

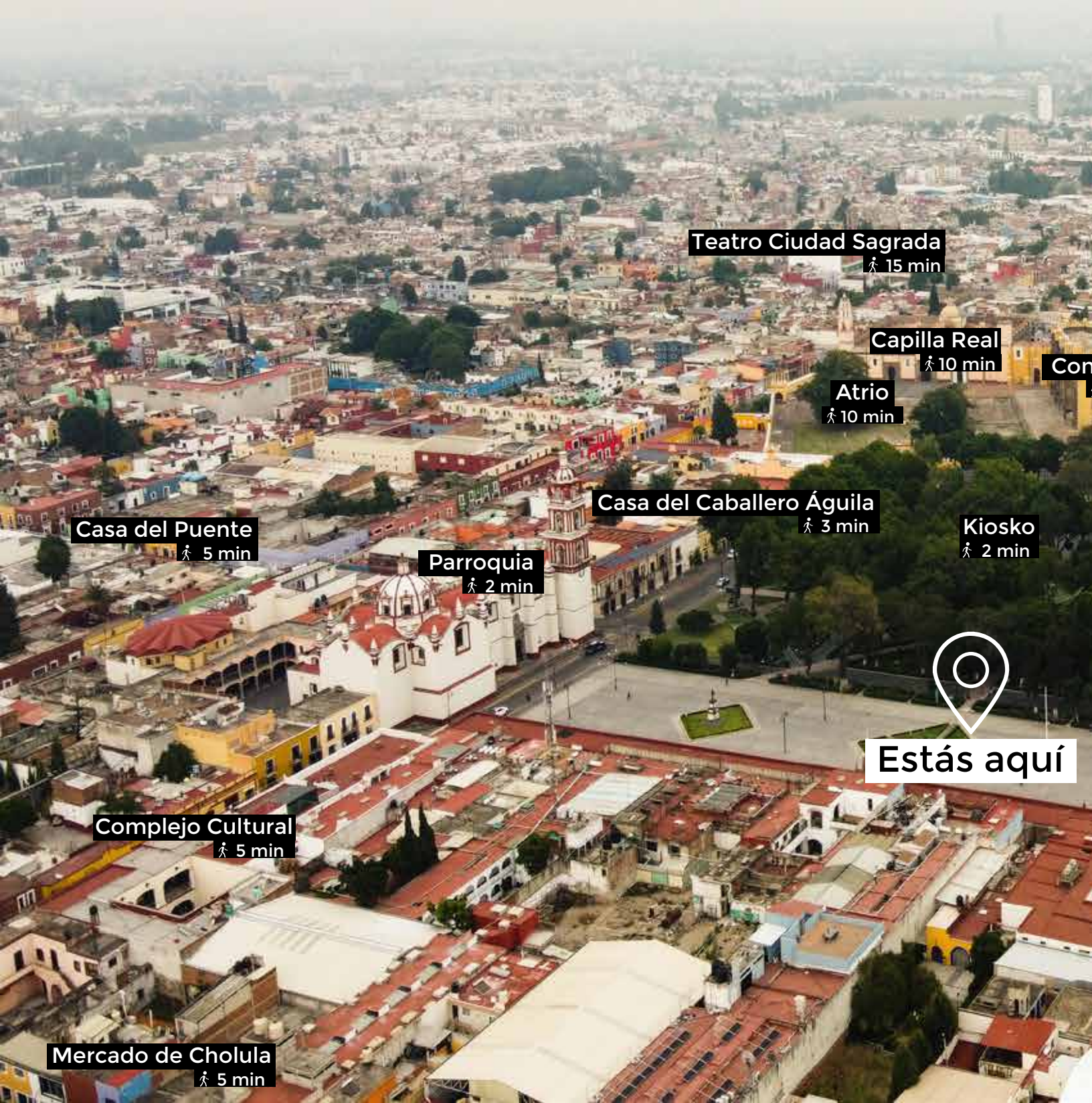
www.gruposantarosa.mx



RESTAURANTE
SANTA ROSA
Un servicio excepcional



Descubre Cholula



Teatro Ciudad Sagrada
🚶 15 min

Capilla Real
🚶 10 min

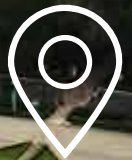
Atrio
🚶 10 min

Casa del Caballero Águila
🚶 3 min

Kiosko
🚶 2 min

Casa del Puente
🚶 5 min

Parroquia
🚶 2 min



Estás aquí

Complejo Cultural
🚶 5 min

Mercado de Cholula
🚶 5 min



Museo regional de Cholula

15 min

Museo de Cholula

10 min

Zona arqueológica

15 min

Vía del tren

12 min

San Miguel

12 min

Parque Soria

12 min

Invento

10 min

Biblioteca franciscana

10 min

Presidencia Municipal

1 min

Iglesia de Santa María Tonantzintla

25 min



Índice



<i>Desayunos.....</i>	<i>1</i>
<i>Ligeros.....</i>	<i>2</i>
<i>De la granja.....</i>	<i>4</i>
<i>Chilaquiles.....</i>	<i>6</i>
<i>Especialidad.....</i>	<i>8</i>
<i>“El comal”.....</i>	<i>10</i>
<i>Comidas.....</i>	<i>13</i>
<i>Sopas y pastas.....</i>	<i>14</i>
<i>Fuertes.....</i>	<i>16</i>
<i>Clásicos.....</i>	<i>18</i>
<i>Postres.....</i>	<i>20</i>
<i>Bebidas.....</i>	<i>22</i>
<i>Platillos de temporada.....</i>	<i>23</i>





Desayunos

*TODOS NUESTROS DESAYUNOS INCLUYEN JUGO O FRUTA
Y CAFÉ ILIMITADO*



Ligeros

Hot cakes \$100

Pídelos acompañados de frutas de temporada

Hot cakes con tocino \$110

Pídelos acompañados de frutas de temporada

Pan francés \$115

Pan en mantequilla con crema batida y frutos rojos

Copa de yoghurt con granola y miel \$100

Copa de yoghurt natural, miel y granola



De la granja

Omelette con mole poblano \$180

Tortilla de huevo bañada en mole

Huevos con jamón o tocino \$105

Huevos con chorizo \$115

Huevos a la mexicana \$110

Huevos rancheros "Doña Pilar" \$110

Tortillas sofritas bañadas en salsa con huevo estrellado

Huevos al albañil \$100

Revueltos con salsa de tu preferencia

Omelette con champiñones \$140

Acompañado de chilaquiles y frijoles refritos

Omelette con jamón \$120

Acompañado de chilaquiles y frijoles refritos

Omelette mixto \$135

Con jamón, rajas y champiñones acompañado de chilaquiles y frijoles refritos

Omelette de claras con espinacas \$120

Relleno de espinacas con acompañamiento de ensalada y pan tostado artesanal



Chilaquiles

Chilaquiles verdes o rojos naturales \$130

Tortilla frita sumergida en salsa verde o roja

Chilaquiles verdes o rojos con pollo \$140

Tortilla frita sumergida en salsa verde o roja con pollo deshebrado

Chilaquiles verdes o rojos con cecina \$170

Tortilla frita sumergida en salsa verde o roja con típica cecina de los montes

Chilaquiles verdes o rojos con arrachera \$170

Tortilla frita sumergida en salsa verde o roja con arrachera

Chilaquiles con mole poblano \$130

Tortilla frita sumergida en mole poblano



Especialidad

Enchiladas suizas verdes o rojas \$130

Clásicas enchiladas bañadas en salsa rellenas de pollo gratinadas

Trilogía de enchiladas \$150

Bañadas en los tres moles más emblemáticos de nuestra gastronomía

Enchiladas de mole \$125

Rellenas de pollo bañadas en mole poblano acompañadas con arroz

Enfrijoladas \$120

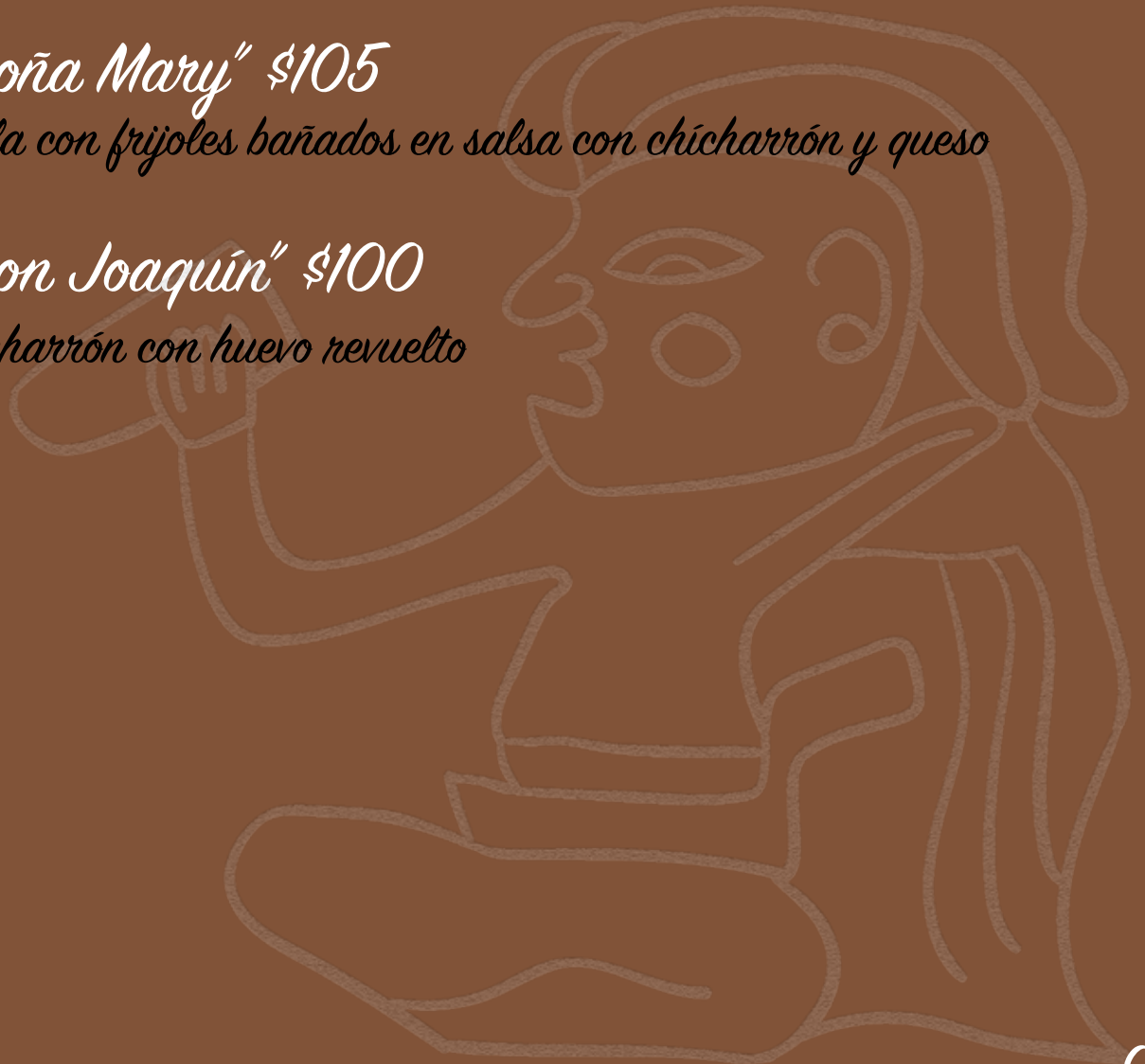
Rellenas de pollo bañadas en salsa de frijol negro acompañadas de chorizo

Huevos "Doña Mary" \$105

Base de tortilla con frijoles bañados en salsa con chicharrón y queso

Huevos "Don Joaquín" \$100

Salsa de chicharrón con huevo revuelto



El comal

\$85 por orden



Quesadillas

Picaditas

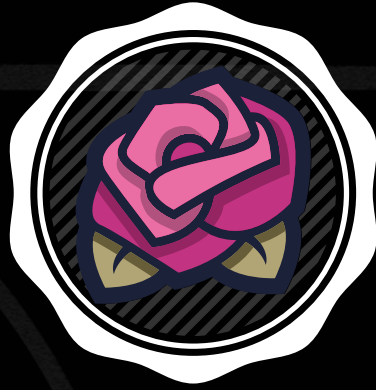


Tradicionales chalupas poblanas

Tlacoyos



Pregunta por nuestra carta de vinos, licores y mixología.



Comidas



Sopas y pastas

Ensalada César con pollo \$130

Con aderezo César hecho en casa

Ensalada de la casa \$105

Sopa Azteca \$85

Julianas de tortilla con queso y chicharrón bañada en caldillo de tomate

Sopa Cholulteca \$80

Con rajas de chile poblano, champiñon, queso panela y flor de calabaza

Spaghuetti Alfredo \$110

Bañado con crema y queso parmesano

Spaghetti a la boloñesa \$120

A base de salsa de tomate con carne molida



Fuertes

Arrachera al gusto (sencilla, encebollada o mexicana) \$175
Guarnición a elegir de puré de papa, espinacas a la crema o verduras al grill

Salmón al grill \$250

Guarnición a elegir de puré de papa, espinacas a la crema o verduras al grill

Filete de res al grill \$200

Acompañado de cebollas, frijoles y guacamole

Tampiqueña \$195

Arrachera con guacamole, chiles toreados y doblada de mole poblano

Tacos de arrachera \$110

Acompañados de cebollas, frijoles y guacamole

Tacos de cecina o rib eye \$125

Acompañados de cebollas, frijoles y guacamole

Hamburguesa de res \$145

Acompañada de papas a la francesa con cajún, tocino y guacamole

Hamburguesa de res con tocino \$160

Acompañada de papas a la francesa con cajún

Club sandwich \$125

Relleno de pollo, jamón y vegetales acompañado de papás a la francesa

Ribe Eye \$240

Atún en costra de ajonjolí \$185

Sirloin \$230

Filete de pescado a la plancha \$150

Clásicos



Cecina de los montes \$195

Acompañada de queso panela, aguacate, chiles toreados y frijoles

Cemita de milanesa \$95

Acompañada de queso Oaxaca, aguacate, cebolla y pápalo

Trilogía de enchiladas \$150

Bañadas en los tres moles más emblemáticos de nuestra gastronomía

Consomé de pollo \$100

Acompañado de variedad de verduras de la región

Mole poblano con pollo o cerdo \$190

Acompañado de tradicional tamal de ayocotes y arroz

Pipián rojo o verde con pollo o cerdo \$170

Acompañado de tradicional tamal de ayocotes y arroz

Pozole blanco o rojo con pollo o cerdo \$115

Acompañado de totopos, rábano y oregano

Chanclas \$90

Pan chancla relleno de aguacate, bañado con adobo de longaniza

Fondue natural \$165

Mezcla de quesos derretidos acompañada de trozos de pan

Fondue de chistorra \$185

Mezcla de quesos derretidos acompañada de trozos de pan y chistorra



Postres

Elotitutl \$105

Pan de elote acompañado de helado

Tlachiualtepetl \$90

Pastelito de chocolate acompañado de helado de vainilla

Flan napolitano \$90

Pie de queso \$105



Bebidas

Jugo natural (naranja, zanahoria, piña, toronja o verde) \$30

Jarra de agua fresca (naranja, limón o jamaica) \$60

Jarra de agua de tamarindo \$70

Jarra de agua de horchata \$70

Naranjada o limonada mineral \$40

Copa de agua de sabor (naranja, limón o jamaica) \$25

Copa de agua de horchata o tamarindo \$30

Malteadas (chocolate, vainilla o fresa) \$50

Flotante \$50

Chocolate caliente \$30

Chocolate frío \$35

Refresco \$25

Agua embotellada \$25

Té

Manzanilla \$20

Hierbabuena \$20

Manzana con canela \$20

Verde \$20

Negro \$20

Limón \$20

Café

Americano \$20

Expreso \$22

Expreso doble \$25

Expreso cortado \$25

Expreso doble cortado \$28

Capuchino \$30

Capuchino con sabor \$40

Moka caliente \$30

Moka frío \$50

Capuchino frío \$50

Lechero \$25

Platillos de temporada

Enero, febrero y marzo: Huaxmole de cecina

Abril, mayo y junio: Fondeu de chapulines

Julio, agosto y septiembre: Chile en nogada

Septiembre: Burrada de cecina y cuetlas

Octubre y noviembre: Mole de caderas

Diciembre: Torta de bacalao