



CÁNTICO

de Asís

RESTAURANT - BAR



Este lugar con encanto busca sumarse al Cántico de las criaturas, una acción de gracias que elevó **San Francisco de Asís** en el año de 1225, en la cual participa toda la creación: el sol, la luna y las estrellas; el agua y la tierra; el fuego y el viento.

San Francisco de Asís, le ha dado nombre a nuestro Pueblo, y ha marcado nuestra manera de ser: gran amor a la naturaleza, esfuerzo en vivir la fraternidad y relación profunda con Dios.

Cántico de Asís quiere ser un lugar de encuentro, de familia, de descanso y diversión; para que quien nos visite disfrute de la naturaleza, de la Familia, de los amigos, de buena comida y del mejor tequila. Al centro, y como emblema de este lugar, se encuentra una cruz Tao, signo que abrazó San Francisco de Asís y lo llevó a identificar toda su vida con Cristo.

Un entorno lleno de belleza y frescura; tierra roja, paisaje agavero, todo se suma a hacer de tu visita una experiencia inolvidable.

Te invitamos a disfrutar de este lugar con encanto en Los Altos de Jalisco.



¡Bienvenido!



ALIMENTOS

— PARA COMENZAR

- ★ **Costillas de elote** 90
¡Las favoritas! costillas de elote fritas, servidas con mayonesa morita y queso fresco.
- Costillas BBQ** 155
Jugosas costillas de cerdo bañadas en salsa bbq, acompañadas de costilla de elote.
- Tuétanos** 170
Tuétanos de res, cocinados a la parrilla, acompañados de pulpo al ajillo y esquite asado.
- Molcajete con guacamole** 120
- Queso fundido** (200 g.)
 - Natural 120
 - Champiñones 135
 - Chorizo 145
 - Arrachera 150
- Frijoles puercos** 70
- ★ **Papas cántico** 150
Papas gajo gratinadas con queso blanco, servidas con salsa mexicana y guacamole; acompañadas con la carne de tu elección: arrachera, rib eye o pollo.
- Papas gajo** 70
- Papas a la francesa** 70
- Dedos de queso** 100
- Alitas** 115
Servidas con la salsa de su preferencia buffalo, mango habanero, bbq, miel y mostaza, lemon pepper (300 g.)
- Boneless** 110
Servidos con la salsa de su preferencia buffalo, mango habanero, bbq, miel y mostaza, lemon pepper. (300 g.)



Costillas de elote

— TACOS

Arrachera 135

Orden de dos tacos de arrachera, en tortilla hecha a mano, servidos con guacamole, mix de hojas y salsa mexicana.

Rib eye 135

Orden de dos tacos de rib eye, en tortilla hecha a mano, servidos con guacamole, mix de hojas y salsa mexicana.

Pastor 135

Orden de dos tacos de trozos de lomo de cerdo marinados en nuestra salsa al pastor, en tortilla hecha a mano, servidos con piña a la parrilla, cilantro y cebolla.

Tripa 135

Orden de dos tacos de tripa crujiente, en tortilla hecha a mano, servidos con guacamole, mix de hojas y cebolla caramelizada.

Lengua de res 135

Orden de dos tacos de tierna lengua de res, en tortilla hecha a mano, servidos con salsa de aguacate y salsa mexicana de tomatillo.

Pulpo zarandeado 135

Orden de dos tacos de pulpo zarandeado, en tortilla hecha a mano, servidos con guacamole, mix de hojas y salsa mexicana.

Camarón empanizado 135

Orden de dos tacos de camarón empanizado, en tortilla hecha a mano, servidos con ensalada de col y alioli de chile morita.

Camarón zarandeado 135

Orden de dos tacos de camarón zarandeado, en tortilla hecha a mano, servidos con ensalada de col y alioli de chile morita.



Camarón zarandeado



Hamburguesa de res

— HAMBURGUESAS

Hamburguesa de res 150

Preparada con carne de res, cebolla caramelizada, champiñones y tocino. Acompañada con papas gajo.

Hamburguesa BBQ 160

Preparada con carne de res bañada en salsa bbq y aros de cebolla. Acompañada con papas gajo.

Hamburguesa de pollo 150

Preparada con pollo empanizado crujiente, queso gratinado y tocino. Acompañada con papas gajo.

— ENSALADAS

César 150

Mix de lechugas con limón y aceite de oliva, crotones, trozos de pechuga de pollo empanizado o a la plancha, acompañada de aderezo césar.

Griega 155

Mix de lechugas acompañado de pepino, cebolla morada, mix de morrones, queso feta, con vinagreta de albaca dulce.

Tropical 140

Mix de lechugas acompañado de una explosión de sabores frescos: fresa, piña, cebolla y queso mozzarella, y vinagreta balsámica.



Ensalada tropical



Aguachile tatemado

— AGUACHILES

Tropical 175

Camarón curtido con limón, bañado con salsa de mango y habanero, acompañado de aguacate, mango, pepino y cebolla (180 g.)

Verde 175

Camarón curtido con limón, bañado con salsa verde a base de chile serrano, acompañado de cilantro, aguacate, pepino y cebolla (180 g.)

Negro 175

Camarón curtido con limón, bañado con salsa negra hecha a base de cenizas, acompañado de aguacate, pepino, cebolla y láminas de rábano (180 g.)

Tatemado 175

Camarón curtido con limón, bañado con salsa tatemada, acompañado de pepino y cebolla (180 g.)

Macha 175

Pulpo y camarón curtido con limón, bañados con salsa macha de la casa, acompañados de cacahuete, pepino, cebolla y trozos de aguacate (180 g.)



Aguachile macha

— CAMARONES

Empanizados 210

Camarones fritos con corteza crujiente, acompañados de ensalada fresca, cremoso puré de papa y arroz blanco (180 g.)

Al coco 210

Camarones empanizados con corteza de coco rallado, acompañados de salsa de coco y jengibre, ensalada fresca y arroz blanco (180 g.)

A la diablo 210

Camarones salteados bañados con nuestra salsa diablo de la casa, acompañados de ensalada fresca y arroz blanco (180 g.)

Al gusto 210

Camarones preparados al gusto: mantequilla, a la plancha, al mojo de ajo o al ajillo; acompañados de ensalada fresca y arroz blanco (180 g.)

A las brasas 230

Camarones con cáscara, zarandeados a las brasas, acompañados de ensalada fresca, cremoso puré de papa y arroz blanco (200 g.)



Camarones a la mantequilla

ZARANDEADOS

★ **Pulpo joven** 290

Pulpo zarandeado a las brasas, acompañado de puré de pesto, mayonesa de hierbabuena y ensalada fresca (250 g.)

Salmón 290

Salmón zarandeado, acompañado de cremoso puré de papa, ensalada fresca y arroz blanco (250 g.)

Lonja de pescado 230

Lonja de pescado zarandeada, acompañada de cremoso puré de papa, ensalada fresca y arroz blanco (300 g.)

Pollo 175

Jugoso filete de pollo zarandeado a las brasas, bañado con la salsa de la casa; acompañado de ensalada fresca, cremoso puré de papa y arroz blanco (250 g.)

CORTES

★ **Arrachera** 280

Marinada y acompañada de verduras salteadas con mantequilla y finas hierbas de la casa, costilla de elote y frijoles puercos (300 g.)

Rib eye 340

Acompañado de verduras salteadas con mantequilla y finas hierbas de la casa, costilla de elote y frijoles puercos (400 g.)

Cow boy 330

Acompañado de verduras salteadas con mantequilla y finas hierbas de la casa, costilla de elote y frijoles puercos (350 g.)

Vacío 300

Acompañado de verduras salteadas con mantequilla y finas hierbas de la casa, costilla de elote y frijoles puercos (300 g.)

Tomahawk 1000

Corte premium, acompañado de verduras a la parrilla, costilla de elote y cremoso puré de papa (1 kg.)



Rib Eye



Salmón ahumado

— ESPECIALIDADES

Salmón ahumado 270

Salmón ahumando sobre una hoja de maíz, acompañado de verduras salteadas a las finas hierbas y arroz blanco (250 g.)

Lonja de pescado menier 230

Lonja de pescado de temporada, cocinada a las brasas, acompañada de salsa menier, ensalada fresca y arroz blanco (250 g.)

— CANTIKIDS

Hamburguesa JR 80

Pizza peperoni 80

Pizza hawaiana 80

Nuggets de pollo 70

— POSTRES

Pastel 90

Rebanada de pastel acompañada de fruta fresca, salsa de chocolate y coulis de frutos rojos.

Pregunta por nuestra variedad del día:

Maracuyá / Baileys / Frutos rojos /
Café / Chocolate.

Cheesecake 90

Nuez / Frutos rojos



Pastel frutos rojos



BEBIDAS

REFRESCOS

Coca Cola, Coca Ligth	355 ml	35
Coca Cola, Coca Ligth	235 ml	25
Sprite, Fanta, Fresca, Mundet, Squirt	355 ml	35
Sprite	235 ml	25
Squirt	300 ml	25
Agua natural	600 ml	30

AGUA MINERALIZADA

Peñafiel	355 ml	25
Perrier	330 ml	40
Tónica	296 ml	35

AGUAS FRESCAS

Horchata	500 ml	35
Fresa	500 ml	35
Lima	500 ml	35
Limonada	500 ml	35
Naranja	500 ml	35
Rusa	500 ml	35
Jarra de agua fresca		100

ENERGETIZANTES

Boost	235 ml	50
Boost	470 ml	75
Red Bull	250 ml	70
Red Bull Sugar Free	250 ml	70
Red Bull Sandía	250 ml	70
Red Bull Tropical	250 ml	70

COCTELERÍA

Cántico	130
¡El favorito! Ahumado de romero en una combinación cítrica de naranja y limón, que hace resaltar el espíritu del mezcal artesanal 400 conejos.	
Gin de frutos rojos	100
Gin de manzana-kiwi	100
Gin de pepino	100
Gin de maracuyá	100
Mojito	90
Mojito coco	110

CERVEZA

Corona	355 ml	50
Corona Ambar	355 ml	50
Corona Ligth	355 ml	50
Victoria	355 ml	50
Pacífico	355 ml	50
Michelob Ultra	355 ml	50
Modelo Especial	355 ml	60
Negra Modelo	355 ml	60
Heineken 00	355 ml	60

CERVEZAS PREPARADAS

Michelada	355 ml	60
Rusa con cerveza	355 ml	55

JUGOS

Mango	350 ml	35	960 ml	75
Piña	350 ml	35	960 ml	75
Arándano	350 ml	35	960 ml	75
Toronja	350 ml	35	960 ml	75
Lima	350 ml	35	960 ml	75

PIEDRITA

Ronda de shots, de tu elección, servidos en nuestra piedrita cántico.

Manguito / 10 shots	300
Perla negra / 8 shots	700
Perla blanca / 8 shots	700

Piña colada	75
Piña frambuesa	110
Margarita	85
Vampiro	60
Conga	75
Clericot	90
Calimocho	90
Perla negra	90
Perla blanca	90
Manguito	35

CAFÉ

Americano	45
Capuchino	55
Extracto	45
Espresso	45
Cantilatte	55
Té	30
Manzanilla y hierbabuena	

DIGESTIVOS

Carajillo	110
Carajilla	110
Licor 43	100
Baileys	100
Frangelico	100

VINOS

TINTOS

		
Finca Las Moras Merlot	120	400
Finca Las Moras Cab. Sauv.	120	400
3v Casa Madero	140	850
L.a. Cetto	120	450
Lambrusco	80	300
Stella	150	550

BLANCOS

		
2v Casa Madero	100	650
Stella	120	450

CHAMPAGNE

Moët & Chandon Ice Impérial	3200
Moët & Chandon Impérial Brut	2500
Don Pérignon	13000

TEQUILA

Tequila Cántico	 80	 750
-----------------	--	---

PREMIUM

Tapatío Excelencia		5000
Don Julio Reposado Primavera		6000
Don Julio Primavera		6000
Don Julio 1942		7000
Don Julio Rosado		6000
Clase Azul Blanco		6000
Clase Azul Reposado		6000
Siete Leguas D' Antaño		8000
Siete Leguas Single Barrel		10000

CRISTALINO

Don Julio 70	 250	 2700
30-30	170	1700
1800	180	1800
San Matías	200	2000
Joya Diamante	200	2000
Maestro Dobel	180	1800
Eterno	140	1400
Herradura Ultra	180	1900
Gran Pasión	200	1600

*Nuestros destilados por copeo son servidos con 74 ml.

*Las botellas se sirven con 5 mezcladores de tu preferencia.

AÑEJO



Siete Leguas	500	5000
Don Julio	250	2500
Patrón	260	2100
Herradura	200	2100
Tapatío	200	2000
Ocho	190	1900
30-30	140	1300
1800	160	1600
San Matías	150	1500
Pueblo Viejo	130	1300
Centenario	140	1300
Don Anastasio	130	1800

REPOSADO



Siete Leguas	150	1700
Siete Leguas 700 ml		1500
Gran Pasión	150	1600
Don Julio	150	1600
Patrón	180	2200
Tapatío	150	1500
Ocho	170	1700
30-30	120	1300
Herradura	160	1600
Antiguo Herradura	110	1200
1800	140	1500
Pueblo Viejo	100	1000
Centenario	120	1200
Centinela	120	1200
R. González	160	1500
Campanario	120	1200
Reserva de la Torre	140	1400
Don Anastasio	110	1500

BLANCOS



Siete Leguas	140	1600
Siete Leguas 7 Décadas	300	4900
Siete Leguas 700 ml		1400
Gran Pasión	130	1400
Don Julio	130	1400
Patrón Silver	150	1500
Tapatío	130	1400
Ocho	150	1500
1800	130	1300
30-30	100	1050
Centinela Plata	100	1000
R. González	130	1300
Centenario Plata	100	1000
Herradura 46°	170	1700
Casa Dragones	200	2300
Galindo	100	1050
Pueblo Viejo	100	1050
Solo México	110	1500
Trujillo Tahona	120	1250
Herradura Plata	130	1300

*Nuestros destilados por copeo son servidos con 74 ml.

*Las botellas se sirven con 5 mezcladores de tu preferencia.

— WHISKY	🍷	🍷
Red Label	105	950
Black Label	165	1500
Black Label Double Black	225	2000
Blue Label	550	6000
Old Parr	125	950
Jack Daniel'S	125	1300
Jack Daniel'S Honey	125	1300
Chivas Regal	165	1500
Buchanan'S	170	1700
Buchanan'S 18	320	3200
Macallan 12	300	3100
Glendfiddich 12	200	2000
Two Souls	230	2300

— COGNAC	🍷	🍷
Hennessy VSOP	280	2800
Hennessy Vs	200	2000
Martell Vsop	200	2000
Martell Vs	180	1800
Remmy Martin Vsop	250	2500

— BRANDY	🍷	🍷
Azteca De Oro	85	800
Don Pedro	85	800
Torres 5	85	600
Torres 10	110	900
Torres 10 Double Barrel	120	1200

— VODKA	🍷	🍷
Smirnoff	80	700
Smirnoff Tamarindo	85	800
Absolut	95	900
Grey Goose	150	1500

— GINEBRA	🍷	🍷
Beefeater London	90	900
Bombay Sapphire	130	1300
Hendrick'S		
Tanqueray London	120	1100

— RON	🍷	🍷
Bacardi	90	900
Zacapa 23 Años	250	1800
Captain Morgan	85	850



RENTA DE CABAÑAS

Disfruta de una estancia campestre con tus seres queridos y conecta con la naturaleza acompañados de un paisaje agavero.

RESERVA AL:
378 112 5881 / 33 2047 9432

Camino Tequilera Quiote 1,
San Francisco de Asís, Jalisco.

Tel: 378 112 5881

canticodeasis.com




CÁNTICO
de Asís
RESTAURANT - BAR