



## DESAYUNOS & BRUNCH

**PAN FRANCÉS** \$200

**FRENCH TOAST ESPECIAL** \$330

Con queso, jamón ahumado, tocino, huevos al gusto. Topping de miel y frutos rojos.

**HUEVOS, CARNE Y TUÉTANOS** \$450

**PULLED PORK BURGER** \$250

Pierna de cerdo horneada con cerveza y especias. Con huevos estrellados.

**BREAKFAST BURGER** \$270

Pan Brioche, carne 80/20, huevos estrellados, tocino, queso americano y mayonesa.

## POSTRES DE LA CASA

**CHURROS Y CARAJILLO** \$220

**AFFOGATO** \$195

## WAFFLES

**NATURALES** \$200

**DE CAMOTE O MANZANA** \$250

## TOASTS

**AVOCADO TOAST** \$210

Mix de lechugas con vinagreta, aguacate, tocino y huevo estrellado.

**TOAST BEEF** \$280

Mix de lechugas con pesto, aguacate, láminas de rib eye, huevo estrellado.

**SALMON TOAST** \$295

Salmón ahumado aderezado con cebolla morada acompañado de tocino, huevos cremosos, spring mix y limón amarillo.

\*ACOMPAÑADOS CON PAPAS SALTEADAS\*

PULLED PORK BURGER



## EXTRAS

**HUEVO (2)** \$50

**TOCINO** \$60

**POLLO** \$60

**PAPA O FRIJOL** \$40

**PAN DE LA CASA** \$50

**CHILAQUILES** \$85

**CHORIZO DE TOLUCA** \$110

**AGUACATE** \$50

**TUÉTANOS** \$240

FRENCH TOAST ESPECIAL



WAFFLES NATURALES



# LOS CHILAQUILES

<b>ROJOS O VERDES</b>	\$140
<b>POBLANOS</b> En salsa de chile California.	\$250
<b>LANGOSTA</b> Salsa aromatizada con hierbas finas y cebolla caramelizada en reducción de champaña.	\$460
<b>CON PATO</b> Confitado y salsa quemada.	\$250
<b>MACHACA</b>	\$250
<b>CHORIZO DE TOLUCA</b>	\$250
<b>LENGUA</b> De res confitada y salsa verde.	\$300
<b>DE MOLE</b>	\$200

# DESAYUNOS DEL CHEF

\*ACOMPAÑADOS DE CUBOS DE PAPA SALTEADA Y FRIJOLES\*

<b>LENGUA DE RES CONFITADA</b> Montado en 2 tortillas con huevos, bañado en salsa verde.	\$300
<b>HUEVOS &amp; CARNE</b> Corte clasificado USDA sellado a la parrilla.	\$300
<b>MACHACA</b> Carne de Obregón preparada con cebolla, tomate y chile verde.	\$250
<b>CHORIZO DE TOLUCA</b> Almendrado rojo y verde, preparado con huevos al gusto.	\$250
<b>RANCHEROS DE MOLE OAXAQUEÑO</b>	\$210

\*ACOMPAÑADOS DE QUESO SECO Y FRIJOLES\*

<b>DE CAMARÓN</b> En salsa de chipotle.	\$250
<b>CACHETE DE CHICHARRÓN</b> Bañados en salsa verde con tomatillo y cilantro.	\$270
<b>CANGREJO A LA MEXICANA</b> Chipotle con mermelada de manzana y miel de maple.	\$260
<b>MARLIN</b> Machaca de marlín ahumado en salsa roja con aromas de chipotle,	\$260
<b>CON CHICHARRÓN DE RIB EYE</b>	\$300
<b>CON HUITLACOCHÉ</b> Salsa de rajas poblanas y elote amarillo.	\$250
<b>CON PULPO Y MEJILLONES</b>	\$355
<b>PULLED PORK</b> Con pierna de cerdo horneada en cerveza y especias, bañado en salsa roja.	\$275



# OMELETTES DE LA CASA

\*ACOMPAÑADOS DE QUESO SECO Y FRIJOLES\*

<b>LANGOSTA</b> Aromatizada con tomillo.	\$460	<b>CHAMPIÑONES</b> Con espinacas salteadas.	\$190
<b>CANGREJO</b> A la mexicana bañado en bisque de cangrejo.	\$260	<b>TOCINO Y CEBOLLA CARMELIZADA</b>	\$190
<b>CAMARONES</b> En salsa de chipotle.	\$250	<b>HUITLACOCHÉ</b> Rajas poblanas con elote bañado en una salsa de chile california.	\$270
<b>LENGUA</b> En salsa verde.	\$300	<b>NÓRDICO</b> Relleno de papas salteadas con tocino, bañado en una salsa de mejillones y camarones con tomates asados.	\$300
<b>MARLÍN</b> Ahumado bañado en su salsa.	\$260	<b>LORETANO</b> Relleno de cangrejo y almeja chocolata, bañado en salsa de escabeche de almeja.	\$300
<b>VEGETARIANO</b> Sin yema, con pimienta, ejote, champiñones, espinaca, tomate cherry y queso feta.	\$210	<b>CHICHARRÓN PRENSADO</b> Salsa roja tatemada y reducida en su jugo.	\$270
<b>RAJAS POBLANAS</b> Bañado en salsa de chile California.	\$250		
<b>JAMÓN CON QUESO</b>	\$190		

**HUEVOS AL GUSTO** ..... \$180



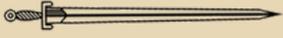
OMELETTE HUITLACOCHÉ



OMELETTE RAJAS POBLANAS



OMELETTE LORETANO



# San Miguelito

Est. 2023



## ENTRADAS

### Pulled Pork Fries

Papas sazonadas acompañadas de carne de cerdo, cebolla curtida con naranja y habanero.

\$245

### Costillas coreanas (3)

\$210

### Ceviche de atún

Atún aleta amarilla, pepino persa, aceite de ajonjolí, limón y aguacate

\$210

### Tuétanos asados (3)

\$260

### Sope

Tinga con recaudo rojo

\$45

### Flautas de cochinita pibil (3)

\$135

### Tostada de la abuela res o pollo

\$65

### Quekas fritas

Rellenas de rajas, cochinita o chicharrón

\$110



## SOPITAS

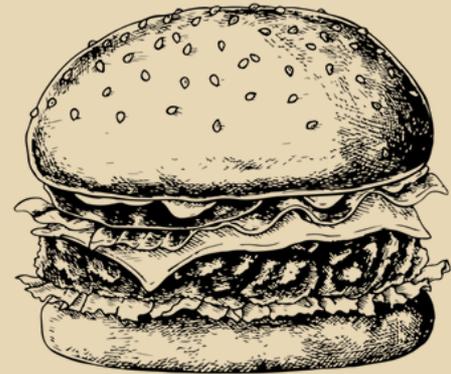
Crema de tomate  
Tomate, albahaca y chipotle

\$110

### Sopa de tortilla

Queso cotija, crema y aguacate

\$110



## THE BEST BURGERS IN TOWN

### Cheeseburger

Queso Amarillo, Pepinillos

\$220

### Pulled Pork

Cebolla caramelizada, queso gouda y BBQ

\$250

### Chicken Patty

Queso amarillo y Coleslaw con miel de chipotle

\$210



# San Miguelito

Est. 2023

## AL CENTRO

San Luis Ribs \$260

Boneless \$215

Con salsa de su elección

Pacific Sea \$550

Patatas bravas, mejillones  
camarones y pulpo

Milanesa de Ribeye \$320

Bañada en salsa de pimienta negra  
y whiskey, acompañada de papas  
sazonadas

Ribeye \$375

Acompañado de papas, frijoles  
puercos y guacamole

Pollo a la naranja \$190

Marinado en jugo de naranja, ajo  
y soya terminado en una fritura onda  
bañado en salsa spicy

Aguachile asiático \$295

Rib eye término 1/2 + salsas negras  
+aceite de ajonjolí

## Para Taquear

Cachete de chicharrón \$275

Chicharrón prensado \$250

Lengua en salsa verde \$300

Marlin Ahumado \$250

## ¡CHILAQUILES ALL DAY!

(pregunta por la variedad de chilaquiles)

## Postres

Churros + Carajillo \$245

Affogato \$180

Pan francés acompañado  
de frutos rojos \$200

Waffles

naturales, de manzana o camote



**BUQUIBICHI**  
B R E W I N G

**CERVEZA  
DE LA CASA**

Pregunta a tu mesero  
por la selección del día

**BASES CON  
CERVEZA**

Clamato / Michelada / Cubano

\$100





# San Miguelito

Est. 2023



## MEZCAL

Pregunta a tu mesero  
por la selección del día

## MIXOLOGÍA



Gin de frutos rojos  
\$165

### Gin tisana

Tisana de frutos rojos,  
limón, ginebra

\$165

### Margarita Cadillac

Tequila Cristalino, jugo de limón,  
grand marnier, sal

\$185

Mezcalita de  
Maracuyá

\$165

Mezcalita de  
Tamarindo

\$145

Mezcalita de  
Frutos Rojos

\$165

### Tepache Mule

Jugo de piña asada, ron,  
ginger beer, jarabe de salvia

\$145

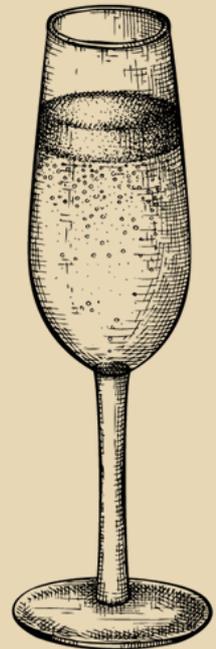
### Aperol Sour

\$165

### Miguelito's Special

Mezcal, agua tónica, limón,  
pulpa de tamarindo enchilada

\$145



## CLÁSICOS

Gin n Tonic  
\$120

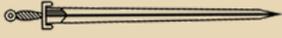
Carajillo  
\$145

Carajillo  
con Mezcal  
\$175

Margarita  
de fresa, limón o tamarindo  
\$145

Old Fashioned  
\$175

Negroni  
\$185



# San Miguelito

Est. 2023



Banderita  
Sangrita, limón y tequila  
\$160

Vino espumoso  
\$110

## BARRA DE CAFÉ

Latte Natural  
\$80

Jarabes: Salvia, vainilla, canela,  
de la olla, lavanda, caramelo  
\$90

Leche vegetal  
+\$15

Café cubano  
\$90

Chocolate Caliente  
\$95

Americano  
\$55



## CERVEZAS DE BOTELLA

Sapporo  
\$95

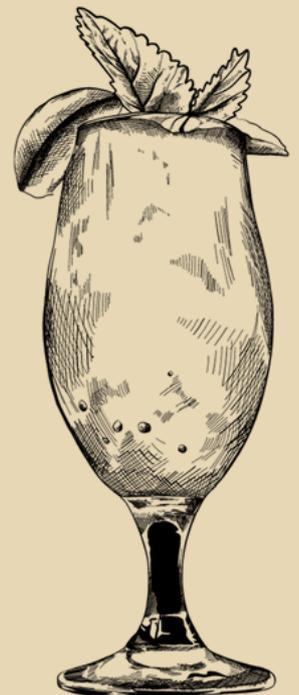
Blue Moon  
\$95

Corona  
\$65

Ultra  
\$65

Cerveza invitada  
Preguntar por disponibilidad  
\$95

PULQUE  
Preguntar por sabor del día  
\$95



Mojito  
\$145

Cuba  
\$110

Mimosa  
\$95

Aperol Spritz  
\$165

Paloma  
\$135

Boulevardier  
\$150

Martini sucio  
\$200