★ Rate your favorite items and earn points →

pricelisto

Fonda San Miguel

Fonda San Miguel

Menu Prices — October 27, 2026

Fonda San Miguel menu with prices in United States, updated April 2022: 37 items across 8 categories, prices from $6.00 to $44.95.

Restaurant & Food Industry Reports



Fast Food Industry →



Pizza Industry →



Fast Casual Industry →



Casual Dining Industry →

Competitor Price Intelligence →

Fonda San Miguel Menu with Prices (United States)

Fonda San Miguel menu with prices in United States, updated April 2022: 37 items across 8 categories, prices from $6.00 to $44.95. Prices are collected by PriceListo and may vary by location. See the latest prices online at www.pricelisto.com/menu-prices/fonda-san-miguel

Menu categories: Dinner / Antojitos · Dinner / Sopas · Dinner / Ensaladas · Dinner / Enchiladas · Dinner / Rellenos · Dinner / Rotisserie · Dinner / Aves · Dinner / Postres

Dinner / Antojitos

ITEM	PRICE
Angels on Horseback 3 grilled shrimp with white cheese, jalapeño and wrapped in bacon. Served with house-made escabeche.	**$15.95**
Quesadillas 3 flour or corn tortillas. Choice of rajas, chicken or mushrooms.	**$9.95**
Calamares Accompagnés d'une mayonnaise au chipotle.	**$11.50**
Ceviches Faux.	**$16.00**
Aguachile Crevettes et concombres baignés dans une marinade épicée, apportant une touche piquante à ce plat inspiré du ceviche.	**$16.00**
Tacos Al Pastor Quatre tacos remplis de porc mariné, accompagnés de deux sauces maison.	**$9.95**
Cordero 4 grilled baby lamb chops served with chile pasilla salsa.	**$13.95**
Quesos Fundido Served with hand-made tortillas. Serves 2-3.	**$14.00**
Tostadas Compuestas Surtidas Trois tostadas, chacune avec une garniture unique : poulet tendre, guacamole crémeux, et cochinita pibil savoureuse.	**$13.95**
Sopecitos Un ensemble de neuf sopecitos, savamment garnis de trois variétés: de la salade de poisson tendre, des crevettes accompa...	**$13.95**
Plato de Miguel Camarones, cordero, quesadillas, tacos al pastor. Serves 4-6.	**$39.95**

Dinner / Sopas

ITEM	PRICE
Sopa de Elote (Bowl) Mexican corn soup with cheese and poblanos.	**$8.00**
Sopa de Elote (Cup) Un velouté de maïs mexicain agrémenté de fromage fondant et de délicats morceaux de piments poblano.	**$6.00**
Sopa de Tortilla (Bowl) This classic recipe was introduced by Fonda San Miguel in 1975.	**$8.00**
Sopa de Tortilla (Cup) Riche en saveurs traditionnelles, cette soupe est composée de bouillon de tomates épicé, de bandes de tortillas croustil...	**$6.00**
Caldo Tlalpeño Une soupe épicée avec des morceaux de poulet tendre et des tranches d'avocat crémeux, rehaussée de tortillas croustillan...	**$9.50**

Dinner / Ensaladas

ITEM	PRICE
Ensalada de Espinacas Fresh spinach salad with toasted almonds, toasted pasilla chiles, and panela cheese. Recipe from Maria Dolores Torres of...	**$8.50**
Guacamole Salad Fonda del recuerdo, D.F. style .	**$8.50**
Ensalada Mixta Un mélange coloré de laitue croquante, tomate juteuse, avocat crémeux et radis tranchants, arrosé d'une vinaigrette mais...	**$8.50**

Dinner / Enchiladas

ITEM	PRICE
Enchiladas de Mole Poblano Fausse.	**$19.95**
Enchiladas Verdes Enveloppez de tendres tortillas farcies de votre choix : poulet juteux, fromage fondant, morceaux de porc savoureux ou u...	**$19.50**
Enchiladas Suizas Chicken, cheese, pork or vegetables.	**$19.50**
Enchiladas de Pato Shredded duck enchiladas topped with a poblano-spinach sauce.	**$22.95**

Dinner / Rellenos

ITEM	PRICE
Ancho Relleno San Miguel Poivron ancho farci de poulet, agrémenté d'olives, câpres et amandes, nappé d'une sauce crémeuse au cilantro.	**$22.50**
Relleno de Picadillo Poblano rôti, délicatement enrobé d'une fine panure et frit à la poêle, garni de porc effiloché, amandes et raisins secs...	**$22.50**
Calabacitas Rellenas Courgettes cuites au four garnies de maïs, courgettes et fromage blanc, accompagnées d'une sauce aux tomates rouges.	**$18.50**

Dinner / Rotisserie

ITEM	PRICE
Carne Asada a la Tampiqueña Grilled strip of beef tenderloin served with guacamole, rajas, black beans and a cheese enchilada. Served with your choi...	**$44.95**
Cochinita Pibil Yucatan specialty of pork baked in banana leaf.	**$23.50**
Mixiote Agneau cuit lentement avec des épices, enveloppé dans un papillote. Traditionnellement préparé dans une feuille de mague...	**$32.95**

Dinner / Aves

ITEM	PRICE
Pollo en Mole Poblano Poulet rôti au quart nappé de la sauce mole authentique de Puebla.	**$24.50**
Pollo Asado Often misnamed as “chicken fajitas”.	**$22.50**

Dinner / Postres

ITEM	PRICE
Crepas de Cajeta Crepes sauced with a rich goat milk caramel and toasted almonds. Served with our goat milk and cajeta ice cream.	**$10.00**
Tres Leches Strawberry guava sorbet garnished with seasonal fruits.	**$9.00**
Helados y Sorbetes fals	**$10.00**
Flan de Almendra Flan crémeux accompagné de cajeta et parsemé d'amandes croquantes.	**$10.00**
El Mateo Glace à la vanille nappée de caramel cajeta, agrémentée d'une touche de liqueur Frangelico et parsemée d'amandes grillée...	**$12.00**
Oaxacan Chocolate Creme Torte Black mole cake, cherry hibiscus sorbet and drunken cherries.	**$10.00**