

HACIENDA

Cocina y Cantina

DESAYUNO

8:00 - 11:00 am

PLATOS

HUEVOS AL GUSTO \$450
Huevos al gusto, sobre pan brioche, mini ensalada mixta (2 pzas.)
A elegir: salchicha, jamón o tocino

HUEVOS RANCHEROS \$550
Sobre tortilla de maíz frita con frijoles, salsa fresca, aguacate y queso (2 pzas.)

HUEVOS BENEDICTINOS \$500
Huevo pochado, sobre bisquet con short rib, salsa holandesa (100 grs.)

CHILAQUILES VERDES \$600
Con huevo o pollo, crema agria, aguacate y queso (200 grs.)

CROISSANT DE HUEVO \$650
Huevos revueltos con tocino acompañado de ensalada orgánica y vinagreta balsámica (1 pza.)

HUEVOS AHOGADOS \$450
Huevo pochado, salsa guajillo, pork belly, frijol negro de la olla, queso panela (100 grs.)

BURRITO BAJA \$600
Tortilla de harina, huevo revuelto, tocino, queso mozzarella, frijoles y papa hash (100 grs.)

HOTCAKES \$450
Panqueque de harina de trigo, miel de maple, y crema batida (2 pzas.)

PAN FRANCÉS \$500
Pan brioche de naranja con frutos rojos, caramelo y crema de tequila (1 pza.)

PLATO DE FRUTA DE LA ESTACIÓN \$450
Fruta de temporada con yogurth natural y granola hecha en casa (220 grs.)

ORDEN

JAMÓN, TOCINO, CHORIZO O SALCHICHA (100 grs.) \$250

BAGEL TOSTADO \$200
Acompañado con queso crema y mermelada de temporada (1 pzas.)

PAN TOSTADO \$250
Pan hecho en casa blanco o integral con mermelada de temporada (4 pzas.)

BEBIDAS

JUGOS NATURALES \$250
A elegir: naranja, toronja o jugo verde

MIMOSA ROYAL \$450
Toronja, frutos rojos, miel de cognac y vino espumoso

TROPICAL MIMOSA \$450
Melón, piña, Martini Rosso y vino espumoso

FIJI 500 ml \$150

FIJI 950 ml \$250

TOPO CHICO 330 ml \$100

PERRIER 330 ml \$150

AMERICANO, ESPRESSO, CAPPUCCINO O LATTE \$150

SELECCIÓN DE TE'S \$150
Acompañado de limón amarillo, miel, endulzantes



LUNCH

12:00 pm - 4:00 pm

PARA EMPEZAR

TOSTADAS DE MARISCOS \$400
Pulpo, camarón, cabrilla, pure de papa, cebolla, cilantro, mousse de aguacate, aceite de chiles (150 grs.)

SASHIMI DE ATUN \$350
Láminas de atún, aguacate, salsa de habanero-morrón, aceite de chile (150 grs.)

GUACAMOLE DE LA CASA \$400
Preparado en tu mesa con ajo rostizado, cebolla tatamada, pico de gallo, limón y sal (150 grs.)

QUESO FUNDIDO \$650
Mezcla de quesos mexicanos fundidos con chorizo de rib eye, acompañados con tortilla de harina y maíz (150 grs.)

ENTRADAS

ENSALADA HACIENDA \$450
Lechugas mixtas orgánicas, jicama, fresa, mango, nueces caramelizadas, queso de cabra a las finas hierbas y vinagreta de tamarindo casera (150 grs.)

ENSALADA CÉSAR \$550
Lechuga romana con pollo a la parrilla y aderezo cesar tradicional (100 grs.)

CREMA POBLANA \$350
Crema de chile poblano y elote, con manzana caramelizada

SOPA DE TORTILLA \$350
Consomé de tomate y chile guajillo con tiras de tortillas fritas, chicharrón, queso panela, crema agria y aguacate (100 grs.)

SANDWICH CARNE Y QUESO \$700
Carne asada, queso, cebolla caramelizada acompañado de papas fritas (100 grs.)

LO TRADICIONAL

SANDWICH DE POLLO \$550
Pollo a la parrilla en pan brioche con queso derretido, lechuga, tomate, aguacate y papas fritas (100 grs.)

TORTA DE CARNE ASADA \$650
Carne asada en pan hecho en casa, frijoles refritos, queso mozzarella, aguacate, papas fritas (100 grs.)

TACOS

(13 pzas.)
En tortilla de maíz o harina, acompañados de salsa verde y salsa mexicana

PESCADO AL MOJO DE AJO \$650
Pescado del día, salsa ajo, ensalada (1200 grs.)

ARRACHERA \$600
Arrachera marinada con chimichurri mexicano, pico de gallo, guacamole (1000 grs.)

PULPO Y CAMARÓN \$650
Pulpo y camarón saltado con salsa de chipotle cremosa, queso asadero y aguacate (1000 grs.)

LOS FUERTES

CHEESE BURGER \$600
Al carbón con cebolla caramelizada, queso cheddar, tocino, aguacate en pan brioche (100 grs.)

ENCHILADAS POBLANAS \$800
Rellenas de pollo gratinadas, aguacate, crema y arroz blanco (15 pzas.)

PESCA DEL CHEF \$850
Filete de pescado con salsa estilo mediterránea y arroz blanco (150 grs.)

BEBIDAS

HACIENDA BLOODY MARY \$450
Dale un giro diferente a tu Bloody Mary con un toque de habanero, canela, tocino crujiente y chicharrón de cerdo

BLOODY MARIA \$350
Versión mexicana con tequila, jugo de betabel y piña, un toque de habanero y sal de chapulín con chiles secos

FIJI 500 ml \$150

FIJI 950 ml \$250

TOPO CHICO 330 ml \$100

PERRIER 330 ml \$150

AMERICANO, ESPRESSO, CAPPUCCINO O LATTE \$150

SELECCIÓN DE TE'S \$150
Acompañado de limón amarillo, miel, endulzantes



CENA

5:00 pm - 10:00 pm

PARA EMPEZAR

SASHIMI DE ATUN \$350
Láminas de atún, bañadas en salsa de habanero, aguacate, cebolla morada, perlas de salsa soya, pepino (100 grs.)

SOPA DE TORTILLA \$350
Consomé de tomate, chile guajillo con tiras de tortilla frita, queso panela, crema agria y aguacate (100 grs.)

ENTRADAS

ENSALADA ORGÁNICA \$450
Lechugas mixtas orgánicas, cebolla morada, zanahoria baby, morrón, calabaza zucchini, A elegir: aderezo balsámico o de cilantro (80 grs.)

GUACAMOLE DE LA CASA \$400
En tu mesa preparado con ajo rostizado, cebolla tatamada, limón, pico de gallo (150 grs.)

QUESO FUNDIDO \$650
Mezcla de quesos mexicanos fundidos con chorizo de rib eye, acompañado con tortilla de harina y maíz (150 grs.)

PULPO SAN CARLOS \$700
Pulpo saltado con cebolla morada, calabaza zucchini, tomate cherry, bañado con una vinagreta de cítricos, pan rústico (1200 grs.)

PARA COMPARTIR

Tradicional estilo familiar para dos personas, servido con tortillas hechas a mano

MOLCAJETE \$1,500
Molcajete de arrachera y pollo, con chorizo, queso panela, nopales con salsa cruda y frijoles refritos (480 grs.)

PICAÑA A LAS BRASAS \$1,450
Picaña rebanada a las brasas, papas gajo, chiles toreados, chimichurri casero (600 grs.)

PLATOS FUERTES

CHILE RELLENO DE CAMARÓN \$1,050
Chile capeado relleno de camarón a la mexicana con arroz blanco y ensalada orgánica (120 grs.)

LINGUINI CON PROSCUITO \$750
Linguini con proscuitto, salsa cremosa al vino blanco y queso parmesano gratinado

PESCA DEL CHEF \$850
Filete de pescado con salsa estilo mediterránea con arroz blanco (150 grs.)

CAMARONES MANGO \$950
Camarones al grill marinados en salsa de mango y miel, acompañado con pure de papa (6 pzas.)

POLLO CON MOLE \$850
Pechuga de pollo bañada en mole de Puebla, acompañada de arroz blanco y plátano frito

TRÍO POLLO \$1,150
Chile poblano relleno de queso con salsa de frijol, pechuga de pollo a la parrilla y enmolada de pollo, acompañado con arroz a la mexicana y ensalada de aguacate (150 grs.)

TRÍO MARY TIERRA \$1,250
Chile poblano relleno de queso con salsa de frijol, arrachera marinada y enchilada verde de camarón con queso gratinado, acompañado de arroz a la mexicana y ensalada de aguacate (150 grs.)

FILETE DON PEPE \$1,050
Medallones de filete Mignon, gravy de res, calabazas a la parrilla (120 grs.)

ARRACHERA \$950
Arrachera marinada, servido con chimichurri casero, ensalada de aguacate, chile güero y pure de papa (1250 grs.)



ESPECIALES

TACOS DORADOS DE JAIBA \$600
Tacos dorados de jaiba, mostaza negra, reducción de salsa oriental (2 pzas.)

TACOS DE CHICHARRÓN DE RIB EYE \$450
Rib eye y tuétano, guacamole, pico de gallo, salsa asada (2 pzas.)

ATÚN CON COSTRA DE CENIZA \$850
Medallones de atún sellado, arroz, salsa mexicana de mango y fritura de camote (250 grs.)

RAVIOLI DE CAMARON \$750
Rellenos de camarón, salsa roja de mejillones, tocino confitado, ralladura de limón real, laminas de queso parmesano (6 pzas.)

PULPO A LAS BRASAS \$1,250
Pulpo cocido a fuego lento a las brasas con paprika, aceite de oliva, alioli de mostaza, papas gajos y ensalada orgánica (1200 grs.)

RIB EYE \$1,950
Cocido a las brasas con nuestro gravy de la casa, puré de camote y vegetales saltados (450 grs.)

POSTRES

CHURROS DE LA CASA \$450
Churros hecho en casa acompañado de helado artesanal

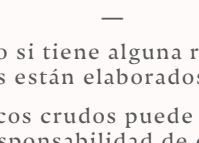
PASTEL DE CUATRO LECHE \$400
Pastel suave con cuatro leches, compota de frutos rojos y helado de vainilla hecho en casa

PANNA COTTA DE DATIL \$350
Panna cotta de dáttil hecha en casa acompañado de una salsa de jamaica con cítricos

PASTEL DE CHOCOLATE \$400
Bizcocho de vainilla, crema de coco y plátano, confit de naranja, cubierto de chocolate

ENTREMEDO DE BERRIES \$350
Bizcocho de vainilla y ganache de berries

NIEVES Y HELADOS MEXICANOS \$350
Variedad de helados y sorbetes hechos en casa



Precios en pesos, 16% IVA incluido.

Descorche \$685 en botellas de 750ml, 2 botellas máximo.

Favor de informar a su mesero si tiene alguna restricción alimenticia o alergia, algunos de nuestros platillos están elaborados con lácteos, gluten o nueces.

El consumo de pescados y mariscos crudos puede representar un riesgo para la salud y es absoluta responsabilidad de quien lo consume.