



Botanas

Tostadas de Apatzingán: tortilla de maíz frita cubierta de frijol refrito, lechuga, jitomate fresco, crema de leche, cebolla y queso 1. carne deshebrada 2. pollo deshebrado 3. cerdo deshebrado	\$ 14.000
Orden de plátano macho tajado: plátano macho tajado frito, servido con guacamole y espolvoreado de canela y chile en polvo	\$ 18.000
Sopa Tarasca (picante): a base de jitomate y chile ancho, aromatizada con orégano y epazote, servida con tortilla de maíz frita y queso fresco	\$ 19.000
Sopa de Tortilla (picante): tortilla de maíz frita, pollo deshebrado, aguacate, jitomate en puré, consomé de pollo, queso cebolla y cilantro.	\$ 22.000
½ Sopa de Tortilla (picante):	\$ 16.000
Sopa de frijol y camarón estilo Oaxaca (picante): frijol negro de la olla, camarón salteado, aguacate, crema de leche y cilantro	\$ 21.000
½ Sopa de frijol y camarón estilo Oaxaca (picante):	\$ 15.000
Sopa de Hongos: Consomé de pollo, hongos, cebolla, jitomate en cubos y rajas de chile jalapeño	\$ 20.000

Quesadillas: tortilla de harina rellena de queso asada al comal

Queso	\$ 14.000
Tomate Asado	\$ 15.000
Hongos y rajas de chile	\$ 16.000
Carne	\$ 18.000
Pollo	\$ 17.000
Jamón	\$ 17.000
San Lorenzo	\$ 25.000

Nachos sencillos: Triángulos de tortilla de maíz frita, pintada de frijol refrito, cubierta de queso al gratín. \$ 20.000

Nachos dobles: como el anterior, pero servido en plato grande para grupos (sugerido para 4 personas aprox.) \$ 34.000

Enchiladas placeras: dos tortillas de maíz rellena de carne deshebrada, bañadas en salsa jitomate y cubiertas con queso fresco y rajas de chile jalapeño. \$ 23.000

Empanadas mexicanas (picante): masa de maíz con achiote y orégano, (orden de 3 unidades) rellenas de:

Queso, hongos y rajas de chile	\$ 18.500
Carne deshebrada y cebolla	\$ 18.500
Queso y Chorizo	\$ 18.500
Pollo al cilantro y cebolla	\$ 18.500

Ensaladas

Ensalada Río Grande: Lechuga, chicharos, pollo a la plancha, tiritas de tortilla de maíz frita, tocineta, aderezo de miel y mostaza	\$ 25.000
Ensalada Río Grande de Ixtapa: variación con camarón	\$ 32.000
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	\$ 30.500
Ensalada de camarones: mezcla de lechugas y rúgula, tomate, aguacate, rajas de chile y camarón escalfado con aderezo de crema agria.	\$ 35.000

Antojitos

Enchiladas verdes de pollo: tres tortillas de maíz rellenas de pollo deshebrado, cubiertas de salsa verde a base de tomatillo y cilantro, cubiertas de queso gratinado, toque de crema de leche y cilantro fresco.	\$ 33.000
Enchilada Verde Vegetariana:	\$ 25.000
Taco Bistec Encebollado: carne al carbón sobre tortillas de maíz, con cebolla a la plancha y cilantro, acompañada de fríjol refrito, guacamole y arroz mexicano	\$ 33.000
Ceviche de Camarones con Aguacate: camarones escalfados servidos con salsa de tomate, cebolla colorada, naranja, limón, cilantro, jitomate y aguacate.	\$ 30.000
Orden de Flautas Pollo: Cuatro tortillas de maíz fritas,	\$ 29.000

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

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

rellenas de pollo deshebrado decorado con aguacate, jitomate y queso, servidas con pico de gallo.

Orden de Flautas Mixta: \$ 31.000

Orden de Flautas Carne de Res: \$ 33.000

Orden de Flautas Queso: \$ 25.000

Orillo de Carne y Hongos: cama de tortilla de harina \$ 31.000
cubierta de salsa jitomate, lomo de res en cubos, hongos y queso, todo al gratín.

Orillo Vegetariano: \$ 25.000

Fuertes

Mole Poblano (picante): Pechuga de pollo preparada a \$ 36.000
la parrilla cubierta de mole poblano (chocolate, chile y especias) y ajonjolí, servida con arroz mexicano y ensalada fresca.

Pollo al limón: pechuga de pollo a la parrilla marinada \$ 34.000
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.

½ Pollo al limón: \$ 24.000

Pollo Monterrey: cama de tortilla de harina con queso \$ 35.000
gratinado, pollo a la plancha y pico de gallo

Bistec Ranchero: rajas de lomo de res cubiertas de salsa \$ 35.000
de jitomate y cebolla rehogados, acompañadas de arroz verde y plátano macho maduro tajado y guacamole.

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.	\$ 39.500
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.	\$ 39.500
½ Tampiqueña:	\$ 28.000
Carne Norteña: lomo de res preparado a la parrilla con tocineta, acompañado de quesadilla de harina, guacamole y arroz mexicano.	\$ 39.500
½ Norteña:	\$ 28.000
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 frijol refrito.	\$ 39.500
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 cilantro.	\$ 37.000
Cazuela Veracruzana: (De lunes a jueves) Sopa de jitomate natural preparada con mariscos (camarón, calamar, mejillón, filete de pescado, palmito de mar, almeja) acompañada de arroz blanco y aguacate.	\$ 44.000

Fajitas

Carnitas Aguascalientes: carne de costilla de cerdo \$ 37.000
servida en tres tacos, con cilantro y cebolla,
acompañados de guacamole, frijol refrito y arroz
mexicano

Puntas de Filete Chihuahua (picante): lomo de res en \$ 39.500
cubos preparado a la plancha, mezclado con jitomate
fresco, rajadas de chile, cebolla y un toque de comino,
acompañado de frijol refrito, queso fundido con hongos
y tortilla de harina.

Fajitas de Morelia: pollo y lomo de res a la plancha con \$ 38.000
hongos, acompañados de guacamole, frijol refrito,
jitomate fresco y tres tortillas de maíz.

Fajitas de Morelia Vegetariana: \$ 30.000

Combinado San Lorenzo: taco de carnita de cerdo, mini \$ 34.000
flauta de pollo, quesadilla de jamón, guacamole, arroz
mexicano, frijol refrito y pico de gallo.

Órdenes Adicionales

Totopos	\$ 5.000	Plátano Macho	\$ 5.500
Fríjol Negro	\$ 8.000	Hongos	\$ 7.000
Guacamole	\$ 8.000	Arroz	\$ 6.000
Queso	\$ 6.500	Tortilla	\$ 5.000
Pollo deshebrado	\$ 8.500	Carne deshebrada	\$10.000
Pico de Gallo	\$ 6.000		

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

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

Postres

Crepa de Cajeta: dos crepas rellenas de cajeta, cubiertas de salsa de cajeta y nueces con un toque de brandy, acompañadas de helado de vainilla	\$ 16.000
Crepa de Mora: crepa rellena de queso crema al limón con crema chantilly, cubierta de salsa de helado de vainilla y mora natural.	\$ 14.000
Pie Helado de Limón: Pie Helado de limón sobre base de galleta, con cubierta de merengue seco.	\$ 14.000
Flan de Caramelo: Clásico postre español, adoptado por México durante la colonia, a base de leche y huevos con caramelo.	\$ 12.000
Tambor de Coco: Coco rallado, leche condensada y chocolate.	\$ 8.000
Torta de chocolate: Servida con helado de vainilla y salsa de mora natural.	\$ 15.000

Bebidas

Margaritas

Mandarina o limón	\$ 28.000	Tamarindo chile	\$ 28.000
Tequila Sunrise	\$ 28.000		

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
Patrón Reposado	\$ 457.000		\$ 40.000
Maestro Tequilero Dobel	\$ 636.000		\$ 54.000

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

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

Jose Cuervo Bodega de Familia	\$1.296.000		NA
Herradura Ultra Original Añejo	\$ 540.000		\$ 48.000
Herradura Reposado	\$ 420.000		\$ 37.000
Charro Reposado		\$ 99.000	
1800 Reposado	\$ 422.000		\$ 37.000
1800 Cristalino	\$ 553.000		\$ 44.000
Jimador	\$ 250.000	\$ 130.000	\$ 22.000
Cazadores Reposado	\$ 250.000		\$ 22.000
Gran Centenario Plata 100%	\$ 250.000		\$ 22.000
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
The Famous Grouse	\$ 175.000		\$ 17.000
Old Parr 12 años	\$ 290.000	\$ 180.000	\$ 27.000
Buchanan's 12 años	\$ 290.000	\$ 160.000	\$ 27.000
Jhonnie Walker Red	\$ 173.000	\$ 97.000	\$ 18.000
Jack Daniel's (Honey, N°7, Apple)	\$ 239.000		\$ 22.000
Vodka	Botella	Media Bot.	Trago
Finlandia	\$ 211.000	\$ 104.000	\$ 19.500
Smirnoff	\$ 187.000		\$ 16.000
Ron	Botella	Media Bot.	Trago

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

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

Zacapa Ámbar 12 años	\$ 280.000	\$ 26.000
----------------------	------------	-----------

Ginebra	Botella	Media Bot.	Trago
Tanqueray Rangpur	\$ 291.000		\$ 29.000
Tanqueray	\$ 260.000		\$ 26.000
Bombay Sapphire	\$ 291.000	\$ 194.000	\$ 27.000
The London N° 1	\$ 540.000		\$48.000

Crema de Whisky	Botella	Media Bot.	Trago
Baileys	\$ 152.000		\$ 18.000

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)	\$ 89.000

Cervezas			
Corona	\$ 12.000	Heineken	\$ 12.000
Stella Artois	\$ 12.000	Sol	\$ 12.000

Bebidas Ligeras			
Gaseosa	\$ 8.000	Jugos Naturales (agua)	\$ 8.000

Agua mineral	\$ 8.000	Jugos Naturales (Leche)	\$ 8.500
Agua con Gas	\$ 8.500	Limonada	\$ 7.000
Jarra de Jugo Mandarina	\$ 21.000	Limonada Hierbabuena	\$ 8.000
Shot de Sangrita	\$ 15.000	Limonada Cerezada	\$ 9.000
Jarra de Sangrita	\$ 62.000	Té Hatsu	\$ 8.000
Muppet	\$ 13.000	Copa de Vino	\$ 23.000

Cafés y Aromática

Espresso	\$ 4.000	Café de Olla (Clavo y Canela)	\$ 4.000
Aromática	\$ 3.500	Americano	\$ 4.000

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.

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 y envíe su RUT al 3163742260 o san_lorenzo_2006@hotmail.com. Si no es solicitada esta se creará con Consumidor Final al 222.222.222-2

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