MENÚ
La Hacienda

ALMUERZO/CENA

BOTANAS PA' COMPARTIR

LOS ANTOJITOS DE LA DOÑA

Un **Tlacoyito**, tortilla de maíz rellena de chicharrón molido bañada con salsa verde y queso.
Una **Gordita** rellena de frijol, bañada con salsa roja y crema.
Una **Picada**, tortilla ovalada bañada con salsa roja, cebolla picada y hebras de carne de cerdo.
Un **Zope** untado con frijol refrito, chorizo picado, lechuga, crema y queso.
Una **Dobladita de papa** rellena con salteado de papa y tomate.

Servidos con salsa macha y picante criollo yucateco.
1 unidad de c/u

Q40

QUESADILLAS CHILANGAS

Tortillas de harina gratinadas con queso, servidas con papas fritas o sticks de yuca, guacamole y pico de gallo.

Q60

ALITAS CON POPPERS

PICANTE

Deliciosas alitas de pollo horneadas en adobo de durazno o nuestra salsa BBQ tradicional servidas con Crudites de jícama, pepino, chili poppers y aderezo de cilantro.

Q60

NACHOS LA HACIENDA

Si te gusta botanear, debes probar la deliciosa combinación de nachos de colores, servidos con guacamole, bañados con salsa de queso, trozos de pollo a la parrilla y decorado con hilos de crema, queso fresco, tomate y cilantro.

Q75

MOLLETES

Rodajas de pan untadas con frijol refrito, gratinados con queso, carne de cerdo deshebrada por encima, cubos de aguacate y picante criollo yucateco.

Q45

TRILOGÍA DE GUACAMOLES

Guacamole de mariscos: con calamar y camaroncillo.
Guacamole Norteño: mezclado con polvillo de **chicharrón y cubos de carne a la parrilla.**
Guacamole Frutal: cubos de piña y sandia asado.

Servidos con totopos de colores.

Q90

Trilogía de Guacamoles

CALDOS Y SOPAS

SOPA AZTECA

¡El secreto de Tizoc perdido por milenios y redescubierto por nuestro Chef! Caldo de pollo con sofrito a base de tortillas, tomates, chile guajillo y pasilla, acompañado de pollo deshebrado, juliana de tortilla frita y cubos de aguacate.

Q45

POZOLE VERDE

Al estilo Guerrero, tradicional fondo de pollo verde (chile poblano, cilantro, ajo y cebolla) servido con maíz cacahuazantle y pollo deshebrado acompañado de lechuga, rábano, tomate y orégano en polvo.

Q45

CALDO DE FRIJOL TARASQUEÑO

Delicioso caldo y frijol entero, aromatizado con epazote, servido con trocitos de chicharrón y 1 huevo apagado, acompañado de aguacate y queso especial.

Q40

CHILPACHOLE DE MARISCOS

Fondo de mariscos, camaroncillo, pulpo, calamar, cubos de papa, plátano, todo soborizado con chile chipotle y salsa de tomate, salsa dulce y aromatizado con epazote, acompañado de aguacate, queso especial y mini tostadas.

Q100

CALDO TLALPEÑO PICANTE

¡Pa' levantar muertos! Nuestro único, delicioso y bien condimentado guiso colorado de tomate, chile chipotle y guajillo apagado en fondo de pollo, acompañado de garbanzo, arroz, y cubos de aguacate.

PEQUEÑO Q45 | GRANDE Q55

CALDO DE HUEVOS

Pa' los que necesitan revitalizarse! Delicioso y bien condimentado caldo de pollo con tomate, chiles y epazote, servido con dos huevos.

Q35

TAQUERÍA Y ANTOJITOS

Todos nuestros tacos acompañados de salsa roja picante molcajete PICANTE, picante criollo yucateco PICANTE, salsa taquera de aguacate, pico de gallo y limón.

TACOS DE CAMARÓN NAYARIT

Camarones salteados con cebolla, chile pimento, jugo de limón y orégano.

Q65

TACO DE RES Y CHORIZO

Filete de res a la parrilla, servida en fajitas, salteada con juliana de chorizo, chile pimiento y cebolla.

Q65

COCHITO TUXTLECO

Posta de cerdo bañada y horneada en adobo de chile pasilla, deshebrada y salteada con cebolla.

Q55

AL PASTOR

De México a su mesa, deliciosos trozos de carne de cerdo en adobo, salteado con cubos de piña y cebolla.

Q55

DE LENGUA

Combinación de lengua de res y cerdo cocida y salteada a la plancha con cebolla, perejil y limón.

Q65

TACO DE POLLO EN TINGA VERDE

Incomparable guiso de pollo, cebolla, chile poblano, tomate verde y perejil todo en su propio jugo.

Q50

Convierta sus tacos en gringas por Q 10.00 más

Tacos de Camarón Nayarit

EL BANQUETAZO

(PARA 3-4 PERSONAS)
Si tu hambre es feroz prueba nuestro banquetazo de tacos, tacos res con chorizo, tacos de tinga verde de pollo, tacos al pastor y tacos de Cochito tuxtleco (tres tacos de cada uno), mini zopes (4 unidades), acompañado de frijol refrito, guacamole, cebollines y salsa roja picante molcajete PICANTE , picante criollo yucateco PICANTE, salsa taquera de aguacate, pico de gallo, limón y chiles toreados.
Q160

ENCHILADAS MEXICANAS PICANTE

3 tortillas rellenas de guiso de pollo, gratinadas con queso, servidas con hilos de crema, lascas de aguacate y cilantro fresco, elija bañarlas con elección de su salsa predilecta: roja, verde o mole.
Q70

HUARACHES

Del meritito Distrito Federal, tortilla de maíz grande ovalada, bañada con frijol parado, carne de cerdo adobada y por encima lechuga en juliana, hilos de crema, queso, picante criollo yucateco y aguacate.
Q55

FLAUTAS DE POLLO

3 deliciosas tortillas de maíz fritas y rellenas de guiso de pollo, servidas con lechuga en juliana, hilos de crema, queso fresco, salsa roja, y cubos de aguacate.
Q50

ZOPE DE CHORIZO

Untado con frijol refrito, chorizo colorado picado, salsa roja, lechuga en juliana, hilos de crema, queso fresco y aguacate, acompañado con picante criollo yucateco.
Q50

TORTERÍA

Acompañado con papas fritas.

TORTA DE MILANESA

Pan telera, untado con aderezo de frijol refrito y mayonesa, sabana de res empanizada, gratinado con queso gouda y lascas de aguacate.
Q65

TORTA CUBANA PICANTE

Carne de cerdo deshebrada, chorizo y jamón todo salteado a la plancha, servido en pan telera, lechuga, mayonesa, lascas de aguacate, chile jalapeño curtido y gratinado con queso gouda.
Q70

DEL PATRÓN

Filete de pollo a la plancha, servida en pan telera untada con aderezo de frijol refrito y mayonesa, gratinado con queso gouda y lascas de aguacate.
Q55

TORTA ESPECIAL DEL CHAVO

Preparada en nuestro pan telera untada con mayonesa, rellena con lonchas de jamón, piña salteada, lechuga y aguacate, fundida con queso gouda.
Q55

TORTA AHOGADA PICANTE

Ancestral preparación jalisciense, pan telera, rellena con carne de cerdo deshebrada, ahogada en salsa roja picante, y servida con hilos de crema, queso fresco, y aguacate.
Q65

Torta Especial del Chavo

PLATOS FUERTES

POLLO PIBIL

Medio pollo bañado con nuestra receta de casa de salsa pibil, parrillado a las brasas, acompañado de frijoles de la olla, arroz blanco, plátanos asados y picante criollo yucateco.

Q85

POLLO EN MOLE

PICANTE

Filete de pechuga a la parrilla, bañado con mole poblano, acompañado de arroz blanco y plátanos asados.

Q75

CARNE EN SU JUGO

Fajitas de res salteadas con cebolla, tocino, y ahogadas en frijol de la olla (parados) y por encima, rábano rallado, cubos de tomate, cebolla, cilantro, lascas de aguacate servido con arroz blanco.

Q85

COSTILLAS DE PUERCO EN SALSA VERDE

PICANTE

Cocidas en su jugo y ahogadas en salsa verde acompañadas con arroz blanco, quesadillas rellenas de queso fresco con epazote y picante criollo yucateco.

Q80

TILAPIA CON RAJAS POBLANAS

PICANTE

Filete a la plancha servida sobre nuestras tradicionales rajas poblanas (tiras de chile poblano, cebolla, y crema) y por encima salteado de maíz dulce desgranado y chile pimiento. Gratinado con queso gouda y acompañado con puré de papa.

Q85

CAMARONES AL GUAJILLO Y TEQUILA

Marinado con aceite de ajo, salteado con mantequilla, cebolla, y tiras de chile guajillo, flameados con tequila, servidos con puré de papa y pico gallo de piña.

Q140

PESCADO SANTA JULIA

Filete de tilapia a la plancha, bañada con crema de cilantro, servido con salteado de habas con garbanzo y cubos de papa dorados y salteados con mantequilla orégano y chile guajillo.

Q70

PARRILLADA MAZATLECA

PICANTE

Pulpo y camarones aromatizados con ajo, cocinados lentamente, acompañado de chiles toreados y vegetales asados (zucchini, zanahoria, chile pimiento y cebolla).

Q135

ROBALO A LA TUMBADA

PICANTE

Filete de robalo aromatizado con especias y limón, servido sobre arroz veracruzano (calamar, cubos de pulpo y camaroncillo), todo salteado en salsa de tomate, semipicante y aromatizado con epazote.

Q140

Parrillada Mazatleca

ENSALADAS

ENSALADA LA HACIENDA

Frescas hojas de lechuga, tomate, queso amarillo, jamón, pollo a la plancha, lascas de aguacate, confeti de tocino y huevo duro, servida con aderezo de cilantro o mil islas.

Q55

ENSALADA CESAR

Fresca mezcla de lechugas, bañadas con nuestro aderezo Cesar, servida con pollo a la plancha, queso parmesano y crotones.

Q55

Ensalada La Hacienda

CEVICHES

ACAPULQUEÑO

Fresca mezcla de pulpo, calamar y camarón, mezclada con nuestra única y explosiva cimarrona coctelera, coronado con cubos de aguacate, acompañada de galleta salada.

MEDIANO Q85 | GRANDE Q130

DEL MAR

Escoja su fruto del mar favorito: todo mezclado con nuestra única y explosiva cimarrona coctelera, coronado con cubos de aguacate, acompañada de galleta salada.

- **CAMARÓN**
  MEDIANO Q95 | GRANDE Q140
- **PULPO**
  MEDIANO Q75 | GRANDE Q105
- **CALAMAR**
  MEDIANO Q75 | GRANDE Q105
- **PESCADO**
  MEDIANO Q75 | GRANDE Q105

ESPECIALES LA HACIENDA

PARRILLADA PORFIRIANA

(PARA 2 PERSONAS) Lomito, puyazo, pollo, carne adobada, chorizo y longaniza criolla, todo asado en nuestra parrilla al carbón, acompañado de papa asada, frijoles refritos, guacamole, plátanos fritos, cebollines, chiles toreados y chirmol de la casa.

Q250

ASADOS LA HACIENDA

Asados a la perfección en nuestra parrilla de carbón, acompañado con cebollín asado, chirmol, y dos guarniciones a tu elección, papa asada, elote dulce, papa frita, guacamole, frijol, arroz o vegetales.

PUYAZO 8oz Q150 | LOMITO 8oz Q150

SUPREMA A LA PARRILLA

Pechuga de pollo, preparada con chimichurri y cocinada al carbón, acompañada de longaniza y chorizo asado, elote dulce, papa asada cebollín y chirmol.

Q75

CORDON BLEU

Rollo de pechuga de pollo rellena de jamón y queso, empanizada servida sobre espejo de salsa morena, acompañada de puré de papa y vegetales.

Q75

LASAÑA LA HACIENDA

Deliciosas capas de pasta al dente, rellenas de guiso de carne y salsa de tomate, queso mozzarella y queso parmesano, todo gratinado a la perfección.

Q65

MOUSSAKA

Lascas de berenjena asadas a la parrilla, servido con ratatouille, gratinado con queso mozzarella y queso parmesano (2 capas).

Q65

MAR Y TIERRA

Lomito y camarones a la parrilla, servido con dos guarniciones a tu elección: Papa asada, elote dulce, papa frita, guacamole, frijol, arroz o vegetales.

Q180

CAMARONES AL TERMIDOR

Servidos con salsa a base de crema, queso amarillo, parmesano y vino, acompañado de vegetales salteados y lascas de aguacate.

Q140

MENÚS SALUDABLES

ENTRADAS

CREMA DEL DÍA

Inspiración del chef, preparada con vegetales frescos, sin harina, consulte con su mesero..

Q35

ENSALADA DE ESPINACA CON GARBANZO

Garbanzo, cubos de pepino, cubos de jamón de pavo, hojas de espinaca, cilantro picado, cebolla morada, huevo duro, servido con aderezo de cilantro y jugo de limón.

Q45

CEVICHE VEGETARIANO

Cubos de pepino, champiñones, manzana, maíz dulce, cebolla morada, aceitunas, y aguacate, marinado, con jugo de limón, aceite de oliva y cilantro, acompañado con galleta salada.

Q60

PLATOS FUERTES

LA TOSCANA

Pasta Rigatte libre de gluten, salteado con aceite de oliva, ajo picado, aceitunas, alcaparras, albahaca picada, servido con pollo al vapor en lascas.

Q65

SÁNDWICH TOAST DE VEGETALES ASADOS

Lascas de zanahoria, zucchini, berenjena y cebolla asadas, marinadas en vinagre balsámico, servido en pan integral tostado aromatizado con pesto de la casa, gratinado con queso gouda, acompañado con crudites de jícama y pepino.

Q55

FILETE DE PESCADO

Al vapor o a la plancha, servida con vegetales cocidos y ensalada mixta.

Q60

FILETE DE PECHUGA

Al vapor o a la plancha, servida con vegetales cocidos y ensalada mixta.

Q60

POSTRES

MOUSE DE JAMAICA Y SANDÍA

Explosiva combinación de crema con esencia de rosa de Jamaica hecha en casa y sandía aromatizado con tequila, decorado con crocante de harina y flor de Jamaica.

Q20

FLAN DE LA ABUELITA

Nuestra clásica receta de la abuelita, ahora con sabor a tequila, bañado con salsa de caramelo.

Q25

PASTEL DEL CONVENTO

El cuatro leches de la Hacienda con ligero toque de rompope.

Q25

CAPULINA DE CHOCOLATE

Brownie de chocolate bañado con salsa de chocolate, por encima una bola de helado de chocolate.

Q30

PASTEL DE QUESO

Costra de galleta triturado con mantequilla, rellena de nuestra mezcla de queso marmoleado con ganash de chocolate, servido con salsa de café.

Q25

TRILOGÍA DE MINI CHOCOBANANO

(PARA COMPARTIR) Tres mini bananos 1. bañado con chocolate negro y manía, 2. chocolate blanco con anicillos, 3. crema rosada, servido sobre pavlovas rellenas de salsa de chocolate.

Q30

Trilogía de Mini Chocobananos