOS Y ALMUERZOS
8:00 HRS A 12:00 HRS

TERRAZA

ENTRADAS

GUACAMOLE TRICOLOR CON MANZANA VERDE — 115
(Aguacate, chile jalapeño, tomate, cebolla, cilantro, manzana verde y totopos tricolor)

PÉTALOS DE COLIFLOR FRITA — 180
(Bañada en salsa de 4 quesos sobre un puré de betabel al habanero. Germinados y papel de arroz)

NACHOS TRICOLOR — 245
(Mix de tortillas, queso cheddar, aguacate, chile jalapeño, cilantro criollo, frijoles refritos, pueden ir acompañados con pollo o arrachera)

DUO DE TOSTADAS — 210
(Atún fresco marinado en salsa de soya, jengibre, aguacate, mayonesa artesanal, chipotle, germinados y tostada ribeteada)

VOLCÁN DE ARRACHERA — 120
(Tostada de maíz ribeteada, frijoles, queso de la región, arrachera, aguacate, chile serrano y cilantro criollo)

CRUDO DE ATÚN — 210
(Láminas de atún fresco, aceite de oliva, zumo de limón, jengibre, chile serrano, germinados y salsa de soya)

TACOS CANTERA — 280
(camarones, pimientos de colores, vino blanco, tortillas de maíz, carne seca, aguacate, crocante de queso)

ENSALADAS

ENSALADA CÉSAR PISTACHOS — 165
(Lechuga orejona, aderezo casero, pistachos, queso parmesano, tomate cherry)

BETABEL RESCOLDO — 165
(Betabel asado, jocoque, mix de lechugas, pesto de tomate, pesto de albahaca y reducción de vinagre balsámico)

SOPAS Y CREMAS

SOPA DE TORTILLA TRICOLOR — 145
(Mix de tortillas fritas, aguacate, crema ácida, queso de la región, pollo ala plancha, perejil frito y guindillas de guajillo)

SOPA DE FIDEO CON CARNE SECA — 115
(Acompañada con aguacate, crema ácida y queso de la región)

CREMA CANTERA — 145
(Crema de cuitlacoche y 4 quesos)

CARPACCIO

CARPACCIO DE FILETE DE RES — 320
(Láminas de filete de res, zumo de limón, queso parmesano, zanahoria, aceitunas, portobello, aceite de oliva y mix de lechugas)

CARPACCIO DE SALMÓN — 280
(Láminas de salomón, elote baby, aceite de oliva, zumo de limón, aceitunas, alcaparras, jengibre, guindillas de guajillo y mix de lechugas)

PASTAS

LASAGNA CANTERA — 260
(Ragú a la bolognesa, queso parmesano y bechamel)

PASTA AL PESTO — 180
(Pasta al dente acompañada con albahaca, piñón, ajo, aceite de oliva y queso parmesano)

TAGLIATELLE AL VINO BLANCO — 280
(Pasta fresca al dente, camarones, mejillones perejil criollo, vino blanco, chile de árbol)

TERRAZA

AGUACHILES

RIB EYE	380
CAMARÓN	280
PULPO	380

(Macerados en zumo de limón y naranja acompañados con chile serrano, cebolla morada, carne seca, cilantro, aguacate y nopal frito)*

CIELO, MAR Y TIERRA

SUPREMA DE AVE EN MOLE ROSA (Pechuga de pollo bañada en una salsa de piñón, acompañada con arroz tricolor y vegetales al grill)	280
ATÚN A LA HOGUERA (Fresco atún de 240 gr sellado marinado en salsa de la casa, acompañado con arroz tricolor, papel de arroz y vino blanco)	320
SALMÓN AL GRILL EN SALSA PROVENZAL (Salmón de 280 gr fresco al grill, acompañado con una salsa cremosa de espinacas, arroz tricolor, germinados y mix de lechugas)	360
PULPO ZARANDEADO (Pulpo de 500 gr a la parrilla acompañado con papas al jamón serrano y zanahorias al grill)	480
RIB EYE AL TUÉTANO (Rib eye de 400 gr bañado en salsa de tuétano, acompañado con papas al jamón serrano y zanahorias baby)	520
FILETE DE RES EN DUO DE SALSAS (Jugoso filete de 300 gr bañado en salsa de cuitlacoche y 4 quesos montado sobre un espejo de polenta acompañado con portobellos trifolati)	460
ARRACHERA AL GRATIN (Jugosa arrachera de 300 gr gratinada con queso mozzarella y tomate, acompañada con papas cambray al jamón serrano y zanahorias baby)	380

POSTRES

CHEESE CAKE CANTERA	120
PAN DE ELOTE FLAMEADO	145
TIRAMISÚ 1910	145
CÚPULA DE MANZANA CARAMELIZADA ACOMPAÑADO CON NIEVE	120

HORARIO DE COMIDA Y CENA
13:00 HRS A 22:30 HRS

*EL CONSUMO DE ALIMENTOS CRUDOS ES RESPONSABILIDAD DEL CONSUMIDOR

TERRAZA

WHISKY

ETIQUETA NEGRA	185
ETIQUETA ROJA	150
BUCHANANS 12	170
CHIVAS 12	170
CHIVAS 18	360
MACALLAN 12	240

BOURBON

JACK DANIEL'S	150
JIM BEAN	140

VODKA

STOLICHNAYA	155
ABSOLUT	150
SMIRNOFF	120

RON

BACARDI BLANCO	140
BACARDI AÑEJO	160
MATUSALEM PLATINO	160
APPLETON STATE	160
ZACAPA 12	210

TEQUILA

TRADICIONAL PLATA	120
TRADICIONAL REPOSADO	120
DON JULIO BLANCO	135
DON JULIO REPOSADO	155
DON JULIO 70	200
HERRADURA REPOSADO	145
MAESTRO BLANCO	135
MAESTRO REPOSADO	155
MAESTRO DOBEL	165
1800 CRISTALINO	190

GIN

BEEFEATER	140
TANQUERAY LONDON DRY	140

COGNAC

HENNESSY VSOP	210
MARTELL VSOP	210

BRANDY

TORRES 10	145
TORRES 15	185
CARDENAL DE MENDOZA	230
AZTECA DE ORO	125

BAR

MEZCAL

UNIÓN VIEJO	170
400 CONEJOS ESPADIN	155
AMARÁS REPOSADO	175
AMARÁS CUPREATA	185

LICOR

	1 1/2 oz
BAILEYS	145
CHINCHÓN DULCE	120
CHINCHÓN SECO	120
VACCARI	125
VACCARI NERO	125
STREGA	170
CYNAR	145
GRAND MARNIER	150
HPNOTIQ	165
JAGERMEISTER	150
AMARETTO DISARONNO	155
ST GERMAIN	170
LICOR 43	145

CERVEZA NACIONAL

CORONA	45
VICTORIA	45
MICHELLOB ULTRA	65
NEGRA MODELO	65
MODELO ESPECIAL	65
TECATE ROJA	45
TECATE LIGHT	45
INDIO	45
XX LAGGER	45
HEINEKEN 0	65
HEINEKEN	65
AMSTEL ULTRA	65
BOHEMIA CLARA	65
BOHEMIA OSCURA	65
STELLA ARTOIS	75

EXTRAS PARA CERVEZAS

MICHELADAS	40
CHELADAS	40
CIELO ROJO	80

BAR

CERVEZA ARTESANAL

ALLENDE AGAVE LAGGER	95
ALLENDE CLARA	95
ALLENDE IPA	95
ALLENDE OSCURA	95

REFRESCO

COCA COLA	48
COCA COLA LIGHT	48
COCA COLA CERO	48
FRESCA	48
MANZANA	48
SPRITE	48
FANTA DE NARANJA	48

AGUA

AGUA NATURAL	48
AGUA MINERAL	48
AGUA PERRIER	75
AGUA SAN PEREGRINO	75
LIMONADA NATURAL	50
LIMONADA MINERAL	50
NARANJADA NATURAL	50
NARANJADA MINERAL	50

CAFÉ

CAFÉ AMERICANO	50
CAFÉ AMERICANO DESCAFEINADO	50
EXPRESSO	55
EXPRESSO MACCHIATO CALDO O FREDO	65
CAPUCHINO	65
CAPUCHINO DESCAFEINADO	65
CARAJILLO	165

INFUSIONES Y TÉ

PREGUNTA POR NUESTRA VARIEDAD	65

BAR

VINO BLANCO

	COPA	BOTELLA
CASA MADERO 2V Coahuila, México	150	646
PROTOS VERDEJO Rueda, España	155	725
TRES RAICES SAUVIGNON BLANC JOVEN Guanajuato, México	185	1,090
R M PRIVATE SELECTION CHARDONNAY California, EUA		1,210
TORRESELLA PINOT GRIGIO Véneto, Italia		1,120
DOMAINE DE AGLY BLANC ROUSSILLON Roussillon, Francia		670

VINO ROSADO

	COPA	BOTELLA
AIRE DE PROTOS Ribera del Duero, España		910
VIÑEDO SAN MIGUEL ROSE Guanajuato, México	190	1,175

VINO ESPUMOSOS

	COPA	BOTELLA
MOËT IMPERIAL Épernay, Francia		3,975

VINO TINTO

	COPA	BOTELLA
DON LUIS CETTO MERLOT Baja California, México	155	755
CASA MADERO 3V Coahuila, México	165	875
CASTEL BORDEAUX Burdeos, Francia	160	825
GUANAME SYRAH Guanajuato, México	195	1,195
TRES RAICES ENSAMBLE Guanajuato, México		935
B & G BEAUJOLAIS Beaujolais, Francia		975
PRUNO TINTO Ribera del Duero, España		1,395
PRIMUS CARMENERE Colchagua, Chile		1,280
MAC MURRAY PINOT NOIR Russian River, EUA		1,365
MARIATINTO Baja California, México		1,885
SASSOREGALE SANGIOVESE Toscana, Italia		1,485
LUIGI BOSCA MALBEC Mendoza, Argentina		2,055
GHOST PINES CABERNET SAUVIGNON North Coast, EUA		1,695
MATARROMERA CRIANZA Ribera del Duero, España		2,680
LUCENTE TENUTA LUCE TOSCANA Toscana, Italia		2,965

-TODOS LOS PLATILLOS Y BEBIDAS INCLUYEN IMPUESTOS

-SERVICIO NO INCLUIDO

BAR

CANTERA
1910

HOTEL BOUTIQUE

HISTORIA Y ESTILO QUE CAUTIVAN

Dr Ignacio Hernandezz Macias # 90
C.P. 37700, San Miguel de Allende, Gto.

info@cantera1910.com
www.cantera1910.com

415 - 688 - 4030

ALIMENTOS

PAN DULCE (2 piezas)	70
FRUTA DE LA ESTACIÓN (Fruta de temporada, acompañada con granola artesanal, miel de abeja o miel de agave)	95
HOT CAKES (2 hot cakes, fruta de temporada, tocino crujiente, mantequilla, miel maple y mermelada)	145
CHILAQUILES VERDES, ROJOS O COMBINADOS (Tortilla frita, bañada en salsa verde o rojo, gratinada con queso de la región, crema acida, cebolla morada, acompañada con frijoles refritos)	145
PANINI DE CARNES FRIAS (Jamón serrano, pastrami, salami, lechuga, tomate confitado, cebolla caramelizada)	220
PANINI DE SALMÓN AHUMADO (Salmón ahumado, salsa tártara, lechuga cebolla caramelizada, tomate confitado)	220
CLUB SANDWICH DE POLLO (Pechuga de pollo, mayonesa, queso de la región, pepinillos, lechuga, tomate, cebolla, acompañado con papas gajo)	165
HAMBURGUESA DE CARNE DE RES O PECHUGA DE POLLO (Pechuga de pollo, carne molida de res, queso cheddar, pepinillos, lechuga, tomate, cebolla acompañada con papa gajo)	185
HAMBURGUESA DE PORTOBELLO CON SOYA (Portobello al grill, soya, lechuga, tomate confitado, cebolla caramelizada, ragú de pimientos)	165

BEBIDAS

JUGO DE NARANJA	45
JUGO DE TORONJA	45

HORARIO DE SERVICIO
8:00 HRS A 22:30 HRS

-SE CARGARÁ EL 15% DE SERVICIO EN ROOM SERVICE

-TODOS LOS PLATILLOS Y BEBIDAS INCLUYEN IMPUESTOS

ROOM SERVICE