

HACIENDA

Cocina y Cantina



LUNCH

PARA EMPEZAR

CEVICHE PERUANO (120 grs.)

Cabrilla marinada en limón y mezcla de chiles güeros con granos de elote rostizados, camote frito y apio

AGUACHILE ROJO (100 grs.)

Camarón curtido en limón y salsa de chile de árbol, acompañado de ensalada de pepino

GUACAMOLE DE LA CASA (200 grs.)

QUESO FUNDIDO (350 grs.)

Mezcla de quesos mexicanos fundidos con chorizo de puerco, acompañados con tortilla de harina y maíz

ENTRADAS

ENSALADA HACIENDA

Mezcla de lechugas, jícama, fresa, mango, nueces caramelizadas, queso de cabra a las finas hierbas y vinagreta de tamarindo casera

ENSALADA CÉSAR CON POLLO (150 grs.)

Tradicional con pollo a la parrilla

GAZPACHO

De sandía con cubos de sandía "sous vide" supremas de naranja y un toque de chile en polvo

SOPA DE TORTILLA

Consomé de tomate y chile guajillo con tiras de tortillas fritas, queso panela, crema y aguacate

PITA VEGETARIANO

Pan pita con hummus y vegetales rostizados

LO TRADICIONAL

SANDWICH DE POLLO (200 grs.)

Sandwich BLT de pollo a la parrilla en pan brioche con queso cheddar, aguacate y papas fritas

TORTA DE CARNE ASADA (120 grs.)

Torta de carne asada en tradicional pan telera, frijoles refritos, queso mozzarella y aguacate con papas fritas

TACOS (3 pzas.)

En tortilla de maíz o harina, acompañados de salsa verde y salsa mexicana.

PESCADO AL MOJO DE AJO (150 grs.)

Pesca del día, salsa ajillo

ARRACHERA (200 grs.)

Arrachera marinada

CARNITAS (350 grs.)

Tradicionales carnitas

LOS FUERTES

HAMBURGUESA DE RIB EYE (250 g)

Al carbón con cebolla caramelizada, queso cheddar, tocino, tomate, lechuga y mayonesa de chipotle en pan de huitlacoche

ENCHILADAS POBLANAS (3 pcs)

Enchiladas poblanas rellenas de pollo, gratinadas, servidas con aguacate y arroz blanco

PESCA DEL CHEF (200 grs.)

Filete de pescado con salsa estilo mediterránea con aceitunas, jitomate rostizado y cebolla con arroz blanco

CROQUETAS DE ATÚN (3 pcs)

Croquetas de atún local y papa, acompañadas de papas fritas y aderezo Ranch hecho en casa

HEALTHY DRINKS

HACIENDA BLOODY MARY

Dale un giro diferente a tu Bloody Mary con un toque de habanero, canela, tocino crujiente y chicharrón de cerdo

BLOODY MARIA

Versión mexicana con tequila, jugo de betabel y piña, un toque de habanero y sal de chapulín con chiles secos

AVOCADO TOAST

Tequila, licor 43, granos de café y aguacate

TROPICAL CHAI

Té chai con leche de almendra, licor 43 y ginebra Tanqueray 10

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.