

HACIENDA

Cocina y Cantina

POOL BAR MENU

11:00 am - 6:00 pm

Served at pool and beach loungers

CRUDITES \$250

Zanahoria, apio y jícama con aderezo ranch (250 grs.)

CEVICHE DE ATUN \$450

Atún, sandia, naranja, aguacate, soya ponzu, aceite de ajonjolí (150 grs.)

DEDOS DE QUESO \$350

Dedos de queso mozzarella (3 pzas.)

TACOS DORADOS DE ATUN \$400

Tortilla de maíz, atún con papa, queso, crema, aguacate, salsa verde tatemada (3 pzas.)

SANDWICH DE ATUN \$500

Atún, zanahoria, lechuga, tomate, aguacate, cebolla caramelizada (200 grs.)

HACIENDA NACHOS \$650

Nachos con mezcla de quesos, frijoles refritos, salsa mexicana, guacamole, crema agria (200 grs.)
A elegir: carne o pollo

CHEESE BURGER \$500

Hamburguesa de carne de res, queso cheddar, aguacate, lechuga, jitomate y tocino acompañada de papas fritas (200 grs.)

PITA AL GUSTO \$600

Pan pita con hummus y vegetales rostizados
A elegir: Carne, pollo o vegetales (200 grs.)



POOL BAR BEVERAGES

10:00 am - 7:00 pm

POOL COCKTAILS 360 ml

WILD RUBY \$450

Don Julio 70, licor 43, jarabe, jugo de limón, infusión de col morada, sal de elote

PARADIS MEZCALITA \$450

Mezcal Amaras Verde, chartreuse verde, jarabe de agave, sal de cítricos, hierbabuena

HACIENDA MOJITO \$450

Chivas 13 Tequila, fresa, hierbabuena, té de manzanilla y limón, jengibre

XILA TONIC \$450

Xila espadín, agua tónica

CERVEZA ARTESANAL

MEXICANA 355 ml

TIERRA CLARA \$250

Blonde Ale

CARRETERA 3 IPA \$250

PERRO DEL MAR IPA \$250

MINERVA COLONIAL Lager \$250

MINERVA LIGHT Lager \$250

CERVEZA NACIONAL

PACIFICO, PACIFICO LIGHT,
CORONA MODELO ESPECIAL,
NEGRA MODELO \$200

BEBIDAS SIN ALCOHOL 480 ml

FIJI 500 ml \$150

FIJI 950 ml \$250

TOPO CHICO 330 ml \$100

PERRIER 330 ml \$150

FROZEN COCKTAILS 360 ml

CANDY CRUSH \$450

Mezcal 7 Misterios Dobajej, mazapán, jarabe piloncillo

MANDARIN BLAST \$450

Vodka Absolut Mandarín, cordial de guayaba, jugo de limón, sal de tajín

CARIBBEAN SUNSET \$450

Bacardi mango chile, ancho reyes, jarabe de jengibre

VINO POR COPEO

MICHA MICHA \$500

Sauvignon Blanc, V. de St. tomas, México

DONOVAN PARKE \$400

Rose, Sonoma, USA

DONOVAN PARKE \$400

Sauvignon Blanc, Sonoma, USA

DONOVAN PARKE \$400

Chardonnay, Sonoma, USA

DONOVAN PARKE \$400

Pinot Noir, Sonoma, USA

DONOVAN PARKE \$400

Cabernet Sauvignon, Sonoma, USA

BORTOLOMIOL MIOL \$550

Prosecco Extra Dry, Valdobbiande, Italy

CAFÉ NESPRESSO

AMERICANO, ESPRESSO,

CAPPUCCINO O LATTE \$150

TEQUILA CARAJILLO \$400

Tequila Altos Café, Grand Marnier, Café Nespresso



Prices are in Mexican pesos, 16% IVA tax included

Please inform your waiter if you have any dietary restriction or food allergies as some of our products are prepared with dairy, gluten, nuts and GMS. Consuming raw or undercooked meats, poultry, and shellfish or eggs may increase your risk of foodborne illness.