



PARA ABRIR APETITO

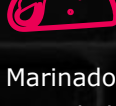
JUGO DE CARNE (300 ML.)	\$85
Preparado con el extracto de jugosos cortes de res y aderezado con la receta secreta "Santa Fe".	
SOPA DE TORTILLA (300 ML.)	\$75
Receta tradicional mexicana, preparada a fuego lento y acompañada de crujientes tiras de tortilla, aguacate, queso panela y crema fresca.	
QUESADILLAS CON CHISTORRA (300 GRS)	\$135
3 piezas en tortillas de harina y una salsa picosa.	
GUACAMOLE (350 GRS)	\$115
Preparado al momento y con los toppings de su elección: Cebolla, jitomate, limón, cilantro, jalapeño.	
PAPAS A LA FRANCESA (230 GRS)	\$115
Delgadas y crujientes con un toque de queso parmesano.	
PASTA BLANCA A LOS 4 QUESOS	\$185
Cremosa pasta blanca de 4 quesos, fundidos lentamente para lograr un balance intenso y elegante.	
ENSALADA MIXTA	\$125
Fresca selección de lechuga, zanahoria, jitomate, cebolla y crujiente jícama. Todo acompañado con un aderezo de vinagre mostaza, que le aporta notas dulces, perfectamente equilibradas, realizando la frescura natural de cada ingrediente.	



HAMBURGUESAS Y HOT DOGS

La preparación de la carne de todas nuestras hamburguesas es receta de la Abuela Aurora. ¡No te las puedes perder! Se acompañan con papas a la francesa.

AMERICANA (150 GRS)	\$188
Tierna y de sabor intenso. Queso cheddar + tocino + mayonesa Macha.	
AZTECA (150 GRS)	\$215
Muy mexicana. Mix de quesos + frijoles + guacamole + chorizo + mayonesa Macha.	
CHICKEN PRO (150 GRS)	\$210
Ligera y crocante. Pollo a la plancha + queso cheddar + tocino picado + aros de cebolla + mayonesa chipotle.	
SANTA FE DELUXE (150 GRS)	\$185
Dulce y cremosa. Mix de quesos + cebolla caramelizada + mayonesa jalapeño.	
HAWAIANA (150 GRS)	\$210
Fresca y jugosa. Piña + jamon + queso cheddar + salsa de piña habanero.	
MR. HOT DOG C/ SALCHICHA DE RES	\$205
MR. HOT DOG C/ SALCHICHA DE PAVO	\$170
Ganador al Mejor Hot Dog en Chetumal 2025 , receta exclusiva de Santa Fe. Elige entre salchicha de pavo o de res, envuelta en crujiente tocino, abrazada de tortilla de harina empanizada y dorada a la perfección, hasta lograr una textura irresistible. Se corona con coco rallado y queso de bola, y se realza con un delicado toque de salsa ponzu y nuestra crema especial de la casa.	



NUESTROS TACOS GOURMET

Marinados con nuestra receta secreta, que da a nuestros tacos, más suavidad y un sabor único.

DE BISTEC (60 GRS)	\$76
Intenso y jugoso. Servido en tortilla de maíz, sobre frijoles refritos y cubierto con queso asadero.	
DE CHULETA (60 GRS)	\$60
Dulce y ahumado. Servido sobre tortilla de maíz, cubierto con cebolla caramelizada y un toque de salsa de piña habanero.	
DE PICAÑA (60 GRS)	\$96
Sabor elegante gourmet. Se sirve sobre tortilla de maíz aderezado con un adobo de chiles secos, aderezo de la casa y acompañado de cebollita y cilantro.	
DE RIB EYE (60 GRS)	\$84
Suave e intenso. Se sirve sobre tortilla de maíz, acompañado con julianas de nopales, cebolla, chile guajillo y un toque de cilantro.	
DE NEW YORK AL VINO TINTO (60 GRS)	\$80
Dulce y elegante. Se sirve sobre tortilla de maíz y se acompaña con cebolla caramelizada al vino tinto.	
DE CAMARONES TEMPURA (40 GRS)	\$73
Fresco, aromático y ligeramente picoso. Se sirve en tortilla de harina, cama de lechuga fresca fileteada y se acompaña con cebolla morada curtida, un toque de mayonesa macha y cilantro fresco.	
DE PESCADO EMPANIZADO (40 GRS)	\$55
Dorado por fuera, jugoso por dentro. Crujiente filete de pescado blanco empanizado servido en tortilla de harina y acompañado de col morada, bañado con aceite macha y cilantro fresco.	
DISCADA NORTEÑA (60 GRS)	\$55
¡No podrás comer solo uno! Tradicional receta del norte de México, donde se combinan cortes seleccionados de res, cerdo, chorizo, chistorra y tocino, salteado lentamente con cebolla, pimientos, cerveza y otros ingredientes, hasta lograr una mezcla jugosa y de sabores únicos.	



DEL RANCHO

MILANESA EMPANIZADA DE POLLO (200 GRS)	\$190
Difícil no probarla. Jugosa pechuga de pollo empanizada al momento y dorada hasta lograr una cobertura crujiente y bien sazonada. Acompañada con papas a la francesa.	
PECHUGA DE POLLO A LA PLANCHA (250 GRS)	\$195
Para guardar la línea. Tierna pechuga de pollo cocinada a la plancha hasta lograr un sellado perfecto. Acompañada de ensalada fresca.	
PICAÑA DE RES (300 GRS)	\$399
Carácter fuerte y ahumado. Deliciosa picaña de res, asada y sellada a la parrilla a fuego lento, para cuidar y resaltar su jugosidad y sabor. Aderezado con un adobo de chiles secos y acompañado de nuestras deliciosas papas cambay.	
RIB EYE (300 GRS)	\$390
Tierno y jugoso. Jugoso corte de res sellado a la parrilla para conservar sus jugos y realzar su sabor. Acompañado de nuestros deliciosos nopales y cebolla al ajillo.	
NEW YORK (300 GRS)	\$375
Gran firmeza y sabor. Corte suave y de sabor intenso, asado a la parrilla a fuego lento y acompañado con papas a la francesa al parmesano.	
FILETE DE PESCADO BLANCO (200 GRS)	\$145
Fresco filete de pescado blanco, preparado a su elección: empanizado, al ajillo o al mojo de ajo. Se acompaña con vegetales frescos que hacen de este, un platillo delicado, equilibrado y lleno de sabor, con el sello distintivo de Santa Fé	



POSTRE

No se pierda nuestro delicioso postre de la casa	\$75
--	-------------



PARA MARIDAR TUS ALIMENTOS

REFRESCOS	\$45
Coca - Cola Sidral Mundet	
AGUAS FRESCAS	\$45
Horchata Jamaica Tamarindo	
AGUA NATURAL	\$35
Cristal 600ml	