

CARTA



SAN DIEGO



DE ALCALÁ



"YO SOY EL PAN DE VIDA"

PANADERIA FRANCISCANA

"HERMANO ALMENDRO, "HÁBLAME .  
DE DIOS".. Y EL ALMENDRO  
FLORECIÓ"

-SAN FRANCISCO DE ASÍS-

"EL ARTE DE DENOMINAR A LA CERVEZA COMO 'PAN LÍQUIDO' NO ES SOLO UN CAPRICHOS LINGÜÍSTICO, SINO UN ECO DE TIEMPOS REMOTOS DONDE LA ELABORACIÓN DE CERVEZA Y LA CONFECCIÓN DEL PAN ERAN MISTERIOSAMENTE ENTRELAZADAS. COMPARTIENDO UN PROCESO DE FERMENTACIÓN QUE COMBINABA AGUA Y HARINA, AMBOS REVELABAN SU ESENCIA EN LA DUALIDAD ENTRE LO SÓLIDO Y LO LÍQUIDO. CUANDO LA PROPORCIÓN DE HARINA PREDOMINABA, SE FORJABA EL PAN; SIN EMBARGO, CUANDO EL COMPONENTE LÍQUIDO SE IMPONÍA, SURGÍA LA CERVEZA. ESTA DUALIDAD ANCESTRAL ES UN ENIGMA FASCINANTE: LA TRANSFORMACIÓN DE ELEMENTOS BÁSICOS EN DOS MANANTIALES DISTINTOS DE NUTRICIÓN Y PLACER. LA ESENCIA, YA SEA SÓLIDA O LÍQUIDA, DESPIERTA EL SUSTENTO DEL CUERPO Y EL ESPÍRITU, FUSIONANDO LO MUNDANO CON LO SAGRADO.

EN UN TIEMPO LEJANO, LOS FRANCISCANOS, GUIADOS POR SAN DIEGO DE ALCALÁ, FUERON TESTIGOS DE UN CURIOSO ACCIDENTE. AL FERMENTAR UNA SIMPLE HOGAZA DE PAN, DIERON A LUZ ACCIDENTALMENTE AL ELIXIR DEL ALCOHOL. DE ESTE INESPERADO SUCESO NACIÓ LA FAMOSA WEISSBIER, CONOCIDA COMO LA CERVEZA DE TRIGO, REVELANDO UN ENIGMA CAUTIVADOR: 'EL PAN SE REVELA COMO UNA CERVEZA SÓLIDA, Y LA CERVEZA SE MANIFIESTA COMO UN PAN LÍQUIDO'. MÁS ALLÁ DE LA MERA ALQUIMIA, ESTE ACONTECIMIENTO TRASCENDENTAL INSINÚA LA MÍSTICA CONEXIÓN ENTRE LO TANGIBLE Y LO LÍQUIDO, ENTRE LO SÓLIDO Y LO ETÉREO. INVITA A REFLEXIONAR SOBRE LA TRANSFORMACIÓN DE LO COTIDIANO EN LO SUBLIME."

- SAN DIEGO DE ALCALÁ -

FAMMI STRUMENTO DELLA TUA PACE

- SAN FRANCISCO DE ASÍS -

S D A

SAN DIEGO



DE ALCALÁ

SDA

CERVEZAS

COMERCIALES

CARTA BLANCA	\$29
BOHEMIA WEIZEN	\$48
BOHEMIA VIENNA	\$48
HEINEKEN 0.0	\$48

CERVEZAS DRAFT

VINOCHELA TINTA (400 ML)	\$97
ENGLISH PORTER (400 ML)	\$97
IPA (400 ML)	\$97
FRANCISCANA (400 ML)	\$97

RIVADAVIA

CREAM ALE	\$79
SCOTTISH EXPORT	\$79

REFRESCO POBLANO

PASCUALA

GROSELLA (355 ML)	\$35
PIÑA (355 ML)	\$35
UVA (355 ML)	\$35

VINOCHELA TINTA PARA PROFESIONALES



REFRESCO COMERCIAL

COCA-COLA CLASIC (235 ML)	\$35
COCA-COLA SIN AZUCAR (235 ML)	\$35

VINO LUPULÁDO

BOTELLAS (355 ml)

DOBLE FERMENTACIÓN

VINOCHELA TINTA	\$95
VINOCHELA BARBIE	\$95
HIDROMIEL	\$95

GASIFICACIÓN FORZADA

COLORADA	\$95
MAREA ROJA (300 ML)	\$95
FRIZZ	\$134

STILL (SIN GAS)

SANGRE DE REY (300 ML)	\$95
SANGRE AZUL	\$95

CERVEZA DE

TEMPORADA

PREGUNTA POR LA CERVEZA DE TEMPORADA (355 ML)	\$97
---	------

VASO DE LITRO	\$188
---------------	-------

GARRAFA (4 LTS)	\$750
-----------------	-------

SAN DIEGO



DE ALCALÁ

SDA

GRANITAS FRANCISCANAS ( Sicilia ) M= 360 ML Q= 960 ML

La granita, en su expresión gourmet, es una obra maestra de frescura y refinamiento. Este postre congelado, originario de Sicilia, se transforma en una experiencia culinaria única. Nuestra granita se elabora con técnicas artesanales, cuidadosamente seleccionando los ingredientes más exquisitos.

Sumérgete en una experiencia única con nuestras "Granitas Sicilianas", creadas con maestría en nuestra granizadora especial. Descubre la sofisticación en cada sorbo con sabores excepcionales como:

**GRANITA DE VINOCHELA TINTA**

M Q  
\$120 \$210

La sinfonía de nuestra tradicional "Vinochela Tinta" con matices frutales que dan vida a una granita refinada y cautivadora, se acompaña con pequeñas esferas líquidas moleculares de lichi y topping de confeti dulce y brillantina comestible.

**GRANITA DE PASCUALA DE UVA**

\$75 \$80

Sumérgete en la elegancia gastronómica de nuestro refresco poblano de uva y taro, donde la dulzura y la intensidad se equilibran en cada cucharada, se acompaña con pequeñas esferas líquidas moleculares de lichi y topping de confeti dulce y brillantina comestible.

**GRANITA DE LAVANDA Y LIMÓN**

\$120

Granita de lavanda y limón: una refrescante y sofisticada combinación de lavanda aromática y limón cítrico, perfecta para un toque de frescura en cualquier momento. Solo disponible en tamaño mediano.

**GRANITA DE LIMÓN, CEREZA Y CHAMOY**

\$120

Disfruta de la frescura vibrante del limón y la dulzura de la cereza, armoniosamente mezcladas en una granita refrescante. Realzada con un toque de chamoy artesanal, esta exquisita delicia ofrece una combinación perfecta de sabores frutales y un ligero toque picante.



# SDA

## PRODUCTOS DE ULTRAMAR

Embárcate en un viaje culinario a la esencia de la tradición española con nuestra selección exclusiva de aceite de oliva y jamón serrano. Desde las soleadas colinas de Andalucía, importamos cuidadosamente aceites de oliva de dos variedades distintas, cada uno con sus matices únicos que capturan la riqueza de los campos de olivos. Complementando esta experiencia, te presentamos el auténtico jamón serrano de España, una deliciosa obra maestra curada con pasión y perfección. Cada bocado es una celebración de la calidad y el sabor inigualables que solo los ingredientes españoles auténticos pueden ofrecer. ¡Sumérgete en el encanto de la cocina española en cada gota de aceite y loncha de jamón!

### ACEITE DE OLIVA VARIEDAD PICUAL

LATA DE 1 LT. \$350

**Sabor:** Su agradable sabor es ligeramente picante y amargo con matices a hierba recién cortada y frutales. **Olor:** Frutado medio de aceituna verde y madura. Nos recuerdan a la pimienta verde, higuera, menta, manzana, alcachofa, al tomate y a la cáscara de plátano. **Color:** De color verde claro con reflejos amarillentos. **Estabilidad:** Muy elevado (116,4 h a 98°, de media)

**Maridaje:** Perfecto para su uso en crudo, cocinar o freír. Preferentemente consumir en crudo para conservar todas sus propiedades en ensaladas y tostadas. Ideal para darle un toquecito de carácter a las carnes, pastas, arroces, quesos y cremas.

### ACEITE DE OLIVA VARIEDAD ROYAL

LATA DE 1 LT. \$450

**Sabor:** Presenta un intenso frutado de hierba verde y madera fresca, ligero olor a alloza, manzana e higuera, suave y muy ligero picor y amargor. Intenso aroma y sabor. **Color:** Verde Intenso.

### JAMÓN SERRANO

PAQUETE DE 250 GR. \$250

Costa Brava Mediterranean Foods es el reflejo de nuestra historia contada a través de los sentidos. Una marca que recoge la esencia heredada de un territorio caracterizado por la calidad de su alimentación. Desde Girona, España, te traemos el mejor e inconfundible sabor del jamón serrano tradicional para que lo disfrutes y compartas solo, en tapas, o bocadillos de desayuno o merienda.

SAN DIEGO



DE ALCALÁ

VINOS POR BOTELLA

VINO ABBA (TINTO) \$380

\*VARIETAL: PINOT/SYRAH  
ORIGEN: PUEBLA

VINO RABI (TINTO) \$900

\*VARIETAL: GAMAY  
ORIGEN: PUEBLA

VINO ÍMMA (TINTO) \$900

\*VARIETAL: PINOT NOIR  
ORIGEN: PUEBLA

VINO HERENCIA (TINTO) \$900

\*VARIETAL: SYRAH  
ORIGEN: PUEBLA

VINO VICTORIA (BLANCO) \$1200

\*VARIETAL: CHARDONNAY  
ORIGEN: PUEBLA

VINO ANÍBAL DE OTERO (TINTO) \$900

\*VARIETAL: MENCÍA  
ORIGEN: ESPAÑA (LEÓN)

VINO SANTO SEPULCRO (TINTO) \$540

\*VARIETAL: MERLOT  
ORIGEN: B.C. (OJOS NEGROS)

VINO 47620 (TINTO) \$380

\*VARIETAL: PETIT SYRAH  
ORIGEN: ZACATECAS

VINO ANGELO (TINTO) \$380

\*VARIETAL: TEMPRANILLO/GARNACHA  
ORIGEN: B.C. (SAN ANTONIO DE LAS M.)

VINO ANGELO (BLANCO) \$380

\*VARIETAL: TEMPRANILLO/GARNACHA  
ORIGEN: B.C. (SAN ANTONIO DE LAS M.)

VINO ANGELO (NARANJA) \$380

\*VARIETAL: CHARDONNAY  
ORIGEN: B.C. (SAN ANTONIO DE LAS M.)

SDA

VINOS DE LA  
CASA POR COPEO

DEGUSTACIÓN (35 ML) \$25

MEDIA COPA (70 ML) \$45

COPA COMPLETA (150 ML) \$95

VINOS PREMIUM  
POR COPEO

DEGUSTACIÓN (35 ML) \$45

MEDIA COPA (70 ML) \$90

COPA COMPLETA (150 ML) \$180

AGUA

ZULMARE

"Agua de los Volcanes: Nuestra agua exclusiva proviene del rocío generoso que otorgan los majestuosos volcanes Popocatepetl e Iztaccíhuatl sobre el valle de Puebla. Un elixir capturado en su esencia más pura y enriquecido por la madre naturaleza. Hemos perfeccionado cada gota, filtrándola con carbón activo para conservar cada nutriente esencial, y gasificándola sutilmente para brindar una experiencia única. Disfruta de lo extraordinario con nuestra agua premium, una joya líquida de la tierra misma."

BOTELLA LITRO \$85

BOTELLA 355 ML \$45

SAN DIEGO



DE ALCALÁ

SDA

---

PIZZA ESTILO NAPOLES (26 CM Y PESO DE 250 GRAMOS)

**PEPPERONI**

\$180

Masa de 250 gramos fermentada por 36 horas en frío con las mismas levaduras que usamos para fermentar el vino y la cerveza, queso mozzarella, salsa de tomate estilo San Marzano, y pepperoni.

**URUGUAYA**

\$220

Masa de 250 gramos fermentada por 36 horas en frío con las mismas levaduras que usamos para fermentar el vino y la cerveza, queso mozzarella, salsa de tomate estilo San Marzano, chorizo argentino y chimichurri de la casa.

**4 QUESOS**

\$220

Masa de 250 gramos fermentada por 36 horas en frío con las mismas levaduras que usamos para fermentar el vino y la cerveza, mix de 4 quesos, salsa de tomate estilo San Marzano, especies secas italianas.

**FIOR DI LATTE**

\$220

Masa de 250 gramos fermentada por 36 horas en frío con las mismas levaduras que usamos para fermentar el vino y la cerveza, queso mozzarella tierno (Burrata), salsa de tomate estilo San Marzano, arúgula y jamón serrano.

**MARGHERITA**

\$220

Masa de 250 gramos fermentada por 36 horas en frío con las mismas levaduras que usamos para fermentar el vino y la cerveza, queso mozzarella tierno (Fior di Latte), salsa de tomate estilo San Marzano, albahaca italiana fresca.

**MEAT LOVER**

\$250

Masa de 250 gramos fermentada por 36 horas en frío con las mismas levaduras que usamos para fermentar el vino y la cerveza, queso anejo de vaca, salsa de tomate estilo San Marzano, pepperoni riojano, salami italiano y brisket ahumado (12 horas) de Cholula.

---

**\*Las pizzas se elaboran al momento, tiempo estimado de espera 15 minutos.**

San Diego de Alcalá Panadería Franciscana por Bodega EB7



# SDA

## D O L C E - P I Z Z A

POMME BRÛLÉE  PRÉSIDENT

\$220

Embárcate en una experiencia única con nuestra pizza dulce "Manzana brûlée". Una base de mantequilla francesa marca "President" y azúcar sobre la distintiva masa madre, cubierta con crema de queso suave, rodajas de manzana verde fresca y un toque de azúcar caramelizada a la perfección con soplete y un toque ácido de colores. Una fusión de sabores y texturas que eleva la pizza dulce a nuevas alturas. ¡Disfruta el arte de la indulgencia en cada bocado!

\*Las pizzas se elaboran al momento, tiempo estimado de espera 15 minutos.

SAN DIEGO



DE ALCALÁ

S A B O R A C I N E

SDA

**PIZZA PEPPERONI FLAMING HOT**

\$180

Masa de 250 gramos fermentada por 36 horas en frío con las mismas levaduras que usamos para fermentar el vino y la cerveza, queso mozzarella, salsa de tomate estilo San Marzano, pepperoni acompañada con una salsa flaming hot.

CH

QDE

**PALOMITAS OLD FASHION**

\$50

\$55

Deléitate con nuestras palomitas: clásicas, Ruffles Queso y Flaming Hot. Perfectas para acompañar tu película favorita, estas palomitas te ofrecen una explosión de sabores y texturas que satisfarán todos tus antojos.

**NACHOS CLÁSICOS**

\$70

Sumérgete en una explosión de sabor con nuestros nachos clásicos, sabor Ruffles o Flaming Hot, acompañados de queso amarillo estilo americano. ¡Una combinación irresistible que te dejará con ganas de más!

**PAPITAS FRANCISCANAS**

\$95

¡Déjate sorprender por nuestra exquisita patata frita con alioli, cebollín y tierra de chile morita ahumado! Sumérgete en una experiencia culinaria única con cada bocado de nuestras patatas fritas crujientes, acompañadas de una irresistible mezcla de sabores.

**ALITAS SANTO SEPULCRO**

\$135

120 gramos de alitas picositas marinadas al alto vacío durante 5 días, libres de aceite y acompañadas con bastones de zanahoria y aderezo de queso.

\*Las pizzas se elaboran al momento, tiempo estimado de espera 15 minutos.

San Diego de Alcalá Panadería Franciscana por Bodega EB7



# SDA

## PASTAS HECHAS A MANO

1) Escoge tu plato:

- Plato Normal.
- Plato Comestible.

2) Escoge tu pasta:

- Tradicional.
- Vegana.

3) Escoge tu salsa

### LA DOLCE QUESA

\$260

Exquisita mezcla de cuatro quesos: vaca, cabra, oveja y una espuma de mozzarella. Coronada con delicadas semillas de albahaca.

### AGLIO OLIO & PEPPERONCINO

\$180

Ajo tostado, aceite de oliva extra virgen, tierra de chiles, rayadura de limón.

### AGLIO OLIO POMODORO

\$180

Ajo tostado, aceite de oliva extra virgen, salsa de tomate de la casa.

### CREMA AL PROSCIUTTO

\$220

Crema fresca de vaca y jamón serrano.

### AL BURRO

\$180

Deliciosa pomada de mantequilla francesa President.

### AL SIMONE

\$220

Limón, queso de oveja, semilla de amapola, albahaca, crema fresca, pimienta Negra.

### GACHUPÍN

\$220

Crema fresca y chorizo español.

### ORDEN DE PAN EXTRA

\$50

Nuestro magnífico pan de masa madre, cacao y piñón blanco.

**\*Las pastas se preparan al momento e incluyen pan de la casa de cacao y piñón. Gracias por su espera.**