



Un lugar con Encanto



SIETE LEGUAS.

TEQUILA



Para Comenzar

COSTILLA DE ELOTE ★ \$100
¡LAS FAVORITAS! Costillas de elote fritas, servidas con mayonesa morita, queso fresco y chile quebrado.

SOPA AZTECA 🌶️ \$110
Crujiente tortilla de maíz, aguacate, chicharrón de cerdo, chile pasilla, crema y su deliciosa salsa azteca de la casa.

COSTILLAS BBQ 400gr \$170
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

GUACAMOLE \$140
Acompañado de queso fresco y chicarrón crujiente de cerdo.

QUESO FUNDIDO NATURAL 200gr \$110
Con Arrachera 100gr
Con Champiñones 120gr
Con Longaniza 100gr

PAPAS CÁNTICO 300gr ★ \$120
Bañadas en mayonesa de morita y gratinadas con queso blanco, acompañas de guacamole y pico de gallo.
Con Arrachera 120gr \$160
Con Pollo 100gr \$150
Con Rib Eye 120gr \$160

PAPAS GAJO 350gr \$80

PAPAS FRANCESA 350gr \$80

DEDOS DE QUESO 350gr \$130
Queso manchego suave con una capa crujiente acompañado de papa francesa y aderezo Ranch.

ALITAS 350gr \$135
De pollo crujientes, servidas con la salsa de su elección:
BUFFALO 🌶️
MANGO HABANERO 🌶️🌶️
BBQ
MIEL Y MOSTAZA
LEMON PEPPER

BONELESS 300gr \$120
Servidos con la salsa de su elección:
BUFFALO 🌶️
MANGO HABANERO 🌶️🌶️
BBQ
MIEL Y MOSTAZA
LEMON PEPPER

CHICHARÓN ★
DE PESCADO 200gr \$220
Pescado de temporada crujiente, acompañado de pico de gallo, xnipec y mayonesa de serrano.



Los Tacos

ARRACHERA 2 piezas ★ **\$145**

Orden de dos tacos de arrachera, tortilla de maíz azul, guacamole, xnipec y cilantro.

RIB EYE 2 piezas **\$145**

Orden de dos tacos de rib eye, tortilla de maíz azul, guacamole, crujientes de cerdo, xnipec y cilantro.

TRIPA 2 piezas **\$145**

Orden de dos tacos de tripa crujiente, tortilla de maíz azul, guacamole, cebolla caramelizada y cilantro.

LENGUA DE RES 2 piezas **\$145**

Orden de dos tacos de lengua de res, tortilla de maíz azul, salsa de tomate tatemada, mexicana de tomatillo y cilantro.

PULPO ZARANDEADO 2 piezas **\$155**

Orden de dos tacos de pulpo zarandeado, tortilla de maíz azul, guacamole, aderezo morita y cilantro.

CAMARÓN EMPANIZADO 2 piezas **\$155**

Orden de dos tacos de camarón empanizado, tortilla de maíz azul, guacamole, ensalada de col morado, aderezo morita y cilantro.

CAMARÓN ZARANDEADO 2 piezas **\$155**

Orden de dos tacos de camarón zarandeado, tortilla de maíz azul, guacamole, ensalada de col morado, aderezo morita y cilantro.

SALMÓN ZARANDEADO 2 piezas ★ **\$155**

Orden de dos tacos de Salmón zarandeado, tortilla bañada en zarandeado, queso blanco y piña asada.

JAIBA SUAVE 2 piezas **\$175**

Orden de dos tacos de Jaiba suave frita, tortilla de harina, guacamole, ensalada de col morado, aderezo morita y cilantro.



Ensaladas

ENSALADA CÉSAR **\$120** 🌿

Lechuga fresca, crotones, cherry, aderezo césar y queso parmesano.

ENSALADA CÁNTICO **\$145** 🌿

Mix de lechuga fresca, nuez garapiñada, betabel, fresa, queso gouda y reducción de balsámico.

EXTRAS DE PROTEÍNA:

Camarón 80g **\$45**

Pollo 80g **\$30**

Arrachera 80g **\$50**



Hamburguesas

HAMBURGUESA DE RES 150gr ★ **\$150**

¡Deliciosa carne de Rib Eye! cebolla caramelizada, champiñones, tocino, lechuga, jitomate y salsa de queso amarillo acompañada de papa francesa.

HAMBURGUESA BBQ 150gr **\$ 160**

Preparada con molida de Rib eye, aros de cebolla y tocino, jitomate, lechuga, salsa de queso amarillo y bañada en salsa bbq acompañada de papa francesa.

HAMBURGUESA DE POLLO 120gr **\$150**

Preparada con pollo empanizado, jitomate, lechuga y salsa de queso amarillo acompañada de papa francesa.

HAMBURGUESA DE CAMARÓN 120gr **\$175**

Preparada con camarones empanizados, jitomate, lechuga, salsa de queso amarillo y aderezo de morita acompañada de papa francesa.

Camarones

EMPANIZADOS 180gr **\$260**

Camarones fritos con corteza crujiente, ensalada fresca, cremoso puré de papa y arroz primavera.

AL COCO 180gr **\$260**

Camarones empanizados con corteza de coco rallado, salsa de coco, ensalada fresca, cremoso puré de papa y arroz primavera.

AL GUSTO 180gr **\$250**

Camarones preparados al gusto: mantequilla, a la diablo, a la plancha, al mojo de ajo o al ajillo; acompañados con ensalada fresca, cremoso puré de papa y arroz primavera.

A LAS BRASAS 250gr ★ **\$280**

Camarón con cáscara, zarandeados a las brasas, gratinados con queso gouda, acompañados de ensalada fresca, cremoso puré de papa y arroz primavera.

Zarandeados

PULPO JOVEN 240gr ★ **\$310**

Pulpo zarandeado a las brasas, acompañado de ensalada fresca, cremoso puré de papa, arroz primavera y mayonesa de hierbabuena.

SALMÓN 250gr **\$290**

Salmón zarandeado a las brasas, acompañado de ensalada fresca, cremoso puré de papa y arroz primavera.

LONJA DE PESCADO 250gr **\$280**

Lonja de pescado de temporada zarandeada a las brasas, acompañada de ensalada fresca, cremoso puré de papa y arroz primavera.

FILETE DE POLLO 250gr \$220

Jugoso filete de pollo zarandeado a las brasas, acompañado de ensalada fresca, cremoso puré de papa y arroz primavera.



Aguachiles

TROPICAL 180gr 🌶️🌶️🌶️ **\$210**
Camarón curtido con limón, bañado con salsa de mango y habanero, acompañado con aguacate, pepino y cebolla morada.

VERDE 180gr 🌶️🌶️ **\$210**
Camarón curtido con limón, bañado con salsa verde a base de chile serrano, acompañado de aguacate, pepino y cebolla morada.

NEGRO 180gr 🌶️🌟 **\$210**
Camarón curtido con limón, bañado con salsa negra hecha a base de ceniza, acompañado de aguacate, pepino y cebolla morada.

TATEMADO 180gr 🌟 **\$210**
Camarón curtido con limón, bañado con salsa de tomate y jalapeño tatemado, acompañado de aguacate, pepino y cebolla morada.

MACHA 180gr 🌶️🌶️🌶️ **\$225**
Camarón curtido con limón y trocitos de pulpo, bañado en salsa macha de la casa, acompañado de cacahuete, aguacate, pepino y cebolla morada.

RIB EYE 280gr **\$340**
Cocinado a término 1/2, bañado en la salsa de su elección: verde, negro, tatemado o macha.

Especialidades

SALMÓN AHUMADO 250gr 🌿 **\$320**
Salmón ahumado cocinado a las brasas, bañado en salsa meniere de cacahuete acompañado de verduras salteadas con mantequilla de finas hierbas y arroz primavera.

LONJA DE PESCADO MENIERE 250gr 🌿 **\$310**
Lonja de pescado de temporada cocinada a las brasas, bañada en salsa meniere de cacahuete, acompañada de ensalada fresca, verduras salteadas con mantequilla de finas hierbas y arroz primavera.

SALMÓN GLASEADO 250gr 🌟 **\$330**
Salmón glaseado cocinado a las brasas, acompañado de cremosos champiñones con albahaca y queso parmesano, ensalada fresca y arroz primavera.

PULPO A LA DIABLA 180gr 🌶️🌶️ **\$245**
Trocitos de pulpo a la diablo, salteados con cebolla blanca, acompañado de arroz primavera, puré de papa y ensalada de la casa.

FILETE DE POLLO 250gr **\$270**
Jugoso filete de pollo a las brasas glaseado, acompañado de cremosos champiñones con albahaca y queso parmesano, ensalada fresca y arroz primavera.

CHAMORRO DE CERDO 320gr 🌟 **\$280**
Jugoso chamorro de cerdo cocinado a fuego lento, bañado en mole poblano de la casa, acompañado de arroz primavera y xnipec.



De la Parrilla

ARRACHERA 300gr

\$300

RIB EYE 350gr ★

\$340

COW BOY 350gr

\$320

VACIO 300gr ★

\$350

Cocinado a las brasas,
acompañado de verduras
salteadas, frijoles puercos
y costilla de elote.

TOMAHAWK ... Precio variable

Cocinado a las brasas, acompañado de
verduras salteadas, frijoles puercos y costilla de elote.

Pastas

PASTA ALFREDO ★

220gr \$130

Bañada en salsa cremosa
con parmesano,
acompañada con la
proteína de su elección:

Pollo 100gr **\$155**

Camarón 100gr **\$170**

Arrachera 100gr **\$160**

PASTA DE TOMATE

220gr \$120

Bañada en salsa de tomate
cremosa y queso parmesano,
acompañada con la proteína
de su elección:

Pollo 100gr **\$145**

Camarón 100gr **\$160**

Arrachera 100gr **\$150**

Cantikids

¡La aventura perfecta para los más pequeños!

Con una divertida sorpresa en su interior.

Hamburguesa Jr

\$155

Pizza hawaiana o pepperoni

\$ 165

Nuggets de pollo

\$145

(Incluye papas a la francesa y una bebida)

Postres

Pastel de chocolate **\$115**

Pastel dulce de leche **\$115**

Pastel de 3 leches **\$115**

Pay de queso con moras **\$125**

Pay de limón **\$125**

Pay de queso con frutas **\$125**

Marisa

De la Casa

Pan de Elote \$120

**Acompaña tu postre
con helado de tu sabor
favorito...**

Queso con zarzamora **\$35**

Vainilla **\$35**

Rompope **\$35**

Chocolate **\$35**

Extras *Precios variables

ARROZ BLANCO

ENSALADA

CHILES TOREADOS

PURÉ DE PAPA

FRESCA

VERDURAS SALTEADAS

PAPAS A LA

AGUACATE

CHICHARRÓN DE PUERCO

FRANCESA

GUACAMOLE

QUESO FRESCO

° Todos nuestros alimentos son preparados al momento, con productos de la más alta calidad, agradecemos su paciencia.

° El consumo de alimentos crudos es bajo responsabilidad del consumidor.

° Todos nuestros productos son pesados en crudo.

° **IMPORTANTE:** Favor de hacer mención al personal que le está ofreciendo servicio, si es alérgico a algún tipo de alimento, marisco o ingrediente (no se hace responsable en caso de algún incidente, si no hace previa mención).

Bebidas

Refrescos

Coca Cola	355 ml	\$40
Coca Cola light	355 ml	\$40
Coca Cola sin azúcar	355 ml	\$40
Sprite, Fanta, Mundet	355 ml	\$40
Coca Cola	235 ml	\$35
Coca Cola light	235 ml	\$35
Squirt	300 ml	\$30

Agua Mineralizada

Peñafiel	355 ml	\$40
Perrier	330 ml	\$40
Tónica	296 ml	\$35
Agua Natural	600 ml	\$30

Agua fresca

Pregunta por nuestra variedad del día
(Fresa con Sandía, Lima, Piña con Alfalfa
Horchata con Coco).

Vaso Agua Fresca	\$40
Jarra Agua Fresca	\$110

Piedrita

Ronda de shots de tu elección servidos
en nuestra Piedrita Cántico.

Bufanda Azul / 10 Shots	\$950
Manguito / 10 Shots	\$400
Perla Negra / 8 shots	\$850
Perla Blanca / 8 shots	\$850

Mixología

Hecha para refrescar una calurosa tarde o para encender la noche.

JAMAICA ASÍS \$160

Místico y refrescante, Tequila blanco Cántico®
con toques de jamaica y maracuyá.

NUBE ROJA \$145

Una combinación exquisita donde el dulzor y la frescura
de la sandía se fusionan con el sabor auténtico de un
Tequila blanco.

VERDE AGAVE \$145

¡Al estilo Jalisco! tequila blanco Cántico®, limón, con
la sutil suavidad y los exquisitos aromas de la albahaca.

MULA FRESH \$165

Frescura que nos regala el jengibre y el limón, toques
de menta, servido con nuestro tequila Cántico®,
reposado en barrica de roble americano con postura de
chivas regal 12.

PALMA CÍTRICA \$160

Tequila blanco Cántico®, pepino con una combinación
mágica de cítricos, ideal para explotar tu paladar
con nuestro auténtico tequila de la casa.

Energetizantes

Red Bull	250 ml	\$78
Red Bull Sugar Free	250 ml	\$78
Red Bull Sandía	250 ml	\$78
Boost	235 ml	\$55

Cervezas

Corona	355 ml	\$50
Corona Ámbar	355 ml	\$50
Corona Light	355 ml	\$50
Pacífico	355 ml	\$50
Victoria	355 ml	\$50
Corona Zero	355 ml	\$50
Modelo Especial	355 ml	\$57
Negra Modelo	355 ml	\$57
Michelob Ultra	355 ml	\$52

Cervezas preparadas

Michelada	\$58
Rusa con Cerveza	\$55
Mental	\$45



Bebidas

Coctelería

Gin Tonic	\$120
Gin Frutos Rojos	\$125
Gin Manzana - Kiwi	\$125
Gin Pepino	\$125
Gin Maracuyá	\$125
Mojito	\$120
Aperol Spritz	\$115
Vodka Tonic	\$110
Mojito- Coco	\$125
Piña Frambuesa	\$115
Piña Colada	\$105
Margarita	\$105
Clericot	\$95
Perla Negra	\$95
Perla Blanca	\$95

Café

Americano	\$45
Espresso	\$45
Capuchino	\$60
Cantilatte	\$60

Digestivos

Carajillo	\$115
Carajilla	\$115
Carajillo de Mazapán	\$120
Frangelico	\$130
Baileys	\$120
Licor 43	\$110
Té	\$35
(Limón, Hierbabuena y Manzanilla)	

Vinos Blancos

Monte Xanic Sauvignon Blanc	750 ml	\$150	\$750
2 V	750 ml	\$120	\$580
L.A Cetto Blanc de Blancs	750 ml	\$105	\$360
L.A Cetto Chardonnay	750 ml	\$105	\$360
Finca las Moras Sauvignon Blanc	750 ml	\$100	\$350

Vinos Tintos

Monte Xanic Cabernet Sauvignon	750 ml		\$950
Navarro Correas Colección Privada	750 ml		\$750
3 V	750 ml	\$140	\$700
Stella Rosa	750 ml	\$120	\$600
Finca las Moras	750 ml	\$110	\$400
Lambrusco	750 ml	\$100	\$350

Vinos Rosados

V	750 ml	\$120	\$550
Stella Rosa Stella Pink	750 ml	\$120	\$550
L.A Cetto Blanc de Zinfandel	750 ml	\$110	\$350
Finca Las Moras Rosado Dulce	750 ml	\$110	\$350

Champagne

Moët & Chandon Ice Impérial	750 ml	\$3,000
Moët & Chandon Rosé	750 ml	\$2,800
Moët & Chandon Brut	750 ml	\$2,300
Don Perignon Brut	750 ml	\$13,000
Don Perignon Luminous	750 ml	\$18,000



Tequila Cántico

		Oz 	
Blanco	750 ml	\$110	\$850
Reposado	750 ml	\$120	\$900
Reposado Single Barrel	750 ml	\$130	\$950

Whisky

J. Walker Blue Label	750 ml	\$550	\$5,000
J. Walker Double Black	750 ml	\$260	\$2,600
J. Walker Black Label	750 ml	\$210	\$2,100
J. Walker Red Label	750 ml	\$110	\$1,000
Buchanan's 18	750 ml	\$300	\$3,300
Buchanan's Master	750 ml	\$250	\$2,500
Buchanan's Pineapple	750 ml	\$180	\$1,800
Buchanan's 12	750 ml	\$180	\$1,800
Macallan 12 años	750 ml	\$300	\$2,900
Glendfiddich 12 años	750 ml	\$200	\$2,000
Chivas Regal 12 años	750 ml	\$170	\$1,700
Jack Daniel's	750 ml	\$130	\$1,300
Jack Daniel's Honey	750 ml	\$135	\$1,300
Jack Daniel's Apple	750 ml	\$135	\$1,300

Cognac

Hennessy VSOP	700 ml	\$300	\$2,900
Hennessy VS	700 ml	\$250	\$2,500
Martell VSOP	700 ml	\$250	\$2,500
Martell VS	700 ml	\$200	\$2,000

Brandy

Torres 10	700 ml	\$100	\$950
Azteca de Oro	700 ml	\$100	\$900

Vodka

Hpnotic	750 ml	\$185	\$1,800
Grey Goose	700 ml	\$165	\$1,600
Stolichnaya	750 ml	\$100	\$950
Smirnoff	700 ml	\$100	\$950
Smirnoff Tamarindo	750 ml	\$100	\$990
Absolut	750 ml	\$100	\$990

Ginebra

Hendrick's	750 ml	\$170	\$1,700
Bombay Sapphire	700 ml	\$160	\$1,600
Tanqueray London Dry	750 ml	\$150	\$1,500
Beefeater London Dry	750 ml	\$100	\$990

Ron

Zacapa 23 años	750 ml	\$230	\$2,100
Bacardí Carta Blanca	750 ml	\$100	\$990

Mezcal

400 Conejos	750 ml	\$100	\$950
Unión Joven	700 ml	\$95	\$900

Tequila Blanco

Oz 



Siete Leguas	1000 ml	\$150	\$1,650
Siete Leguas	700 ml		\$1,450
Siete Leguas 47 grados	700 ml	\$170	\$1,700
Ocho	750 ml	\$180	\$1,800
Don Julio	700 ml	\$160	\$1,600
Herradura	700 ml	\$140	\$1,400
Gran Pasión	750 ml	\$140	\$1,400
González	700 ml	\$140	\$1,450
Tapatío	1000 ml	\$150	\$1,650
Patrón	700 ml	\$140	\$1,400
1800	700 ml	\$130	\$1,300
Centinela	750 ml	\$120	\$1,200
30 - 30	700 ml	\$130	\$1,300
Trujillo Crystal	700 ml	\$140	\$1,400
Trujillo Cuarenta	700 ml	\$120	\$1,200
Galindo	750 ml	\$110	\$1,050

Tequila Reposado

Siete Leguas	1000 ml	\$160	\$1,850
Siete Leguas	700 ml		\$1,700
Ocho	750 ml	\$170	\$1,650
Don Julio	700 ml	\$160	\$1,800
Herradura	700 ml	\$160	\$1,800
Gran Pasión	750 ml	\$150	\$1,500
González	700 ml	\$150	\$1,500
Tapatío	1000 ml	\$160	\$1,750
Patrón	700 ml	\$160	\$1,600
1800	700 ml	\$140	\$1,500
Centinela	750 ml	\$130	\$1,300
30 - 30	700 ml	\$140	\$1,400
Antiguo Herradura	700 ml	\$120	\$1,400
Galindo	750 ml	\$120	\$1,200

Tequila Añejo

Siete Leguas	700 ml	\$250	\$2,500
Don Julio	700 ml	\$220	\$2,200
Ocho	750 ml	\$190	\$1,900
Herradura	700 ml	\$190	\$1,900
Tapatío	1000 ml	\$190	\$1,900
Patrón	750 ml	\$190	\$1,900
Centinela	750 ml	\$150	\$1,500
30 - 30	750 ml	\$145	\$1,400
1800	700 ml	\$160	\$1,600

Tequila Cristalino

Don Julio	750 ml	\$240	\$2,400
Maestro Dobel	750 ml	\$200	\$2,000
Herradura Ultra	750 ml	\$200	\$2,000
1800	700 ml	\$180	\$1,800
Joya Diamante	750 ml	\$180	\$1,800
Eterno	750 ml	\$160	\$1,600
Gran Pasión	750 ml	\$160	\$1,600
30 - 30	750 ml	\$170	\$1,700

Tequila Premium

Siete Leguas D' Antaño	750 ml	\$650	\$6,000
Siete Leguas Single Barrel	750 ml	\$800	\$8,000
Siete Leguas 7 Décadas	700 ml	\$350	\$3,500
Don Julio 1942	750 ml	\$550	\$5,500
Clase Azul Reposado	750 ml	\$550	\$5,000
Casa Dragones	750 ml	\$310	\$3,100



SIETE LEGUAS®

TEQUILA