San Miguelito
COCINA DE MÉXICO · FOLKLOR CANTINA
LA CASONA DE LOS CINCO PATIOS

Nuestra Historia

Historia, leyenda y cocina con alma. San Miguelito nace del corazón de la familia en 1991 en San Miguel de Allende, como piano-bar-galería-museo donde la música, la conversación y la cocina se encontraban para crear algo más que un lugar: un ritual.
Con los años, ese espíritu viajó y echó raíces en Morelia y después en Querétaro, siempre eligiendo espacios cargados de historia, muros que han visto pasar el tiempo y cocinas donde la tradición mexicana podía contarse de otra forma.

En el año 2000, San Miguelito abre sus puertas aqui en Querétaro dentro de esta emblemática Casona de los Cinco Patios, un recinto que ha sido testigo de épocas, silencios y personajes.
Fue hogar del primer Conde de Regla, pasó por las manos de Don Cayetano Rubio fundador de la empresa "Hercules" y albergó a figuras como Maximiliano de Habsburgo y Porfirio Díaz. Pero más allá de los nombres, este lugar guarda algo que no aparece en los libros.

Aquí habita la leyenda de "La Mujer de Blanco". Durante años se ha hablado de una silueta que asciende lentamente por las escaleras, de sombras que cruzan los pasillos, de puertas que se abren y se cierran solas, de pasos en la azotea cuando la noche ya cayó. No es miedo lo que deja... es presencia. Como si la casa misma se negara a olvidar.

La cocina de San Miguelito honra ese mismo espíritu. Una propuesta de cocina mexicana tradicional, donde recetas, ingredientes auténticos y técnicas contemporáneas se entrelazan para ofrecer sabores que despiertan la memoria. Cada platillo, cada bebida y cada detalle decorativo celebran el folklor, tradición, arte, artesanía, el color y el orgullo de nuestra cultura.

San Miguelito no es solo un restaurante, es un destino donde la historia se saborea, la leyenda se siente y la tradición mexicana se vive con todos los 5 sentidos.

Cocinando Historias®

Los Guacamoles...

para comenzar

Preparado en tu mesa.

EL CLÁSICO
Aguacate con cilantro, cebolla, jitomate, chile serrano, rábano, queso fresco y chicharrón de cerdo. $279

TATEMADO
Todo asado a la parrilla, aguacate, tomate, ajo, cilantro, cebolla, chile serrano y chicharrón de cerdo. $279

Complementos

- Chicharrón norteño 100 grs. $99
- Chapulines 30 grs. $99
- Queso de cabra 50 grs. $75
- Chorizo 50 grs. $65

Menú

Dice el cantinero... hay que calmar la sed

Cocteles de la casa

Cantarito (360 ml) $ 189.00
(Tequila Centenario plata, j. de toronja, j. de naranja, j. de limón y miel de agave)

Mezcaltini (135 ml) $ 189.00
(Mezcal Sacalagrimas, pepino y hierbanuena)

El Coloradito (135 ml) $ 189.00
(Mezcal Sacalagrimas, mango, maracuya y chile de árbol)

Kiwi Explosivo (310 ml) $ 229.00
(Néctar de maracuyá y mango, kiwi, mezcal Sacalagrimas)

Ginbabuena (310 ml) $ 199.00
(Gin Cantera verde, hierbabuena, jugo de limón, jarabe natural, agua quina y mineral)

Paloma Negra (310 ml) $ 179.00
(Tequila Centenario Plata, aperol, limón, miel de agave, refresco de toronja y sal negra ahumada)

Amor mio (310 ml) $ 179.00
(Mezcal Sacalagrimas, aperol, j. de limón, j. de naranja y miel de agave)

Sangría de la Casa (400 ml) $ 229.00
(Vino tinto, manzana, pera, naranja, maracuyá y toque de canela)

Piña Colada San Miguelito (400 ml) $ 169.00
(Piña, fresca, coco, ron Havana 3 y néctar de fresa)

Mezcarindo (135 ml) $ 179.00
(Mezcal Sacalagrimas, tamarindo, limón, naranja y tajín)

Don Juan (310 ml) $ 179.00
(Tequila Centenario Plata, frutos rojos, j. de limón, jarabe de granadina, j. de arandano, escarchado con sal de jamaica)

Mezcalada (500 ml) $229.00
(Mezcal Sacalagrimas, clamato, salsas negras, j. de limón, sal con apio, tajín y cerveza Corona Ó Victoria 210 ml)

El Gallo Colorado (135 ml) $ 189.00
(Mezcal Sacalagrimas, néctar de jamaica, jarabe natural, j. de limón, j. de arandano, escarchado con sal de jamaica)

Cocteles sin alcohol (400 ml)

Fresh Jamaica $ 125.00
(Néctar de jamaica, limón, menta fresca y agua mineral)

SM Arandano Manzana $ 125.00
(J. de arándano, j. de manzana, refresco de limón y j. de limón)

Canario $ 125.00
(Miel de agave, j. de limón, mango, piña y agua mineral)

Menta Pasión $ 125.00
(Maracuyá, menta fresca, miel de agave y agua mineral)

Frutos rojos $ 125.00
(Frutos rojos, granadina, j. de limón, guanabana, agua mineral)

Lima $ 125.00
(Pepino, lima y naranja)

Margaritas Centenario Plata (600 ml)

Limón $ 159.00
Fresa $ 159.00
Mango $ 159.00
Tamarindo $ 159.00
Maracuya $ 189.00
Mandarina $ 189.00
Mango-chamoy $ 179.00

Mara-mango (Maracuyá y mango) $ 179.00
Pelón Pelo Rico (Tamarindo picosito) $ 179.00
Mezcalita (de limón con Mezcal) $ 189.00
Frutos Rojos (Zarzamora, frambuesa y fresa) $ 179.00
Magnífica (Tequila, brandy, limón y miel de agave) $ 229.00
Marga-Chela (Margarita de limón, vino tinto y cerveza Victoria ó Corona) $ 229.00
Marga-Jito (J. de limón, azucar, hierbabuena, ron, margarita de limón, cerveza Victoria ó Corona) $ 229.00

Aguas frutales

Hechas al momento (400 ml)

Horchata $ 89.00
Piña-Menta $ 89.00
Limón con Chía $ 89.00
Naranja-Mango $ 89.00
Limón-Menta $ 89.00
Pepino, Piña y Menta $ 89.00
Mango-Limón-Hierbuena $ 89.00
Maracuyá-Mango $ 89.00
Jamaica-Fresa $ 89.00
Naranja, piña, coco y menta $ 89.00

Agua de Temporada

Los Mojitos (400 ml)

Clásico $165.00
(Havana club, limón, hierbabuena y agua mineral)

Mango $165.00
(Havana club, pulpa de mango, limón y hierbabuena)

Fresa $165.00
(Havana club, pulpa de fresa, limón y hierbabuena)

Maracuyá $165.00
(Havana club, néctar de maracuyá, limón y hierbabuena)

Mandarina $165.00
(Havana club, néctar de mandarina, limón, refresco de limón y hierbanuena)

Limonadas (500 ml)

Limonada Maracuyá $129.00
(Maracuyá, limón y agua mineral)

Limonada Frutos Rojos $129.00
(Néctar de frutos rojos, limón y agua mineral)

Limonada-Colada $129.00
(Jugo de piña, coco, limón ya agua mineral)

Pepi Nada $125.00
(Pepino, fresa, limón y agua mineral)

Mandarinada $129.00
(Néctar de mandarina y agua mineral)

Micheladas Victoria o Corona (400 ml)

Clamato $109.00

Tradicional $85.00

Pelón Pelo Rico (Tamarindo) $109.00

Mango - Chamoy $115.00

Mango - Pelón Pelo Rico (Tamarindo) $115.00

Cafés

Expresso $55.00

Capuchino $65.00

Carajillo $169.00

Americano $55.00

Expresso doble $90.00

Tes varios sabores $55.00

El Cursi (Licor del 43, Baileys y café) $189.00

Carajillo Tiramisu (Baileys, kahlúa, vodka, cafe de olla, cacao y chocolate amargo) $189.00

Oaxaquillo (Mezcal, licor del 43, néctar de agave y café) $189.00

Cervezas y Refrescos

Corona (355ml) $75.00
Victoria (355ml) $75.00
Ultra (355ml) $89.00
Negra Modelo (355ml) $82.00
Modelo Especial (355ml) $82.00
Corona Light (355ml) $79.00
Stella Artois (355ml) $89.00

Coca Cola / Coca Ligth (355 ml) $65.00
Coca sin Azúcar (355 ml) $65.00
Manzanita (355 ml) $65.00
Sprite / Sprite Zero (355 ml) $65.00
Fanta (355 ml) $65.00
Peñafiel Mineral (355 ml) $65.00
Ginger Ale (355 ml) $65.00
Agua Quina (296 ml) $65.00
Perrier (355 ml) $89.00
Topo Chico (355 ml) $79.00

Naranjada Natural o Mineral $79.00
Limonada Natural o Mineral $79.00

Complementos

Tarro Chelada	$15.00	Tarro Pelón Pelo Rico	$45.00
Tarro Michelada	$25.00	Tarro Mango-Chamoy	$55.00
Tarro Clamato	$35.00	Tarro Mango-Pelón	$65.00

Pa´ abrir boca

Trío de Tlacoyos de masa azul (3 pzas)
Mezcla de chicharrón, chorizo y cecina de res. $269

Chicharrón Norteño
El mas famoso y rico chicharrón norteño de papada de cerdo. Servido con guacamole. $289

Chamorro en Mole Negro Oaxaqueño
Suave y jugoso bañado con nuestra joya de la corona. Acompañado de rodajas de jitomate, cebolla y tortillas. $479

Molotes Veracruzanos (3 pzas)
Suave masa de plátano macho horneado, rellenos de queso oaxaca, servidos con queso, crema y salsa verde cruda. $289

Cecina Frita
Crujiente carne seca frita. Servida con guacamole y queso panela. $299

Me lleva la tostada

Tostada de Aguachile Negro (1 pza)
De camarón, salsas negras, guacamole, pepino, cebolla morada, cilantro y aderezo de chiplotle. $145

Tostada de Pata de Res (1 pza)
De res en escabeche con queso, crema, lechuga y rábano. $125

Tostada Doña Concha (1 pza)
De tiritas de pescado maceradas con limón, cebolla y aguacate. $145

Caldos para el alma

Crema de Frijol del Pueblito
Toque de mole, tortilla frita y platanito macho. $139

Sopa de la Mayora Lupita
Caldo de sopa de tortilla, pollo, queso panela, garbanzo, arroz y verduras. Servido con aguacate, chipotle seco, cilantro y cebolla. $159

Birria Estilo Jalisco
Barbacoa de res cocinada lentamente en caldo de chiles secos ahumados y especias. Acompañada de cilantro, cebolla y tortillas. $189

Sopa de Tortilla
El tradicional caldillo de jitomate ligero al epazote, acompañado de tortilla frita en tiritas, aguacate, chile pasilla, queso fresco y chicharrón. $159

La Sopa de Hongos, Nopales y Flores de Calabaza
Caldo de pollo al chile ancho con hongos, nopales, flores de calabaza y granos de elote, copeteada con fresco requesón. $149

Jugo de Carne del Caporal
Deliciosa extraccion concentrada de jugo de filete de res, sazonado a la perfección. Acompañado de cilantro y cebolla. Preparado en su mesa!!!. $159

Carne en su Jugo Tlaquepaque
Finos cortes de bistec, cocinado en sus jugo, con frijol, tocino, cebolla, cilantro y rábano. $189

Caldo de la Abuelita
Consome de pollo, arroz, verdura y tortillita frita. $139

Ensaladas para el corazón

Cesar San Miguelito
Con el famoso y tradicional aderezo cesar, lechuga, nueces de la india, aguacate, pimento asado y crujientes tiras de tortilla, queso parmesano con chipotle. $239

De Frutos Rojos
Lechugas mixtas, fresa, arándanos, manzana roja, queso de cabra ceniza y avellanas caramelizadas. Aderezo de moras y fresas. $239

Complementa tu ensalada : Pechuga Asada (75 g) $75 / Pechuga Empanizada (75 g) $75 / Camarón (65 g) $75

Los Moles...

Poblano con Pechuga
Elaborado con los mejores ingredientes como avellana, almendra, chocolate que a su vez dan un excelente sabor. $329

Negro Oaxaqueño con Pechuga
Pechuga de pollo con mole lleno de sabores y aromas elaborado con más de 34 ingredientes y 6 tipos de chiles. $359

Lo que en maíz empieza... en taquiza acaba

Tacos Roca de Pescado (3 pzas)
Crujientes tiras de Tilapia sazonadas con especias y rebosadas, acompañadas con un mix de col, zanahoria, cilantro, cebolla morada. Con nuestro aderezo de chipotle y habanero. $279

Taco Vaquero (1 pza)
Costra de queso, bistec arriero, aguacate en tortilla de maíz. $129

Taco Chilo de Camarón Sarandeado (3 pzas)
Crujiente camarón rebosado en salsa zarandeada. Servido con ensalada de col, zanahoria, cilantro y cebolla. $289

Tacos Alambre de Arrachera (3 pzas)
Trocitos cocinados a la plancha con pimiento, tocino ahumado, cebolla y guacamole. Servidos con tortilla de harina. (Calidad Choise) $295

Taquitos de Colita de Res (3 pzas)
En barbacoa, acompañados de su cilantro y cebolla. $289

Taco Mar y Tierra (3 pzas)
Arrachera y camarón adobado a la plancha. $289

Taco Charro (3 pzas)
Picaña de Sirloin, queso planchado. Servido en tortilla de harina. $279

Tacos 3 (3 pzas)
Mezcla de arrachera, RIB EYE y filete en cuadritos a la plancha, servidos en tortilla de harina estilo Sonora con una embarrada de frijol bien refrito, aguacate, papa paja, salsa talla de chile ancho y chimichurri. $295

Taco Placero (2 pzas)
Cecina de res, chorizo, chicharrón y papita frita. Servidos en tortilla de maíz. $179

Taco de Chicharrón Norteño (1 pza)
Crujiente papada de cerdo. Servida en tortilla de maíz y guacamole. $119

Taco del Gober (1 pza)
De camarón cocinado en la plancha con mantequilla de ajo, queso derretido, rajitas de chile poblano y cebolla asada. Servido con guacamole y frijoles. $125

Taco Albañil (3 pzas)
Tocineta, chile guajillo, jalapeño, cebolla y frijoles. $269

Taco Torito (2 pzas)
Chile güero, relleno de queso oaxaca y marlyn ahumado. $189

Tacos Yecapixtla de Cecina (3 pzas)
Cecina de Res. Acompañados de crema, salsa verde y aguacate. $299 (calidad premium choise)

Lo Tradicional de la Mayora Lupita

Molcajete por México (para 2 personas)
Puntas de filete de res, arrachera, chorizo, costilla especial sin hueso, pollo, queso fundido, elote asado, aguacate y nopal sobre salsa molcajete de 5 chiles. $669

Molcajete de Cecina Res Asada (para 2 personas)
Queso fresco, nopales, chorizo, pimientos, chile jalapeño y aguacate, salsa verde. $669 (calidad premium choise)

Chamorro en Carnitas estilo Michoacán
Jugoso chamorro de cerdo cocinado al horno a fuego lento en su propio jugo, servido de pico de gallo, guacamole y tortillas. $489

Mixiote Pulquero
Carne de cerdo en adobo de chiles secos, envuelta y cocida lentamente. Acompañado de ensalada encurtida de cebolla morada, piña, habanero y frijoles refritos. $279

Tlayuda Mixta (para una persona)
(Cecina de res, cecina enchilada y chorizo) Típica y famosa tortilla oaxaqueña untada con asiento, mole y frijol, aguacate, col blanca, jitomate y mucho quesillo oaxaca. $279

Chamorro en Adobo
Preparado en cocción lenta, servido con frijoles, guacamole y tortillas. $489

Huarache Yecapixtla
Cecina de res con frijoles refritos, salsa verde con guacamole, nopales asados, queso y crema . $289

Para el Antojo... estas Garnachas

Gorditas de Migajas (2 pzas)
Rellenas de requesón, lechuga y crema. $189

Flautas Metepec
De barbacoa de res, ahogadas en salsa borracha. Servidas con lechuga, queso cotija, crema y aguacate. $289

Quesadillas de Plátano Macho y Mole
Apetitosas y crujientes quesadillas hechas con tierna masa de plátano macho horneado, rellenas de frijol negro bien refrito y cremoso queso. Servidos con sabroso mole de San Pedro Actopan. $289

Gorditas de Banqueta (2 pzas)
Rellenas de carnitas, salsa verde, cebolla y cilantro. $199

Panuchos de Cochinita Pibil
Infladitas de maíz, rellenas de frijol negro, cubiertas de deliciosa cochinita pibil. Servidos con salsa xnipec. $269

Torta Ahogada de Carnitas (Prep. 20 min)
Elaborada con el original pan birote, frijoles refritos, cebolla y carnitas. Ordenala con la clasica salsa de jitomate.
NO PICOSA o PICOSA $265

Quesadillas Oaxaca Mia (3 pzas)
Hechas con masa de plátano macho horneado, rellenas de pollo con mole negro y queso oaxaca, servidas con queso y crema. $289

Gringa de Camarón
La clásica en tortilla de harina de 22 cm., camarón sazonado con especies y mantequilla en costra de queso chihuahua. Acompañada de guacamole. $239

Quesadillas Tres Marias (3 pzas)
Fritas, 1 de picadillo, 1 de requeson, 1 de migajas, con queso oaxaca, servidas con lechuga, crema y queso. $269

Quesadillas de la Plaza (2 pzas)
Al comal con queso oaxaca, una de hongos y una de rajas a la mexicana. Acompañadas de guacamole. $189.

Blanditas de Oaxaca (2 pzas)
Quesadillas de maíz azul con cecina de res asada, frijoles refritos, hoja santa, aguacate y queso oaxaca . $219

Quesabirria Santa Rosa (1 pza)
Quesadilla en tortilla de harina burrera, barbacoa de res y queso oaxaca. Acompañada de caldito de birria. $129

Flautas 2 Moles (3 pzas)
Rellenas de pollo y queso oaxaca, bañadas con los 2 principales moles de la casa negro y poblano con crema y queso. $289

Las Flautas del Mercadito
De pollo con salsa verde de aguacate, servidas con mix de lechuga, crema y queso. $289

Sopecitos Norteños (3 pzas)
Chicharrón norteño de papada de cerdo, frijolitos, queso y crema. $279

Flautas de Cochinita San Miguel
Rellenas de cochinita pibil, bañadas con cremosa salsa de queso y cebollita morada. $289

El que se enchila pierde... "Enchiladas"

Enchiladas de Mole negro con Cecina
Típico mole oaxaqueño negro de ceniza, rellenas de cecina fresca y queso Oaxaca con almendra y crema. $299

Enchiladas Queretanas
Tradicional platillo con tortillas pasadas en chile guajillo, rellenas de pollo y queso. Acompañadas de papa y zanahoria, queso y crema. $289

Enmoladas 2 Moles
Negro de Oaxaca, poblano, rellenas de pollo. Espolvoreado de almendra, ajonjolí, crema y queso. $289

Enchiladas Verdes Mexicanas
Gratinadas con queso, rellenas de pollo bañadas con cremosita salsa verde. Acompañadas de papa paja. $279

Enchiladas San Miguel
Rellenas de cochinita pibil, bañadas con cremosa salsa de queso y cebollita morada. $289

Nuestras Pechugas

Pechuga Bernal
Pechuga de pollo cocinada a la plancha, bañada con crema de flores de calabaza, piñones, calabacitas, rajitas de pimiento, granos de elote y queso añejo. Acompañada de arroz. $289

Pechuga Plancha
Asada y sazonada con especies, acompañada de 2 guarniciones a elegir. $289

Milanesa Milpa Alta
Crujiente pechuga empanizada y rellena de flores de calabaza, rajitas de chile poblano, elote, queso chihuahua y epazote sobre crema de poblano. Acompañada de arroz. $289

Pajarito Mezcalero
Pechuga de pollo rellena de plátano macho horneado, en costra de almendra sobre mole negro oaxaqueño perfumado con mezcal. Acompañada de frijoles refritos. $289

Milanesa Cantinera
Pechuga empanizada y gratinada con queso chihuahua sobre salsa chipotle de la casa. Servida con guacamole y frijoles refritos. $289

Pechuga San Miguelito (Prep. 20 min)
Rellena de queso oaxaca/panela envuelta en hoja santa sobre mole negro oaxaqueño. Servida con arroz y frijoles. $289

La Carnita Asada

Cecina Natural de Yecapixtla (calidad premium choise)
Suave y jugosa porción de carne de res asada. Servida con queso fresco y chilaquiles con mole. $349

Cecina de los Portales (calidad premium choise)
Carne de res asada y acompañada de enchiladas queretanas. $349

Arrachera Mantequilla (calidad premium choise)
Suave corte asado a la plancha sobre mantequilla sazonada con especies, ajo, limón y perejil. Acompañada de elote y pure de papa. $379

Comal Norteño (1 persona)
Fajitas de arrechara, chorizo, pimiento, cebolla. Servido con guacamole y frijoles refritos . $369

Comal Mixto de la Coronela (1 persona)
Fajitas de bistec arriero, fajitas de pollo, champiñones salteados con ajo y chile guajillo. Servido con queso fundido y frijoles refritos. $369

Arrachera a la Plancha (calidad premium choise)
Suave corte de arrachera, servida con ensalada, arroz y frijoles refritos. $389

Arrachera Querétaro (calidad premium choise)
Jugoso corte de arrachera adobada con salsa de las enchiladas queretanas, acompañadas de rico guacamole, enchilada de mole y nopales a la mexicana. $389

Menu Niños

Caldo de Pollo
Pollo, verdura y arroz . $110

Arracherita
Asada a la plancha. Papas a la francesa o Ensaladita. $229

Dedos de Angel
Cruji pollo en tiritas con papas a la francesa. $189

Taquitos Vaqueros
Taquitos de arrachera, acompañados de papas a la francesa. $198

Complementa tu platillo !

- Ensalada De La Casa $65
- Pure de Papa Rústico $65
- Nopales a la Mexicana $65
- Elote de la Plaza $65
- Frijoles Negros Refritos $55
- Arroz $55
- Cebolla crujiente 50 grs. $55
- Esquites $65
- Guacamole $65
- Pollo 130 grs. $85
- Arrachera 100 grs. $99
- Chorizo 100 grs. $55
- Chapulines doraditos 30 grs. $99
- Chicharrón seco 50 grs. $55

Los Postres Elaborados en casa



Trufa Oaxaqueña

Exquisito y suave chocolate semiamargo que pareciera mantequilla en tu boca.
Acompañado de fresas y moras. $ 189



Imposible de Elote

Pan de elote tatemado, calientito con salsa de dulce de leche.
Acompañado de helado de canela. $ 179



Flan del Convento

Flan - queso Cotija, cremosa mezcla con aroma a vainilla y almendras.
Sobre natilla de rompope de nuez de macadamia. $ 179