



MENÚ DESAYUNOS

DESAYUNO BUFFET / BREAKFAST BUFFET	\$299.00
DESAYUNO BUFFET INFANTIL / KIDS BUFFET	\$199.00
CHILAQUILES ROJOS O VERDES / RED OR GREEN CHILAQUILES Los tradicionales de tortilla de maíz frita con salsa verde o roja, espolvoreados con queso y crema. <i>The traditional chilaquiles with red or green sauce and sour cream & chesse.</i>	\$130.00
CHILAQUILES ROJOS O VERDES CON POLLO/ RED OR GREEN CHILAQUILES WITH CHICKEN Los tradicionales de tortilla de maíz frita con salsa verde o roja, espolvoreados con queso, 120 grs de pollo. <i>The tradicional chilaquiles with red or green sauce and sour cream & chesse, topped with 120 gm of chicken.</i>	\$145.00
HUEVOS RANCHEROS / RANCHEROS EGGS Huevos estrellados sobre una tortilla de maíz frita, bañados con salsa ranchera acompañados de frijoles refritos y chilaquiles rojos o verdes (2pzs). <i>Fried eggs over corn tortilla with rancherto sauce served with refried beans and chilaquiles with red or green sauce (2pcs).</i>	\$150.00
OMELETTE AL GUSTO/ CREATE YOUR OWN OMELETTE Huevos estilo omelette con queso y su elección de jamón, salchicha, champiñones o chorizo con 2 pzs de pan blanco o integral (2pzs). <i>Eggs omelette with melted cheese and your choice of ham, mushrooms, sausage of chorizo (2pcs) and 2 pcs of bread white or wheat.</i>	\$155.00
HUEVOS AL GUSTO/ EGGS OF YOUR CHOICE Huevos y su elección de jamón, salchicha, champiñones o chorizo con 2 pzs de pan blanco o integral (2pzs). <i>Eggs and your choice of ham, mushrooms, sausage of chorizo (2pcs) and 2 pcs of bread white or wheat.</i>	\$150.00
DESAYUNO MEXICANO / MEXICAN BREAKFAST Puntas de res a la mexicana, acompañado de frijoles y tortillas de maíz. <i>Beef strips mexican style served with refried beans and corn tortillas.</i>	\$160.00

CONTINENTAL / CONTINENTAL	\$150.00
Café, jugo o fruta y 4 piezas de pan tostado blanco o integral. <i>Coffe juice, fruit plate and four pieces of white or wheat toast.</i>	
AMERICANO / AMERICAN	\$205.00
Huevos al gusto (2 pzs), revueltos, estrellados o volteados, fruta o jugo, café o té . <i>Scrambled eggs (2pcs), over easy or sunny side up, fruit plate or juice. Coffe or tea.</i>	
HOT CAKES 3(PZAS) / PANCAKES (3PCS)	\$115.00
Hot cakes (3 pzs) servidos con mantequilla, miel maple o miel de abeja o mermelada, con su opción de fruta mixta. <i>Pancakes (3 pcs) served with butter, maple syrup, honey or jelly, and your choice of mixed fruit.</i>	
MOLLETES/MOLLETES	\$115.00
Pan dorado untados de frijol y con queso derretido, opcional con jamón o chorizo y acompañados con salsa pico de gallo (4pzs) <i>Bolillo bread partially toasted with refried beans and topped with cheese, optional ham or chorizo and pico de gallo sauce (4pcs)</i>	
PLATO DE FRUTA DE LA ESTACIÓN (220 GRAMOS) SEASONAL FRUIT PLATE (220 G)	\$75.00
Fruta de temporada (melón, papaya, sandia y piña) (220 grs). <i>Seasonal fruit (watermelon, melon, pineapple & papaya) (220 gm).</i>	
PAN FRANCES / FRENCH TOAST	\$105.00
Pan Francés espolvoreado con azúcar, canela y fruta mixta (4 pzs) <i>French toast with powdered sugar and cinnamon and mixed fruit</i>	
SELECCIÓN DE CEREALES / CEREAL SELECTIONS	\$60.00
Su opción de cereal, con leche entera o light (Zucaritas, all bran o Chocokrispis) <i>Your choice or cereal with whole or skim milk (Frosted Flakes, all bran or Cocoa Krispies.</i>	

BEBIDAS / BEVERAGES

CAFÉ (250 ML) / COFFE (250ML)	\$40.00
LECHE (236 ML) / MILK (236 ML)	\$40.00
MALTEADAS (236 ML) / MILKSHAKE (236 ML)	\$70.00
JUGO (236 ML) / JUICE (236 ML)	\$45.00

EXTRAS / SIDE ORDERS

TOCINO (120 GM) /BACON (120 GM)	\$80.00
------------------------------------	---------

Restaurante La Hacienda

Bon appétit

ENTRADAS

ALITAS EN SALSA BBQ O BUFFALO	\$178.00
Alitas de pollo con salsa bbq, acompañadas con trozos de zanahoria y jicama con aderezo rach(300gr).	
BONELESS EN SALSA BBQ O BUFFALO	\$199.00
Trozos de pechuga con salsa bbq, acompañadas con trozos de zanahoria y jicama con aderezo ranch (210gr).	
BOTANA MIXTA (2 personas)	\$205.00
Taquitos, quesadillas, guacamole, frijoles refritos y adobera.	
CARNES FRIAS (2 personas)	\$115.00
Una combinación fresca de Jamón, salchicha, queso panela, queso chihuahua y aceitunas (200gr).	
CEVICHE DE SALMÓN	\$205.00
Fresco salmón en cubos, combinado con fruta fresca sandia, jicama y un toque de cacahuate (200gr).	
COCTEL DE CAMARÓN	\$170.00
Delicioso coctel de camarón, con salsa de tomate y aguacate (180gr).	
GUACAMOLE	\$105.00
Puré de aguacates con totopos y salsa de pico de gallo (200gr).	
NACHOS	\$125.00
Totopos de maíz, con salsa de frijol, queso amarillo suave, con jalapeños y queso cotija.	
NACHOS CON CARNE	\$195.00
Totopos de maíz, con salsa de frijol y queso amarillo suave, con jalapeños y queso cotija. Con fajitas de pechuga de pollo o arrachera (100gr).	
PAPAS A LA FRANCESA	\$70.00
Papas fritas tradicionales (250gr).	
PAPAS GAJO	\$75.00
Papas gajo ligeramente condimentadas (250gr).	
QUESO FUNDIDO	\$195.00
Queso chihuahua fundido, con champiñones, chorizo o arrachera (100gr), acompañado con tortillas de harina.	
QUESADILLAS TEX - MEX	\$195.00
3 Quesadillas de tortilla de maíz o harina, con relleno de arrachera o pechuga de pollo. Acompañado de guacamole y frijoles.	
SINCRONIZADAS	\$175.00
2 piezas rellenas de jamón y queso con guarnición de ensalada y guacamole tortillas de harina (200gr).	
TARTAR DE ATÚN	\$185.00
Atún rojo y aguacate, en aceite de oliva, salsa de soya y limón verde (130gr).	

CREMAS Y SOPAS

CONSOME DE POLLO	\$75.00
Caldo de pollo, con arroz, verdura, pollo deshebrado, aguacate y cilantro.	
SOPA TARASCA	\$90.00
Caldillo de tomate y frijol, con fritura de tortilla, aguacate, queso panela, chicharrón y chile guajillo.	
CALDO TLALPEÑO	\$85.00
Caldo de pollo guisado, con arroz, verdura, pollo deshebrado.	
SOPA DE CEBOLLA	\$85.00
Sopa de cebolla guisada y vino blanco. Con crotón gratinado	
CREMA DE CHAMPIÑONES	\$95.00
Crema de champiñones con trozos de champiñón y queso panela.	
CREMA DE PIMIENTOS	\$85.00
Crema de pimientos asados, con coco tostado.	
CREMA DE POBLANA	\$85.00
Crema de chile poblano con trozos de queso panela y elote.	

PASTAS

ESPAGUETI A LA BOLOÑESA	\$145.00
Espagueti con salsa de tomate y carne molida, con queso parmesano.	
ESPAGUETI CON CAMARONES	\$225.00
Espagueti con salsa blanca cremosa, con camarones salteados en ajo y cebolla (175gr) Espolvoreado con queso parmesano.	
FUSILLI CON POLLO AL PESTO	\$199.00
Clásica pasta al pesto de albahaca, con trozos de pechuga de pollo (100gr). Con queso parmesano.	

ENSALADAS

ENSALADA CESAR	\$145.00
Lechugas crujientes con aderezo césar, queso parmesano, crotones y pollo a la plancha (120gr).	
ENSALADA CON SALMÓN	\$180.00
Base de lechugas bañadas con vinagreta balsamica, jitomate y aguacate. Y trozos de salmón a la plancha (100gr).	
ENSALADA DE MANZANA Y PERA	\$175.00
Mezcla de finas lechugas crujientes, acompañada de abanicos de pera y manzana, nuez caramelizada, queso de cabra y aderezo honey mustard. (200 gr)	
ENSALADA DE MANZANA Y PERA CON POLLO	\$240.00
Tiras de pollo con una mezcla de finas lechugas crujientes, acompañada de abanicos de pera y manzana, nuez caramelizada, queso de cabra y aderezo honey mustard.(200 gr).	
ENSALADA VERDE	\$95.00
Mezcla de crujientes hojas de espinaca y lechuga, combinadas con apio, pepino, aguacate, pimienta, germen de alfalfa con un crocante de cacahuate caramelizado (200 gr).	
ENSALADA VERDE CON POLLO	\$175.00
Tiras de pollo con una mezcla de crujientes hojas de espinaca y lechuga, combinadas con apio, pepino, aguacate, pimienta, germen de alfalfa con un crocante de cacahuate caramelizado. (200 gr).	
MEDIO AGUACATE RELLENO DE ENSALADA DE ATÚN	\$125.00
Aguacate colocado sobre lechuga, relleno con atún, verduras, con aceitunas y germen de alfalfa.	

BAGUETTES, HAMBURGUESAS Y SANDWICHES

CLUB SÁNDWICH	\$189.00
Crujiente sándwich de 4 panes, con ensalada de pollo, jamón y queso americano. Acompañado de papas a la francesa.	
PEPITO DE ARRACHERA	\$259.00
Baguette con arrachera gratinada(140gr), con guacamole y frijoles con un toque de salsa picante. Acompañado de papas a la francesa.	
SÁNDWICH GREAT DAY	\$225.00
Sándwich de 2 panes multigrano, con aderezo de la casa, jamón, queso americano, queso chihuahua, queso panela, espinacas, lechuga y un huevo estrellado tierno. Acompañado de papas gajo.	
SÁNDWICH DE ATUN	\$160.00
Emparedado de pan multigrano, relleno de ensalada de atun (120 gr), lechuga y jitomate. Acompañado de ensalada fresca.	
SÁNDWICH DE PECHUGA DE POLLO	\$185.00
Emparedado de pan multigrano, relleno de pechuga a la plancha (120gr), queso panela y pimienta verde asado, lechuga jitomate y un toque de guacamole. Acompañado de ensalada fresca.	
BAGUETTE DE FAJITAS DE ARRACHERA O POLLO	\$239.00
Emparedado de fajitas de arrachera o pechuga de pollo (140gr), queso gratinado, cebolla caramelizada. Acompañado de una fresca guarnición de jicama y aderezo ranch.	
BAGUETTE DE POLLO EMPANIZADO BBQ	\$235.00
Pechuga de pollo empanizada (150gr), con queso amarillo tipo americano, y salsa bbq. Con ensalada de lechuga, jitomate y pepino. Acompañado de papas gajo.	
CREA TU PROPIA HAMBURGUESA	\$259.00
Crea tu propia hamburguesa a tu gusto, escoge tus ingredientes favoritos: Queso amarillo, queso mozzarella, aguacate, guacamole lechuga, jitomate, cebolla, cebolla caramelizada (180gr)	
HAMBURGUESA TRADICIONAL	\$239.00
Clásica hamburguesa con tocino y queso chihuahua y americano (180gr). Acompañado de papas francesas.	
SANDWICH TOSCANO	\$240.00
Emparedado de pan ciabatta con pechuga gratinada y pesto de albahaca.	

POLLO

ENCHILADAS PLACERAS Enchiladas rojas al estilo Michoacán (4pzas). Acompañadas de papa y zanahorias salteadas y pechuga de pollo adobado.	\$185.00
ENCHILADAS SUIZAS Enchiladas rellenas de pollo a la mexicana, en salsa verde cremosa y gratinadas con queso chihuahua (4pzas). Acompañado de frijoles refritos.	\$225.00
ENCHILADAS SUIZAS ROJAS Enchiladas rellenas de pollo a la mexicana, en salsa roja de la casa y gratinadas con queso chihuahua (4pzas). Acompañado de frijoles refritos.	\$225.00
ENMOLADAS DE POLLO Tacos de pollo suaves (4pzas) bañadas con tradicional mole poblano, crema y queso. Acompañadas con ensalada de lechugas, aguacate y jitomate.	\$185.00
FAJITAS DE POLLO EN SALSA Mezcla de pollo (160gr) con pimientos morrones y cebollas caramelizadas, bañadas con salsa de tomate de la casa. Acompañadas de guacamole y frijoles	\$225.00
FLAUTAS DE POLLO Flautas rellenas de pollo, cubiertas de lechuga, crema y queso (4pzas). Acompañadas de guacamole y frijoles refritos.	\$185.00
MOLCAJETE DE POLLO Molcajete con pechuga de pollo (250gr), pimientos y cebolla, en salsa roja. Acompañado de queso asado, nopal asado, chiles y cebollas toreados.	\$225.00
PECHUGA DE POLLO A LA PARRILLA Pechuga a la parrila (220gr). Acompañado de puré de papa y vegetales a la parrilla.	\$215.00
PECHUGA DE POLLO EMPANIZADA Pechuga empanizada (220gr). Acompañada de puré de papa y vegetales a la parrilla.	\$225.00
PECHUGA EN GRAVY DE CHAMPIÑÓN Pechuga asada (220 gr) bañada con reducción de champiñones. Acompañada de pure de papa y vegetales asados.	\$225.00
PECHUGA DE POLLO EN SALSA POBLANA Pechuga asada (220gr), bañada con una crema ligera de chiles poblanos y elote amarillo. Acompañada de puré de papa y vegetales asados.	\$215.00
PECHUGA DE POLLO EN SALSA DE CACAHUATE Pechuga con salsa de cacahuate (220gr). Acompañada de puré de papa y vegetales a la parrilla.	\$230.00
PECHUGA DE POLLO RELLENA DE ESPINACAS Pechuga (200gr) rellena de jamón, espinacas y queso chihuahua, con una crema de chipotle. Acompañada de puré de papa y vegetales a la parrilla.	\$295.00
ROLLO DE POLLO Rollo de tortilla de harina, relleno de fajitas de pollo y guacamole (120 gr). Con guarnición de ensalada.	\$185.00

PIZZAS

PIZZA DE ARRACHERA Base de pan pita con frijoles, arrachera y mezcla de quesos con guarnición de ensalada fresca 120 gr.	\$199.00
PIZZA DE POLLO Rollo de tortilla de harina, relleno de fajitas de pollo y guacamole con guarnición de ensalada. 120gr.	\$179.00
PIZZA MEDITERRANEA Base de pan pita con salsa pomodoro, champiñones, cebolla morada, aceitunas, Morrón y jitomate con mezcla de quesos con guarnición de ensalada fresca.	\$159.00
PIZZA DE CAMARON Base de pan pita con salsa pomodoro, camarones cebolla y Morrón con mezcla de quesos con guarnición de ensalada fresca 150 gr.	\$189.00
PIZZA HAWAIANA Base de pan pita con la clásica mezcla de jamón, piña y mezcla de quesos con guarnición de ensalada fresca.	\$149.00
PIZZA MARGARITA Base de pan pita con salsa pomodoro jitomate especias y albahaca con mezcla de quesos con guarnición de ensalada fresca.	\$139.00

RES

ARRACHERA NORTEÑA Corte de arrachera marinada (200gr). Acompañada de guacamole, frijoles, papa horno, queso panela, chiles y cebollas toreados.	\$329.00
BURRITO NORTEÑO Burrito de tortilla de harina, relleno con arrachera (120gr), frijoles, guacamole y queso asado. Acompañado de ensalada fresca.	\$195.00
CHAVINDECA DE RES Chavindeca de tortilla de harina, rellena de queso chihuahua y arrachera (130gr). Acompañado de guacamole y frijoles.	\$225.00
FAJITAS DE ARRACHERA EN SALSA Mezcla de arrachera (160gr) con pimientos morrones y cebollas caramelizadas, bañadas con salsa de tomate de la casa. Acompañadas de guacamole y frijoles.	\$259.00
MOLCAJETE DE ARRACHERA Molcajete con arrachera (250gr), pimientos y cebolla, en salsa roja. Acompañado de queso asado, nopal asado, chiles y cebollas toreados.	\$275.00
MOLCAJETE MIXTO Molcajete con una combinación de carnes, arrachera (100gr), pollo (100gr), camarones (90gr), pimientos y cebolla en salsa molcajeteada. Acompañado de queso asado, nopal asado, chile y cebolla toreada.	\$310.00
NEW YORK Corte de carne suave con marmoleo medio (330gr). Acompañado de papa horno, espárragos y vegetales a la parrilla.	\$425.00
RIB-EYE Corte de carne, jugoso (350gr). Acompañado de papa horno, espárragos y vegetales a la parrilla.	\$499.00
TACOS DE ARRACHERA Arrachera picada combinada con cebollas caramelizadas (4 pzas). Acompañado de guacamole, frijoles y chiles toreados.	\$235.00
TAMPIQUEÑA Filete de res (200gr). Acompañado de guacamole, frijoles refritos, arroz blanco, rajas poblanas y enchilada roja.	\$275.00
T- BONE Corte de carne de res (300gr). Acompañado de papa horno, espárragos y vegetales a la parrilla.	\$425.00

DEL MAR

CAMARONES AL AJILLO Camarones salteados con un salsa de ajillo (250 gr). Acompañados de arroz blanco y vegetales a la parrilla.	\$290.00
CAMARONES AL MOJO DE AJO Camarones salteados en mojo de ajo dulce (250gr). Acompañados de arroz y vegetales a la parrilla.	\$289.00
CAMARONES AL COCO EN SALSA DE DURAZNO Camarones cubiertos con coco (250gr), en salsa de durazno. Acompañados de puré de papa y ensalada.	\$299.00
FILETE DE PESCADO EMPANIZADO Filete de pescado empanizado (200gr). Acompañado de arroz y vegetales a la parrilla.	\$155.00
FILETE DE PESCADO AL AJILLO Filete de pescado (200gr) en ajillo. Acompañado de arroz y vegetales a la parrilla.	\$185.00
FILETE DE PESCADO AL MOJO DE AJO Filete de pescado (200gr) en mojo de ajo. Acompañado de arroz y vegetales a la parrilla.	\$185.00
MOLCAJETE DE CAMARÓN Molcajete con camarones a la plancha (250gr), pimientos y cebolla, en salsa roja. Acompañado de queso asado, nopal asado, chiles y cebolla toreados.	\$290.00
SALMÓN A LA PLANCHA Salmón a la plancha (200gr). Acompañado de puré de papa, y vegetales salteados.	\$325.00
SALMÓN GLASEADO Salmón cubierto con glaseado de naranja (200gr), Acompañado de puré de papa, espárragos y vegetales salteados.	\$375.00
SALMÓN EN COSTRE DE PEPITA Salmon cubierto con una mezcla de pepita de calaba y queso parmesano (200gr). Acompañado con puré de papa, vegetales a la plancha y espárragos.	\$330.00

Todos los precios expresados en moneda nacional, incluyen I.V.A. El consumo de productos crudos es bajo la responsabilidad de quien los solicita. Prices are expressed in mexican pesos. All prices include taxes. Consuming raw meats, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of foodborne illness, specially if you have certain medical conditions.

P O S T R E S

FLAN NAPOLITANO	\$55.00
HELADO	\$55.00
PASTEL DE CHOCOLATE	\$55.00
PASTEL DE ZANAHORIA	\$55.00
PAY DE QUESO Y FRESAS	\$75.00
TIRAMISÚ	\$95.00

BAR LA CHARANDA

COCTELERIA		VARIOS	
ALFONSO XIII	\$ 85.00	REFRESCO	\$ 45.00
BESO DE ANGEL	\$ 85.00	LIMONADA	\$ 60.00
BLOODY MARY	\$ 75.00	NARANJADA	\$ 60.00
BULL	\$ 95.00	NARANJADA EN CHABELA	\$ 75.00
CLAMATO PREPARADO	\$ 65.00	LIMONADA EN CHABELA	\$ 75.00
DAIQUIRIS	\$ 85.00	CAFÉ	\$ 40.00
DESARMADOR	\$ 80.00	CAPUCHINO	\$ 60.00
MARGARITAS	\$ 85.00	TÉ	\$ 25.00
MARTINIS	\$ 80.00	BOTELLA DE AGUA	\$ 28.00
MEDIAS DE SEDA	\$ 80.00	AGUA DE SABOR	\$ 60.00
PARIS DE NOCHE	\$ 170.00	AGUA DE SABOR EN CHABELA	\$ 75.00
PIÑA COLADA	\$ 85.00	EXTRAS	
PIÑADA	\$ 70.00	MICHELADA	\$ 45.00
RUSO BLANCO	\$ 75.00	CHELADA	\$ 25.00
RUSO NEGRO	\$ 75.00	CUBANA	\$ 35.00
SANGRIA PREPARADA	\$ 110.00	CERVEZA	
SUBMARINO	\$ 105.00	CORONA EXTRA	\$ 60.00
VAMPIRO	\$ 105.00	CORONA LIGHT	\$ 60.00
VODKA TONIC / GIN TONIC	\$ 85.00	VICTORIA	\$ 60.00
CARAJILLO	\$ 140.00	TECATE LIGHT	\$ 60.00
PIEDRA	\$ 120.00	INDIO	\$ 60.00
CLERICOT	\$ 155.00	NEGRA MODELO	\$ 65.00
VINOS TINTOS		MODELO ESPECIAL	\$ 65.00
CONCHA Y TORO MERLOT	\$ 550.00	BOHEMIA CLARA	\$ 65.00
CONCHA Y TORO CABERNET	\$ 550.00	BOHEMIA OSCURA	\$ 65.00
CASA MADERO 3V	\$ 1150.00	XX LAGER	\$ 65.00
CASA MADERO CABERNET	\$ 950.00	HEINEKEN	\$ 65.00
CASA MADERO MERLOT	\$ 1150.00	STELLA ARTOIS	\$ 65.00
CASILLERO DEL DIABLO MERLOT	\$ 650.00	VINOS DE LA CASA	
CASILLERO DEL DIABLO CABERNET	\$ 650.00	BLANCO	\$ 90.00
OPERA PRIMA	\$ 400.00	TINTO	\$ 100.00
XA	\$ 550.00	VINOS DE MESA	
L.A CETTO NEBBIOLO	\$ 800.00	CHAMPAGNE MOET CHANDON	\$ 2850.00
		LAMBRUSCO	\$ 500.00
		VINOS BLANCOS	
		XA	\$ 550.00
		CONCHA Y TORO	\$ 550.00



COGÑAC	COPA	BOTELLA	TEQUILA	COPA	BOTELLA
COURVOISIER V.S.O.P 750 ML	\$ 240.00	\$ 2800.00	1800 AÑEJO	\$ 160.00	\$ 1550.00
HENNESSY V.S.O.P 750 ML	\$ 245.00	\$ 2850.00	1800 REPOSADO	\$ 120.00	\$ 1300.00
MARTELL V.S.O.P 750 ML	\$ 230.00	\$ 2700.00	CAZADORES REPOSADO	\$ 85.00	\$ 900.00
REMMY MARTIN750 ML	\$ 210.00	\$ 2900.00	CENTENARIO	\$ 85.00	\$ 900.00
			CENTENARIO PLATA	\$ 95.00	\$ 950.00
RON	COPA	BOTELLA	DON JULIO REPOSADO	\$ 115.00	\$ 1350.00
APPLETON STATE	\$ 95.00	\$ 850.00	DON JULIO BLANCO	\$ 115.00	\$ 1400.00
APPLETON SPECIAL	\$ 85.00	\$ 850.00	DON JULIO 70	\$ 225.00	\$ 2450.00
APPLETON WHITE	\$ 70.00	\$ 800.00	HERRADURA REPOSADO	\$ 115.00	\$ 1250.00
BACARDI AÑEJO	\$ 90.00	\$ 1050.00	HERRADURA BLANCO	\$ 110.00	\$ 1250.00
BACARDI BLANCO	\$ 90.00	\$ 1050.00	HERRADURA PLATA	\$ 110.00	\$ 1350.00
BACARDI SOLERA	\$ 100.00	\$ 900.00	JOSE CUERVO TRADICIONAL	\$ 90.00	\$ 1200.00
MATUSALEM	\$ 85.00	\$ 1200.00	JOSE CUERVO ESPECIAL	\$ 75.00	\$ 950.00
MALIBU	\$ 80.00	\$ 750.00	3 GENERACIONES REPOSADO	\$ 150.00	\$ 1650.00
ZACAPA	\$ 275.00	\$ 2500.00	3 GENERACIONES AÑEJO	\$ 160.00	\$ 1850.00
			1800 CRISTALINO	\$ 205.00	\$ 1950.00
BRANDYS	COPA	BOTELLA	VODKA	COPA	BOTELLA
CARLOS I 700 ML	\$ 195.00	\$ 2500.00	ABSOLUT AZUL	\$ 90.00	\$ 950.00
TORRES V 700 ML	\$ 90.00	\$ 750.00	ABSOLUT CITRON	\$ 95.00	\$ 950.00
TORRES X 750 ML	\$ 115.00	\$ 1150.00	ABSOLUT MANDARIN	\$ 95.00	\$ 950.00
FUNDADOR 750 ML	\$ 90.00	\$ 750.00	GREY GOOSE	\$ 195.00	\$ 1950.00
CARDENAL DE MENDOZA 700 ML	\$ 190.00	\$ 1900.00	SMIRNOFF	\$ 85.00	\$ 750.00
AZTECA DE ORO 700 ML	\$ 85.00	\$ 850.00	STOLICHNAYA	\$ 95.00	\$ 950.00
			WIBOROWA	\$ 85.00	\$ 850.00
			OSO NEGRO	\$ 85.00	\$ 850.00
LICORES	COPA	BOTELLA	WHISKY	COPA	BOTELLA
BAILEYS	\$ 105.00	\$ 950.00	BUCHANAN´S 12 750 ML	\$ 215.00	\$ 1800.00
CAMPARI	\$ 85.00		BUCHANAN´S 18 750 ML	\$ 390.00	\$ 4700.00
ANIS CHINCHON DULCE	\$ 85.00		CHIVAS REGAL 750 ML	\$ 160.00	\$ 1900.00
ANIS CHINCHON SECO	\$ 85.00		JOHNNIE W. ET. NEGRA 750 ML	\$ 220.00	\$ 2150.00
DISARONNO	\$ 100.00		JOHNNIE W. ET. ROJA 750 ML	\$ 115.00	\$ 1300.00
KAHLUA	\$ 90.00		OLD PARR 750 ML	\$ 210.00	\$ 1900.00
LICOR 43	\$ 100.00	\$ 950.00	J & B 750 ML	\$ 100.00	\$ 1100.00
FRANGELICO	\$ 85.00		JACK DANIEL´S 750 ML	\$ 115.00	\$ 1400.00
GRAND MARNIER	\$ 95.00				
AMARGO DE ANGOSTURA	\$ 80.00				
GINEBRA	COPA	BOTELLA	MEZCALES	COPA	BOTELLA
BEEFEATER 750 ML	\$ 85.00	\$950.00	400 CONEJOS 750 ML	\$ 130.00	\$1500.00
OSO NEGRO 750 ML	\$ 85.00	\$950.00	TIGRE DE GUERRERO 750 ML	\$ 130.00	\$ 1500.00



Restaurante La Hacienda

Bon appétit

STARTERS

BBQ OR BUFFALO SAUCE CHICKEN WINGS	\$178.00
Chicken wings BBQ or buffalo sauce served with crunchy carrot and jicama pieces/ blue cheese dressing. (300 gm)	
BBQ OR BUFFALO SAUCE CHICKEN BITES	\$199.00
Crispy chicken breast tenders dipped in BBQ or buffalo sauce served with crunchy carrot and yam bean pieces/ blue cheese dressing. (210 gm).	
MIXED SNACK (two people)	\$205.00
Corn tortilla with cheese inside, guacamole, beans and adobera (grilled cheese)	
COLD MEATS (2 people)	\$115.00
A fresh combination of ham, sausage, panela cheese, chihuahua cheese and olives (200gr).	
SALMON CEVICHE	\$205.00
Fresh cubed salmon, combined with fresh watermelon, jicama and a touch of peanuts (200gr).	
SHRIMP COCKTAIL	\$170.00
Delicious dish of cooked and peeled shrimp served with a tomato sauce and avocado on the top. (180 gm)	
GUACAMOLE	\$105.00
Mexican appetizer made of delicious avocados with tortilla chips and a traditional Mexican sauce. (pico de gallo) (200 gm)	
NACHOS	\$125.00
Tortillas chips topped with bean sauce, melted cheese and jalapeño peppers.	
NACHOS WITH MEAT	\$195.00
Tortilla chips topped with bean sauce, melted cheese and Jalapeños peppers, served with chicken tenders / skirt steak tenders. (100 gm)	
FRENCH FRIES	\$70.00
Classic French fries. (250 gm)	
POTATO WEDGES	\$75.00
Lightly seasoned potato wedges. (250gm)	
MELTED CHEESE	\$195.00
Melted cheese with mushrooms, chorizo or skirt steak (100 gm) served with flour tortillas.	
TEX MEX QUESADILLAS	\$195.00
Corn or flour quesadillas filled with grilled beef or chicken served with guacamole and beans. (3 pcs).	
SINCRONIZADAS(MEXICAN HAM AND CHEESE MELTS)	\$175.00
Two pieces stuffed with ham and cheese garnished with salad and guacamole flour tortillas (200gr).	
TUNA TARTARE	\$185.00
Tuna cubes sprinkled with olive oil and citrus. (130 gm)	

BROTHS & SOUPS

CHICKEN SOUP	\$75.00
Chicken soup with rice, vegetables topped with avocado and cilantro.	
TARASCA SOUP	\$90.00
Famous Mexican Soup made with a base of pureed beans along with tomatoes and dried chilies, it is topped with tortilla chips, panela cheese, chicharron and guajillo chili.	
TLALPEÑO SOUP	\$85.00
Stewed chicken broth, with rice, vegetables, shredded chicken.	
ONION SOUP	\$85.00
Stewed onion and white wine soup. With gratin crouton.	
MUSHROOMS CREAM	\$95.00
Delicious mushroom cream with mushroom pieces in it and panela cheese.	
PEPPER CREAM	\$85.00
Delicious cream made of grilled peppers and sprinkled with toasted coconut.	
POBLANO CREAM WITH PANELA CHESSE	\$85.00
Poblano cream with pieces of panela cheese and corn.	

PASTAS

SPAGUETTI BOLOGNESE	\$145.00
Pasta with tomato sauce, ground beef and parmesan cheese.	
SPAGUETTI WITH SHRIMPS	\$225.00
Creamy pasta with shrimps cooked with garlic and onion (175 gm) with parmesan cheese.	
FUSILLI WITH PESTO CHICKEN	\$199.00
Traditional pasta with basil pesto, chicken bites (100gm) and parmesan cheese.	

SALADS

CESAR SALAD	\$145.00
Crunchy lettuce mix topped with Caesar dressing, parmesan cheese, croutons and grilled chicken. (120 gm)	
SALAD AND SALMON	\$180.00
A base of lettuce topped with balsamic vinaigrette, tomatoes and avocado, served with salmon grilled bites (100gm)	
APPLE & PEAR SALAD	\$175.00
Crunchy lettuce mix with pear and apple slices, caramelized nut, goat cheese, honey dressing and mustard.	
APPLE & PEAR SALAD WITH CHICKEN	\$240.00
Crunchy lettuce mix with pear and apple slices, caramelized nut, goat cheese, honey dressing and mustard and grilled chicken. (200 gr).	
GREEN SALAD	\$95.00
Lettuce and spinach mixes with celery , cucumber, avocado, pepper, alfalfa germ and sprinkled with crispy caramelized peanut crumbs. (200 gr)	
GREEN SALAD WITH CHICKEN	\$175.00
Lettuce and spinach mixes with celery , cucumber, avocado, pepper, alfalfa germ and sprinkled with crispy caramelized peanut crumbs and grilled chicken (200 gr)	
AVOCADO STUFFED WITH TUNA	\$125.00
Half avocado stuffed with tuna salad topped with olives, alfalfa germ on a lettuce base.	

SANDWICHES AND HAMBURGERS

CLUB SANDWICH	\$189.00
Club sandwich with chicken salad , American cheese, served with French fries.	
SKIRT STEAK “PEPITO” BAGUETTE	\$259.00
Skirt steak baguette with melted cheese (140gm), guacamole and some delicious spicy beans served with french fries.	
GREAT DAY SANDWICH	\$225.00
Multigrain bread with a homemade dressing salad, ham American cheese, Chihuahua cheese, panela cheese, spinach, lettuce, fried egg and served with potato wedges.	
TUNA SANDWICH	\$160.00
Multigrain bread sandwich, stuffed with tuna salad (120 gr), lettuce and tomato. Accompanied by fresh salad.	
CHICKEN BREAST SANDWICH	\$185.00
Multigrain bread sandwich, stuffed with grilled breast (120gr), panela cheese and roasted green pepper, tomato lettuce and a touch of guacamole. Accompanied by fresh salad.	
CHICKEN/ BEEF/ BAGUETTE	\$239.00
Chicken or beef (140 gm) baguette with melted cheese, caramelized onion served with jicama and ranch dressing.	
BREADED CHICKEN BAGUETTE BBQ	\$235.00
Breaded chicken breast (150gr), with American-style yellow cheese, and bbq sauce. With lettuce, tomato and cucumber salad. Accompanied by potato wedges. (150gr)	
CREATE YOUR OWN BURGER	\$259.00
Create your own burger to your liking, choose your favorite ingredients: Yellow cheese, mozzarella cheese, avocado, guacamole, lettuce, tomato, onion, caramelized onion (180gr).	

CHEESE HAMBURGER	\$239.00
Hamburger with bacon, American/ Chihuahua cheese (180gm), served with French fries.	
TUSCAN SANDWICH	\$240.00
Ciabatta sandwich with gratin breast and basil pesto.	

MAIN DISHES

CHICKEN

“PLACERAS ENCHILADAS” Red enchiladas served with grilled potato, carrot pieces on the top and chicken breast marinated (4pcs).	\$185.00
GREEN ENCHILADAS Enchiladas filled with chicken in a creamy green sauce with melted cheese on the top and served with fried beans (4pcs).	\$225.00
RED ENCHILADAS SUIZAS Enchiladas stuffed with Mexican chicken, in red sauce and gratin with chihuahua cheese (4 pieces). Accompanied with refried beans.	\$225.00
CHICKEN MOLE ENCHILADAS Chicken mix (160gr) with bell peppers and caramelized onions, bathed in our house tomato sauce. Accompanied with guacamole and beans	\$185.00
CHICKEN FAJITAS IN SAUCE Chicken mix (160gr) with bell peppers and caramelized onions, bathed in house tomato sauce. Accompanied by guacamole and beans.	\$225.00
FRIED ROLLED CHICKEN TACOS Fried chicken tacos with lettuce and cream on the top served with guacamole and fried beans (4pcs).	\$185.00
CHICKEN MOLCAJETE Chicken grilled breast with peppers and onion in a tomato sauce served with cheese, nopal, chillies and onions grilled (250gm)	\$225.00
GRILLED CHICKEN BREAST Grilled chicken breast (220 gm) served with mashed potatoes and grilled vegetables.	\$215.00
BREADED CHICKEN BREAST Breaded chicken (220 gm) breast served with mashed potatoes and grilled vegetables.	\$225.00
CHICKEN WITH MUSHROOM SAUCE Roast breast (220 gr) with mushroom sauce. Accompanied by mashed potatoes and roasted vegetables.	\$225.00
CHICKEN IN POBLANO SAUCE Breast (220gr), with a light cream of poblano peppers and yellow corn. Accompanied by mashed potatoes and roasted vegetables.	\$215.00
CHICKEN BREAST IN PEANUT SAUCE Chicken breast in peanut sauce (220 gm) served with mashed potatoes and grilled vegetables.	\$230.00
CHICKEN BREAST STUFFED WITH SPINACH Breast (200gr) stuffed with ham, spinach and Chihuahua cheese, with a chipotle cream. Accompanied by mashed potatoes and grilled vegetables.	\$295.00
CHICKEN ROLL Flour tortilla roll, filled with chicken fajitas and guacamole (120 gr). With salad garnish.	\$185.00

PIZZAS

SKIRT STEAK PIZZA Pita bread base with beans, flank steak and cheese mix garnished with fresh salad 120 gr.	\$199.00
CHICKEN PIZZA Flour tortilla roll, filled with chicken fajitas and guacamole with salad garnish. 120g.	\$179.00
MEDITERRANEAN PIZZA Pita bread base with pomodoro sauce, mushrooms, red onion, olives, bell pepper and tomato with a mixture of cheeses garnished with fresh salad.	\$159.00
SHRIMP PIZZA Pita bread base with pomodoro sauce, shrimp, onion and bell pepper with a mixture of cheeses garnished with fresh salad 150 gr.	\$189.00
HAWAIIAN PIZZA Pita bread base with the classic mix of ham, pineapple and cheese mix garnished with fresh salad.	\$149.00
MARGARITA PIZZA Pita bread base with tomato pomodoro sauce, spices and basil with a mixture of cheeses garnished with fresh salad.	\$139.00

BEEF

BEEF Skirt beef (200 gm) cut served with guacamole, beans, baked potatoes, panela cheese, grilled chillies and onions.	\$329.00
“BURRITO NORTEÑO” Flour tortilla burrito filled with skirt beef (120 gm), beans, guacamole and grilled cheese served with a fresh salad.	\$195.00
"CHAVINDECA" Flour tortilla filled with skirt beef and Chihuahua cheese, served with guacamole and tomato and onion salad (130 gm).	\$225.00
SKIRT BEEF FAJITAS Akirt beef (160gr) with bell peppers and caramelized onions, bathed in our house tomato sauce. Accompanied with guacamole and beans.	\$259.00
SKIRT BEEF MOLCAJETE Skirt beef with peppers (250 gr), onions in a red sauce served with grilled cheese, nopal, onion and chillies.	\$275.00
MIXED MOLCAJETE Mixed dish with a variety of meat, skirt beef (100gr), chicken (100gm) , shrimps (90 gm), pepper, onion and a Mexican sauce, served with grilled cheese, nopal, onion and chillies.	\$310.00
NEW YORK Cut of beef steak (330 gm), served with baked potatoes, grilled sparagus and vegetables.	\$425.00
RIB-EYE Juicy rib eye cut (350 gm), served with baked potatoes, grilled sparagus and vegetables.	\$499.00
SKIRT STEAK TACOS Skirt steak combined with caramelized onions (4 pcs). Accompanied with guacamole, beans and chili peppers.	\$235.00
TAMPIQUEÑA Beef steak (200 gm)served with guacamole, fried beans, rice, poblano pepper slices and a red enchilada.	\$275.00
T- BONE beef t- bone (300 gm) served with baked potatoes grilled sparagus and vegetables.	\$425.00

SEAFOOD

GUAJILLO CHILLI SHRIMPS Shrimps (250 gm) cooked in a guajillo sauce served with rice and grilled vegetables.	\$290.00
HONEY GARLIC SHRIMPS Shrimps cooked (250 gm) in a sweet garlic sauce served with rice and grilled vegetables.	\$289.00
COCONUT SHRIMPS IN PEACH SAUCE Crispy coconut shrimps (250 gm) in peach sauce served with mashed potatoes and salad.	\$299.00
BREADED FISH STEAK Breaded fish steak (200 gm) served with rice and grilled vegetables.	\$155.00
GUAJILLO FISH STEAK Fish steak in a guajillo sauce (200 gm) served with rice and grilled vegetables.	\$185.00
HONEY GARLIC FISH STEAK Fish steak cooked (200 gm) with a honey garlic sauce served with rice and grilled vegetables.	\$185.00
SHRIMP MOLCAJETE Grilled shrimps (250 gm), peppers, onion in a tomato sauce served with cheese, nopal, onion and chillies grilled.	\$290.00
GRILLED SALMON Grilled salmon (200 gm) served with mashed potatoes and grilled vegetables.	\$325.00
HONEY GARLIC FISH STEAK Fish steak cooked (200 gm) with a honey garlic sauce served with rice and grilled vegetables.	\$375.00
PEPITA CRUSTED SALMON Salmon covered with a mixture of pumpkin seeds and parmesan cheese (200gr). Accompanied with mashed potatoes, grilled vegetables and asparagus.	\$330.00

Prices are expressed in mexican pesos. All prices include taxes. Consuming raw meats, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of foodborne illness, specially if you have certain medical conditions.

POSTRES

NAPOLITANO FLAN	\$55.00
ICE CREAM	\$55.00
CHOCOLATE CAKE	\$55.00
CARROT CAKE	\$55.00
CHEESE AND STRAWBERRY PIE	\$75.00
COFFEE AND COCONUT TIRAMISU	\$95.00