



Estimado huésped
Después de ordenar
Lo invitamos a disfrutar de nuestra
barra de ensaladas y postres

ENTRADAS

ESQUITES



Servidos con mayonesa de chapulin o mayonesa natural, limón, chile piquín, queso cotija.

QUESO FUNDIDO



Con longaniza de Valladolid, natural o camarón, tortillas de harina o maíz.

TAMAL MEXICANO



Tamal de cerdo en salsa verde, con crema, queso fresco y ensalada de verdolaga.

GUACAMOLE

Acompañado de chicharrón o chapulines y pico de gallo.

SOPECITOS DE PULPO



Al guajillo rostizado, crujiente de ajo, aderezo de chipotle acompañado con una ensalada de berros y vinagreta de cítricos.

SOPAS

SOPA DE TORILLA



Servida con guarnición de chicharrón, aguacate, chile guajillo en juliana, crema, limón.

CALDO DE CAMARON CANTINERO



Acompañado con papa, zanahoria en brunoise, cebolla, cilantro y limón.

PLATOS FUERTES

CHAMORRO DE CERDO EN SALSA DE CHILE MORITA

Servido con rajas de chile xcatlic, caldillo de frijol y jamón serrano.

PESCADO ZARANDEADO

Robalo servido con una ensalada campesina caliente y terminado con berros aliñados, vinagreta de cítricos, perlas de aguacate y polvillo de epazote.

BURRITO



Res, pollo, vegetariano, acompañado de frijoles, arroz, queso, crema acida, pico de gallo y guacamole.



FAJITAS

Res, pollo o vegetarianas, con tortillas de maíz o de harina.

LECHON CONFITADO

Confitado a las finas hierbas, servido con tortillas de maíz, xnipec y pico de gallo.

PAVO CON MOLE NEGRO

Acompañado de arroz rojo mexicano, pure de plátano y hoja santa.

LAJAS DE RIB EYE

Papas machacadas al orégano, champiñones glaseados, jus, panela y nopales asados.

GUARNICIONES EXTRAS

Arroz rojo, chiles toreados, frijoles refritos, salsa picante, habanero, salsa guacamolada.

****Langosta La Hacienda (400 gr)****

Langosta fresca a la plancha, acompañada con arroz blanco al ajillo, nopales en escabeche y ejotes.

Salsa para elegir: al mojo de ajo, al ajillo, mole o salsa de alcaparras.

Costo adicional: \$1,245 MXN

Estimado huésped: el consumo de ciertos alimentos crudos o poco cocidos de origen animal pueden aumentar el riesgo de una enfermedad alimentaria, la solicitud y la ingesta de estos, es responsabilidad del consumidor.

Algunos de nuestros platillos pueden contener o haber entrado en contacto con nueces, cacahuates, semillas u otro producto alergénico.

Símbolos alérgenos:

- | | | | |
|---|---|--|--|
|  Vegetariano |  Lácteos |  Frutos secos |  Pescado |
|  Libre de gluten |  Huevo |  Cacahuete |  Crustáceos |



Mexican Food

Dear Guest

After ordering

We invite you to enjoy our salad
and dessert bar

APETTAIZER

SQUITES



Served with chapulin mayonnaise or natural mayonnaise, lemon, piquín chili, cotija cheese.

MELTED CHEESE



With Valladolid sausage, plain or shrimp, flour or corn tortillas.

MEXICAN TAMALE



Pork tamale in green sauce, with fresh cheese, cream and purslane salad.

GUACAMOLE

Accompanied by pork rinds or grasshoppers and pico de gallo.

OCTOPUS SOPECITOS



Roasted guajillo, crispy garlic, chipotle dressing accompanied by a watercress salad and citrus vinaigrette.

SOUPS

TORTILLA SOUP



Served with a garnish of pork rinds, avocado, julienned guajillo chili, cream, and lemon.

BARMAN SHRIMP BROTH



Accompanied with potato, brunoise carrot, onion, cilantro and lemon.

MAIN COURSE

PORK SHANK IN MORITA CHILI SAUCE

Served with strips of xcatic chili, bean broth, and Serrano ham.

SHAKEN FISH

Sea bass served with a warm country salad and finished with dressed watercress, citrus vinaigrette, avocado pearls, and epazote dust.

BURRITO



Beef, chicken, vegetarian, accompanied by beans, rice, cheese, sour cream, pico de gallo and guacamole.



FAJITAS

Beef, chicken or vegetarian, with corn or flour tortillas.

CONFIT PIGLET

Confit with fine herbs, served with corn tortillas, xnipec and pico de gallo.

TURKEY WITH BLACK MOLE

Accompanied by Mexican red rice, plantain puree and holy leaf.

RIB EYE LAJAS

Mashed potatoes with oregano, glazed mushrooms, jus, panela, and roasted nopales.

EXTRA-SIDE DISHES

Red rice, roasted chilies, refried beans, habanero hot sauce, guacamole sauce.

****Lobster La Hacienda (400 gr)****

Fresh grilled lobster, accompanied with garlic white rice, pickled cactus, green beans to choose from garlic or ajillo chili sauce, mole sauce or caper sauce.

Additional cost: \$1,245 MXN

Dear guest: the consumption of certain raw or undercooked food of animal origin may increase the risk of a food disease, the request and the intake of these, is responsibility of the consumers. Some of our dishes may contain or have come in contact with nuts, peanuts, seeds or the allergenic products. Please, if there is any doubt, ask to speak with the waiter or manager on duty.

Symbols allergens:



Vegetarian



Dairy



Nuts



Fish



Gluten free



Egg



Peanut



Shellfish