

HACIENDA

Cocina y Cantina

P. +52 624 163 3144

IG@HACIENDACOCINACANTINA

HACIENDACOCINA.MX

PARA EMPEZAR

TATAKI DE ATÚN

Láminas de atún, salsa soya, aceite de ajonjolí picante, cebolla, cilantro (150g) (S)

TIRADITO DE PULPO

Pepino, cebolla morada, jugo yuzu, chile serrano, hojas de cilantro (100g)

AGUACHILE

DE CAMARÓN (120g) Camarón, pepino, aguacate, cilantro, cebolla morada, aceite de oliva, cítricos (S)

CEVICHE DE PALMITOS

Palmitos, tomates, cebolla morada, aguacate, alcaparras, cítricos (120g) (VR)

TOSTADAS HACIENDA

A elegir (3p) atún | pulpo | callo de hacha (S)

SOPA DEL DÍA

Preparada con ingredientes frescos y seleccionados del día (300ml)

SOPA DE TORTILLA

Consomé de tomate y chile guajillo; tiras de tortilla frita, chicharrón, queso panela, crema agria y aguacate (300ml) (S)

FIDEO SECO

En salsa de tomate, queso cotija, crema, aguacate (200g) (H)

PARA COMPARTIR

GUACAMOLE DE LA CASA

Preparado en tu mesa con ajo rostizado, cebolla tatemada, pico de gallo, limón, sal (150g) (VR)

QUESO FUNDIDO

Quesos mexicanos fundidos, chorizo de rib eye, acompañados con tortilla de harina y maíz (350g) (H)

CALAMARES FRITOS

Calamares baby a la romana, aderezo horseradish, láminas de jalapeño (150g)

ALCACHOFA AL GRILL

Al carbón, polvo de especias, alioli de limón (VR) (H)

CARNITAS

Tradicionales carnitas de cerdo; ensalada de col, chiles en escabeche, guacamole, salsa, tortillas (300g)

MOLCAJETE

Picaña, pollo, chorizo, queso al grill bañados en frijoles negros, salsa roja martajada, elote, cebollitas, guacamole, tortillas (440g)

ENSALADAS

AGREGA POLLO (150g) | CAMARÓN (150g) \$160

ENSALADA TIBIA

DE BETABEL (100g) Betabeles rostizados, arúgula, espinaca, chips de ajo, queso de cabra, aderezo dulce de betabel (VR)

ENSALADA HACIENDA

Lechuga local, fresa, jicama, mango, queso de cabra, nuez caramelizada; aderezo de tamarindo (250g) (VR) (H)

ENSALADA VERDE

ORGÁNICA (80g) Mix de lechugas, aguacate, pepino, ejotes, espárragos, coles de Bruselas; vinagreta de limón (VR)

ENSALADA CÉSAR

Lechuga romana, aderezo César tradicional (200g) (VR)

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 ES RESPONSABILIDAD DEL CLIENTE. PRECIOS EN PESOS E INCLUYEN EL 16% DE IVA.

TACOS

EN TORTILLA DE MAÍZ O HARINA, ACOMPAÑADOS DE SALSA VERDE Y SALSA MEXICANA

ROSARITO DE CAMARÓN
Camarón, tempura de cerveza,
aguacate, salsa verde, frijoles refritos (3p)

PESCADO AL
MOJO DE AJO
Pesca del día, salsa ajillo, ensalada (3p)

FILETE
Filete, chimichurri mexicano,
pico de gallo, guacamole (3p)

EMPANADA DE SHORT RIB
Rellena de carne; lechuga, queso, crema,
cebolla morada, cilantro, mole poblano (3p)

LOS FUERTES

FILETE DON PEPE
Filete mignon USDA prime, gravy de res, calabazas a la parrilla, puré de papa (250g)

ENMOLADAS
Pollo, mole, crema, queso, cebolla morada, aguacate; arroz (3p)

CAMARONES A LA PARRILLA
Camarones U15 enteros, mantequilla de ajo, jengibre (250g)

ARRACHERA
USDA choice, costra de queso, chiles toreados, guacamole, chorizo, acompañada de tortillas (250g)

FETTUCCHINI EN SALSA DE FLOR DE CALABAZA
Grano de elote, pimienta roja, salsa cremosa de flor de calabaza, queso parmesano (200g)

POLLO CON MOLE
Pechuga de pollo bañada en mole de Puebla, arroz blanco, plátano frito (250g)

PESCA DEL DÍA
Filete de pescado, salsa estilo mediterránea, arroz blanco (250g)

FILETE DE PESCADO A LA TALLA
Asado, salsa de chile guajillo, frijol negro, arroz blanco (200g)

PULPO PARRILLA
Pulpo adobado, papas salteadas, tomates cherry asados (220g)

CAMARONES DIABLA
Camarones salteados en una salsa cremosa y picante, queso mozzarella, pimienta, piña asada (220g)

GUARNICIONES

VEGETALES AL GRILL
Zanahoria baby, berenjena, espárragos,
camote, pimientos, cebolla, jitomate cherry,
zucchini bañados en aceite de oliva extra virgen (220g)

ESQUITES DEL CARRITO
Elote, tuétano, chicharrón,
alioli de chile, queso fresco, limón (200g)

COLES DE BRUSELAS
Rostizadas, mantequilla avellanada, jerez (200g)

PERFECT
PAIRING

LAVENDER SPRITZ Cocktail | RICOSSA BAROLO Vino Tinto | ITINERA PRIMA CLASE Vino Blanco

(VR) VEGGIE RICH | (S) SPICY | 🍷 HOUSE FAVORITES