



**Restaurante  
La Hacienda**

**ABIERTO DE LUNES A SABADO**

**6:00 AM A 12:00 PM**

**DOMINGO**

**7:00 AM A 12:00 PM**

**HOTEL HOLIDAY INN URUAPAN**

# PARA COMENZAR EL DÍA

## DESAYUNO BUFFET / BREAKFAST BUFFET

\$349.00

Amplia selección de platillos calientes, estación de huevos al momento, frutas frescas de temporada, variedad de panadería y bebidas incluidas / A wide selection of hot dishes, live egg station, seasonal fresh fruit, assorted bakery items and beverages included.

## DESAYUNO BUFFET INFANTIL / KIDS BREAKFAST BUFFET

\$229.00

Precio especial para niños hasta los 12 años, con acceso completo al desayuno buffet / Special rate for children up to 12 years old, with full access to the breakfast buffet.

## CHILAQUILES ROJOS O VERDES / RED OR GREEN CHILAQUILES

\$150.00

Totopos de maíz fritos bañados en salsa roja o verde, coronados con crema y queso fresco / Crispy corn tortilla chips tossed in red or green sauce, topped with sour cream and fresh cheese.

## CHILAQUILES ROJOS O VERDES CON POLLO / RED OR GREEN CHILAQUILES WITH CHIKEN

\$185.00

Totopos de maíz fritos en salsa roja o verde, acompañados de 120 g de pollo, crema y queso fresco. Crispy corn tortilla chips in red or green sauce, topped with 120 g of chicken, sour cream, and fresh cheese.

## HUEVOS RANCHEROS / RANCHEROS EGGS

\$170.00

Dos huevos estrellados sobre tortilla de maíz crujiente, bañados en salsa ranchera, acompañados de frijoles refritos y chilaquiles rojos o verdes / Two fried eggs served over crispy corn tortillas, topped with ranchero sauce, accompanied by refried beans and red or green chilaquiles.

## OMELETTE AL GUSTO / CREATE YOUR OWN OMELETTE

\$180.00

Omelette de dos huevos con queso fundido y su elección de jamón, salchicha, champiñones o chorizo. Acompañado de dos piezas de pan blanco o integral. / Two-egg omelette with melted cheese and your choice of ham, sausage, mushrooms, or chorizo. Served with two slices of white or whole wheat bread.

## HUEVOS AL GUSTO / EGGS ANY STYLE

\$170.00

Huevos preparados al estilo de su preferencia, acompañados de su elección de jamón, salchicha, champiñones o chorizo y dos piezas de pan blanco o integral. / Eggs prepared your way, served with your choice of ham, sausage, mushrooms, or chorizo, and two slices of white or whole wheat bread.

## DESAYUNO MEXICANO / MEXICAN BREAKFAST

\$185.00

Bistec de res a la mexicana acompañado de frijoles refritos y tortillas de maíz. / Mexican-style beef strips served with refried beans and corn tortillas.

## CONTINENTAL / CONTINENTAL

\$150.00

Café o té, jugo o plato de fruta y 4 piezas de pan tostado blanco o integral. / Coffee or tea, juice or fresh fruit plate, and four slices of white or whole wheat toast.

## AMERICANO / AMERICAN BREAKFAST

\$250.00

Dos huevos al gusto (revueltos, estrellados o volteados), acompañados de fruta o jugo y café o té. / Two eggs any style (scrambled, over easy, or sunny side up), served with fruit or juice and coffee or tea.

## HOT CAKES (3 PZAS) / PANCAKES (3 PCS)

\$135.00

Tres hot cakes servidos con mantequilla y su elección de miel maple, miel de abeja o mermelada, acompañados de fruta mixta. / Three pancakes served with butter and your choice of maple syrup, honey, or jam, accompanied by mixed fruit.

## MOLLETES (4 PZAS) / MOLLETES (4 PCS)

\$140.00

Bolillo dorado con frijoles refritos y queso gratinado, opcional con jamón o chorizo, acompañado de pico de gallo. / Toasted bolillo bread topped with refried beans and melted cheese, optional ham or chorizo, served with pico de gallo.

## PLATO DE FRUTA DE LA ESTACIÓN / (220 G) SEASONAL FRUIT PLATE (220 G)

\$80.00

Fruta fresca de temporada (melón, papaya, sandía y piña) / Fresh seasonal fruit (watermelon, melon, pineapple, and papaya).

## PAN FRANCÉS (4 PZAS) / FRENCH TOAST (4 PCS)

\$115.00

Pan francés espolvoreado con azúcar y canela, acompañado de fruta mixta. / French toast dusted with powdered sugar and cinnamon, served with mixed fruit.

## SELECCIÓN DE CEREALES / CEREAL SELECTIONS

\$60.00

Su elección de cereal con leche entera o descremada (Zucaritas, All-Bran o Chocokrispis). / Your choice of cereal served with whole or skim milk (Frosted Flakes, All-Bran, or Cocoa Krispies).

## BEBIDAS / BEVERAGES

CAFÉ / COFFEE (250 ML)	\$45.00
LECHE / MILK (236 ML)	\$45.00
MALTEADA / MILKSHAKE (236 ML)	\$75.00
JUGO / JUICE (236 ML)	\$50.00

## EXTRAS / SIDE ORDERS

\$80.00

TOCINO / BACON 120 G

## ENTRADAS

<b>ALITAS EN SALSA BBQ O BUFFALO</b>	<b>\$190.00</b>
Alitas de pollo con salsa bbq, acompañadas con trozos de zanahoria y jicama con aderezo ranch(300gr).	
<b>BONELESS EN SALSA BBQ O BUFFALO</b>	<b>\$220.00</b>
Trozos de pechuga con salsa bbq, acompañadas con trozos de zanahoria y jicama con aderezo ranch (210gr).	
<b>BOTANA MIXTA (2 personas)</b>	<b>\$225.00</b>
Taquitos, quesadillas, guacamole, frijoles refritos y adobera.	
<b>CARNES FRIAS (2 personas)</b>	<b>\$130.00</b>
Una combinación fresca de Jamón, salchicha, queso panela, queso chihuahua y aceitunas (200gr).	
<b>COCTEL DE CAMARÓN</b>	<b>\$190.00</b>
Delicioso coctel de camarón, con salsa de tomate y aguacate (180gr).	
<b>GUACAMOLE</b>	<b>\$115.00</b>
Puré de aguacates con totopos y salsa de pico de gallo (200gr).	
<b>NACHOS CON CARNE</b>	<b>\$215.00</b>
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).	
<b>PAPAS A LA FRANCESA</b>	<b>\$85.00</b>
Papas fritas tradicionales (250gr).	
<b>PAPAS GAJO</b>	<b>\$85.00</b>
Papas gajo ligeramente condimentadas (250gr).	
<b>QUESO FUNDIDO</b>	<b>\$215.00</b>
Queso chihuahua fundido, con champiñones, chorizo o arrachera (100gr), acompañado con tortillas de harina.	
<b>QUESADILLAS TEX - MEX</b>	<b>\$225.00</b>
3 Quesadillas de tortilla de maíz o harina, con relleno de arrachera o pechuga de pollo. Acompañado de guacamole y frijoles.	
<b>SINCRONIZADAS</b>	<b>\$195.00</b>
2 piezas rellenas de jamón y queso con guarnición de ensalada y guacamole tortillas de harina (200gr).	
<b>TARTAR DE ATÚN</b>	<b>\$215.00</b>
Atún rojo y aguacate, en aceite de oliva, salsa de soya y limón verde (130gr).	

## CREMAS Y SOPAS

<b>CONSOME DE POLLO</b>	<b>\$90.00</b>
Caldo de pollo, con arroz, verdura, pollo deshebrado, aguacate y cilantro.	
<b>SOPA TARASCA</b>	<b>\$95.00</b>
Caldillo de tomate y frijol, con fritura de tortilla, aguacate, queso panela, chicharrón y chile guajillo.	
<b>CALDO TLALPEÑO</b>	<b>\$95.00</b>
Caldo de pollo guisado, con arroz, verdura, pollo deshebrado.	
<b>SOPA DE CEBOLLA</b>	<b>\$95.00</b>
Sopa de cebolla guisada y vino blanco. Con crotón gratinado	
<b>CREMA DE CHAMPIÑONES</b>	<b>\$95.00</b>
Crema de champiñones con trozos de champiñón y queso panela.	
<b>CREMA DE POBLANO</b>	<b>\$95.00</b>
Crema de chile poblano con trozos de queso panela y elote.	
<b>CREMA DE ELOTE <b>NUEVO</b></b>	<b>\$90.00</b>
Con granos de elote amarillo dulces.	
<b>CREMA DE BROCOLI <b>NUEVO</b></b>	<b>\$90.00</b>
Brócolis salteados en mantequilla, llevados a una deliciosa crema.	

## PIZZAS

<b>PIZZA DE ARRACHERA</b>	<b>\$220.00</b>
Base de pan pita con frijoles, arrachera y mezcla de quesos con guarnición de ensalada fresca (120 gr).	
<b>PIZZA HAWAIANA</b>	<b>\$180.00</b>
Base de pan pita con la clásica mezcla de jamón, piña y mezcla de quesos con guarnición de ensalada fresca.	
<b>PIZZA MARGARITA</b>	<b>\$180.00</b>
Base de pan pita con salsa pomodoro jitomate especias y albahaca con mezcla de quesos con guarnición de ensalada fresca.	
<b>PIZZA AL PASTOR <b>NUEVO</b></b>	<b>\$190.00</b>
Base de pan pita con frijoles, carne al pastor y mezcla de quesos con guarnición de ensalada fresca (135gr).	

## ENSALADAS

<b>ENSALADA CESAR</b>	<b>\$170.00</b>
Lechugas crujientes con aderezo César, queso parmesano, crotones y pollo a la plancha (120gr).	
<b>ENSALADA CON SALMÓN</b>	<b>\$205.00</b>
Base de lechugas bañadas con vinagreta balsámica, jitomate y aguacate. Y trozos de salmón a la plancha (100gr).	
<b>ENSALADA DE MANZANA Y PERA</b>	<b>\$195.00</b>
Mezcla de finas lechugas crujientes, acompañada de abanicos de pera y manzana, nuez caramelizada, queso de cabra y aderezo honey mustard.	
<b>ENSALADA VERDE</b>	<b>\$115.00</b>
Mezcla de crujientes hojas de espinaca y lechuga, combinadas con apio, pepino, aguacate, pimienta, germen de alfalfa con un crocante de cacahuete caramelizado.	
<b>ENSALADA DE POLLO Y JENGIBRE <b>NUEVO</b></b>	<b>\$225.00</b>
Mezcla de lechugas y espinacas acompañadas de fresas, nueces y queso panela. Con pechuga de pollo a la plancha (120gr).Bañada con un aliño de jengibre.	
<b>Añade tu proteína</b>	
Pollo (120gr)	<b>\$75.00</b>
Salmón (100gr)	<b>\$110.00</b>
<b>MEDIO AGUACATE RELLENO DE ENSALADA DE ATÚN</b>	<b>\$140.00</b>
Aguacate colocado sobre lechuga, relleno con atún, verduras, con aceitunas y germen de alfalfa.	

## BAGUETTES, HAMBURGUESAS Y SANDWICHES

<b>CLUB SÁNDWICH</b>	<b>\$215.00</b>
Crujiente sándwich de 4 panes, con ensalada de pollo, jamón y queso americano. Acompañado de papas a la francesa.	
<b>CLUB DE LA CASA <b>NUEVO</b></b>	<b>\$215.00</b>
Crujiente sándwich de 4 panes, con jamón de pavo, queso americano y queso mozzarella fundido, acompañado de ensalada rusa.	
<b>PEPITO DE ARRACHERA</b>	<b>\$285.00</b>
Baguette con arrachera gratinada(140gr), con guacamole y frijoles con un toque de salsa picante. Acompañado de papas a la francesa.	
<b>SÁNDWICH DE ATUN</b>	<b>\$180.00</b>
Emparedado de pan multigrano, relleno de ensalada de atun (120 gr), lechuga y jitomate. Acompañado de ensalada fresca.	
<b>SÁNDWICH DE PECHUGA DE POLLO</b>	<b>\$215.00</b>
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.	
<b>BAGUETTE DE FAJITAS DE ARRACHERA O POLLO</b>	<b>\$285.00</b>
Emparedado de fajitas de arrachera o pechuga de pollo (140gr), queso gratinado, cebolla caramelizada. Acompañado de una fresca guarnición de jicama y aderezo ranch.	
<b>BAGUETTE DE POLLO EMPANIZADO BBQ</b>	<b>\$260.00</b>
Pechuga de pollo empanizada (150gr), con queso amarillo tipo americano, y salsa bbq. Con ensalada de lechuga, jitomate y pepino. Acompañado de papas gajo.	
<b>CREA TU PROPIA HAMBURGUESA</b>	<b>\$259.00</b>
Crea tu propia hamburguesa a tu gusto, escoge tus ingredientes favoritos: Queso amarillo, queso mozzarella, aguacate, guacamole lechuga, jitomate, cebolla, cebolla caramelizada (180gr).	
<b>HAMBURGUESA TRADICIONAL</b>	<b>\$265.00</b>
Clásica hamburguesa con tocino y queso chihuahua y americano (180gr). Acompañado de papas francesas.	

## PASTAS

<b>ESPAGUETI A LA BOLOÑESA</b>	<b>\$180.00</b>
Espagueti con salsa de tomate y carne molida, con queso parmesano.	
<b>ESPAGUETI CON CAMARONES</b>	<b>\$255.00</b>
Espagueti con salsa blanca cremosa, con camarones salteados en ajo y cebolla (175gr) Espolvoreado con queso parmesano.	
<b>FUSILLI CON POLLO AL PESTO</b>	<b>\$220.00</b>
Clásica pasta al pesto de albahaca, con trozos de pechuga de pollo (100gr). Con queso parmesano.	

## POLLO

<b>ENCHILADAS PLACERAS</b>	<b>\$215.00</b>
Enchiladas rojas al estilo Michoacán (4pzas). Acompañadas de papa y zanahorias salteadas y pechuga de pollo adobado.	
<b>ENCHILADAS SUIZAS ROJAS O VERDES</b>	<b>\$240.00</b>
Enchiladas rellenas de pollo a la mexicana, en salsa verde o roja cremosa y gratinadas con queso chihuahua (4pzas). Acompañado de frijoles refritos.	
<b>ENMOLADAS DE POLLO</b>	<b>\$195.00</b>
Tacos de pollo suaves (4pzas) bañadas con tradicional mole poblano, crema y queso. Acompañadas con ensalada de lechugas, aguacate y jitomate.	
<b>FAJITAS DE POLLO EN SALSA</b>	<b>\$240.00</b>
Mezcla de pollo (160gr) con pimientos morrones y cebollas caramelizadas, bañadas con salsa de tomate de la casa. Acompañadas de guacamole y frijoles	
<b>FLAUTAS DE POLLO</b>	<b>\$215.00</b>
Flautas rellenas de pollo, cubiertas de lechuga, crema y queso (4pzas). Acompañadas de guacamole y frijoles refritos.	
<b>PECHUGA DE POLLO A LA PARRILLA</b>	<b>\$235.00</b>
Pechuga a la parrilla (220gr). Acompañado de puré de papa y vegetales a la parrilla.	
<b>PECHUGA DE POLLO EMPANIZADA</b>	<b>\$240.00</b>
Pechuga empanizada (220gr). Acompañada de puré de papa y vegetales a la parrilla.	
<b>PECHUGA EN GRAVY DE CHAMPIÑÓN</b>	<b>\$255.00</b>
Pechuga asada (220 gr) bañada con reducción de champiñones. Acompañada de pure de papa y vegetales asados.	
<b>PECHUGA DE POLLO EN SALSA POBLANA</b>	<b>\$240.00</b>
Pechuga asada (220gr), bañada con una crema ligera de chiles poblanos y elote amarillo. Acompañada de puré de papa y vegetales asados.	
<b>PECHUGA DE POLLO EN SALSA DE CACAHUATE</b>	<b>\$240.00</b>
Pechuga con salsa de cacahuete (220gr). Acompañada de puré de papa y vegetales a la parrilla.	
<b>PECHUGA DE POLLO RELLENA DE ESPINACAS</b>	<b>\$295.00</b>
Pechuga (200gr) rellena de jamón, espinacas y queso chihuahua, con una crema de chipotle. Acompañada de puré de papa y vegetales a la parrilla.	

## CERDO

<b>TACOS DE PASTOR</b>	<b>\$225.00</b>
Carne al pastor 4 pzas. Acompañado de cebolla y piña asada con guacamole y frijoles. (250gr).	
<b>CHAVINDECA AL PASTOR</b>	<b>\$245.00</b>
Chavindeca de tortilla de harina con queso mozzarella y carne al pastor (200gr). Acompañada de frijoles y guacamole.	

## CORTES AMERICANOS

<b>NEW YORK</b>	<b>\$465.00</b>
Corte de carne suave con marmoleo medio (330gr). Acompañado de papa horno, espárragos y vegetales a la parrilla.	
<b>RIB-EYE</b>	<b>\$545.00</b>
Corte de carne, jugoso (350gr). Acompañado de papa horno, espárragos y vegetales a la parrilla.	
<b>T- BONE</b>	<b>\$465.00</b>
Corte de carne de res (300gr). Acompañado de papa horno, espárragos y vegetales a la parrilla.	
<b>ARRACHERA NORTEÑA</b>	<b>\$355.00</b>
Corte de arrachera marinada (200gr). Acompañada de guacamole, frijoles, papa horno, queso panela, chiles y cebollas toreados.	

## RES

<b>BURRITO NORTEÑO</b>	<b>\$215.00</b>
Burrito de tortilla de harina, relleno con arrachera (120gr), frijoles, guacamole y queso asado. Acompañado de ensalada fresca.	
<b>CHAVINDECA DE RES</b>	<b>\$260.00</b>
Chavindeca de tortilla de harina, rellena de queso chihuahua y arrachera (130gr). Acompañado de guacamole y frijoles.	
<b>FAJITAS DE ARRACHERA EN SALSA</b>	<b>\$270.00</b>
Mezcla de arrachera (160gr) con pimientos morrones y cebollas caramelizadas, bañadas con salsa de tomate de la casa. Acompañadas de guacamole y frijoles.	
<b>MOLCAJETE DE ARRACHERA</b>	<b>\$345.00</b>
Molcajete con arrachera (250gr), pimientos y cebolla, en salsa roja. Acompañado de queso asado, nopal asado, chiles y cebollas toreados.	
<b>MOLCAJETE MIXTO</b>	<b>\$345.00</b>
Molcajete con una combinación de carnes, arrachera (100gr), pollo (100gr), camarones (90gr), pimientos y cebolla en salsa molcajetead. Acompañado de queso asado, nopal asado, chile y cebolla toreada.	
<b>TACOS DE ARRACHERA</b>	<b>\$265.00</b>
Arrachera picada combinada con cebollas caramelizadas (4 pzas). Acompañado de guacamole, frijoles y chiles toreados.	
<b>TAMPIQUEÑA</b>	<b>\$295.00</b>
Filete de res (200gr). Acompañado de guacamole, frijoles refritos, arroz blanco, rajas poblanas y enchilada roja.	
<b>FILETE DE RES EN GRAVY DE CHAMPIÑONES <b>NUEVO</b></b>	<b>\$345.00</b>
Corte de filete de res (200gr) bañado con gravy de champiñones. Acompañado de pure de papa y vegetales salteados.	
<b>FILETE DE RES CON CAMARONES <b>NUEVO</b></b>	<b>\$345.00</b>
Corte de filete de res (160gr) y camarones a la plancha (150 gr) bañados de gravy. Acompañado de pure de papa y vegetales salteados.	

## DEL MAR

<b>CAMARONES AL AJILLO</b>	<b>\$310.00</b>
Camarones salteados con un salsa de ajillo (250 gr). Acompañados de arroz blanco y vegetales a la parrilla.	
<b>CAMARONES AL MOJO DE AJO</b>	<b>\$310.00</b>
Camarones salteados en mojo de ajo dulce (250gr). Acompañados de arroz y vegetales a la parrilla.	
<b>CAMARONES AL COCO EN SALSA DE DURAZNO</b>	<b>\$315.00</b>
Camarones cubiertos con coco (250gr), en salsa de durazno. Acompañados de puré de papa y ensalada.	
<b>FILETE DE PESCADO EMPANIZADO</b>	<b>\$195.00</b>
Filete de pescado empanizado (200gr). Acompañado de arroz y vegetales a la parrilla.	
<b>FILETE DE PESCADO AL AJILLO</b>	<b>\$195.00</b>
Filete de pescado (200gr) en ajillo. Acompañado de arroz y vegetales a la parrilla.	
<b>FILETE DE PESCADO AL MOJO DE AJO</b>	<b>\$195.00</b>
Filete de pescado (200gr) en mojo de ajo. Acompañado de arroz y vegetales a la parrilla.	
<b>SALMÓN A LA PLANCHA</b>	<b>\$355.00</b>
Salmón a la plancha (200gr). Acompañado de puré de papa, y vegetales salteados.	
<b>SALMÓN GLASEADO</b>	<b>\$375.00</b>
Salmón cubierto con glaseado de naranja (200gr). Acompañado de puré de papa, espárragos y vegetales salteados.	
<b>SALMÓN EN COSTRE DE PEPITA</b>	<b>\$375.00</b>
Salmon cubierto con una mezcla de pepita de calaba y queso parmesano (200gr). Acompañado con puré de papa, vegetales a la plancha y espárragos.	
<b>TACOS GOBERNADOR <b>NUEVO</b></b>	<b>\$325.00</b>
Tortillas de harina (3 pzas) rellenas de salteado de camarón y queso. Acompañados de mayonesa al chipotle y ensalada.	

**Todos los precios expresados en moneda nacional, incluyen I.V.A. El consumo de productos crudos es bajo la responsabilidad de quien los solicita.** All prices are listed in Mexican pesos and include applicable taxes. Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish, or eggs may increase the risk of foodborne illness, especially for individuals with certain medical conditions.

# BAR LA CHARANDA



## Restaurante La Hacienda

### COCTELERIA

ALFONSO XIII	\$ 95.00
BESO DE ANGEL	\$ 95.00
BLOODY MARY	90.00
BULL	\$ 95.00
CLAMATO PREPARADO	\$ 65.00
MARGARITAS	\$ 110.00
MEDIAS DE SEDA	\$ 95.00
PARIS DE NOCHE	\$ 190.00
PIÑA COLADA	\$ 90.00
PIÑADA	\$ 90.00
RUSO BLANCO	\$ 90.00
RUSO NEGRO	\$ 90.00
SANGRIA PREPARADA	\$ 110.00
VAMPIRO	\$ 105.00
VODKA TONIC / GIN TONIC	\$ 95.00
CARAJILLO	\$ 140.00
CLERICOT	\$ 155.00

### VINOS TINTOS

CONCHA Y TORO MERLOT	\$ 550.00
CONCHA Y TORO CABERNET	\$ 550.00
CASA MADERO 3V	\$ 1150.00
CASA MADERO CABERNET	\$ 950.00
CASA MADERO MERLOT	\$ 1150.00
CASILLERO DEL DIABLO MERLOT	\$ 650.00
CASILLERO DEL DIABLO CABERNET	\$ 650.00
XA	\$ 550.00
L.A CETTO NEBBIOLO	\$ 800.00

### VINOS BLANCOS

CONCHA Y TORO	\$ 550.00
XA	\$ 550.00

### BOTELLA

### VARIOS

REFRESCO	\$ 50.00
LIMONADA	\$ 75.00
NARANJADA	\$ 75.00
NARANJADA EN CHABELA	\$ 85.00
LIMONADA EN CHABELA	\$ 85.00
CAFÉ	\$ 45.00
CAPUCHINO	\$ 75.00
TÉ	\$ 30.00
BOTELLA DE AGUA	\$ 30.00
AGUA DE SABOR	\$ 70.00
AGUA DE SABOR EN CHABELA	\$ 90.00

### EXTRAS

MICHELADA	\$ 55.00
CHELADA	\$ 30.00
CUBANA	\$ 45.00

### CERVEZA

CORONA EXTRA	\$ 70.00
CORONA LIGHT	\$ 70.00
VICTORIA	\$ 70.00
NEGRA MODELO	\$ 80.00
MODELO ESPECIAL	\$ 80.00
STELLA ARTOIS	\$ 80.00

### VINOS DE LA CASA

BLANCO	\$ 100.00
TINTO	\$ 100.00

### COPA

### VINOS DE MESA

CHAMPAGNE MOET CHANDON	\$ 2850.00
LAMBRUSCO	\$ 500.00

### BOTELLA



<b>COGÑAC</b>	<b>COPA</b>	<b>BOTELLA</b>	<b>TEQUILA</b>	<b>COPA</b>	<b>BOTELLA</b>
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 MARTIN 750 ML	\$ 210.00	\$ 2900.00	CENTENARIO	\$ 85.00	\$ 900.00

<b>RON</b>	<b>COPA</b>	<b>BOTELLA</b>
APPLETON STATE	\$ 95.00	\$ 850.00
APPLETON SPECIAL	\$ 85.00	\$ 850.00
APPLETON WHITE	\$ 70.00	\$ 800.00
BACARDI AÑEJO	\$ 90.00	\$ 1050.00
BACARDI BLANCO	\$ 90.00	\$ 1050.00
BACARDI SOLERA	\$ 100.00	\$ 900.00
MATUSALEM	\$ 85.00	\$ 1200.00
MALIBU	\$ 80.00	\$ 750.00
ZACAPA	\$ 275.00	\$ 2500.00

CENTENARIO PLATA	\$ 95.00	\$ 950.00
DON JULIO REPOSADO	\$ 115.00	\$ 1350.00
DON JULIO BLANCO	\$ 115.00	\$ 1400.00
DON JULIO 70	\$ 225.00	\$ 2450.00
HERRADURA REPOSADO	\$ 115.00	\$ 1250.00
HERRADURA BLANCO	\$ 110.00	\$ 1250.00
HERRADURA PLATA	\$ 110.00	\$ 1350.00
JOSE CUERVO TRADICIONAL	\$ 90.00	\$ 1200.00
JOSE CUERVO ESPECIAL	\$ 75.00	\$ 950.00
3 GENERACIONES REPOSADO	\$ 150.00	\$ 1650.00
3 GENERACIONES AÑEJO	\$ 160.00	\$ 1850.00
1800 CRISTALINO	\$ 205.00	\$ 1950.00

<b>BRANDYS</b>	<b>COPA</b>	<b>BOTELLA</b>
CARLOS I 700 ML	\$ 195.00	\$ 2500.00
TORRES V 700 ML	\$ 90.00	\$ 750.00
TORRES X 750 ML	\$ 115.00	\$ 1150.00
FUNDADOR 750 ML	\$ 90.00	\$ 750.00
CARDENAL DE MENDOZA 700 ML	\$ 190.00	\$ 1900.00
AZTECA DE ORO 700 ML	\$ 85.00	\$ 850.00

<b>VODKA</b>	<b>COPA</b>	<b>BOTELLA</b>
ABSOLUT AZUL	\$ 90.00	\$ 950.00
ABSOLUT CITRON	\$ 95.00	\$ 950.00
ABSOLUT MANDARIN	\$ 95.00	\$ 950.00
GREY GOOSE	\$ 195.00	\$ 1950.00
SMIRNOFF	\$ 85.00	\$ 750.00
STOLICHNAYA	\$ 95.00	\$ 950.00
WIBOROWA	\$ 85.00	\$ 850.00
OSO NEGRO	\$ 85.00	\$ 850.00

<b>LICORES</b>	<b>COPA</b>	<b>BOTELLA</b>
BAILEYS	\$ 105.00	\$ 950.00
CAMPARI	\$ 85.00	
ANIS CHINCHON DULCE	\$ 85.00	
ANIS CHINCHON SECO	\$ 85.00	
DISARONNO	\$ 100.00	
KAHLUA	\$ 90.00	
LICOR 43	\$ 100.00	\$ 950.00
AMARGO DE ANGOSTURA	\$ 80.00	

<b>WHISKY</b>	<b>COPA</b>	<b>BOTELLA</b>
BUCHANAN´S 12 750 ML	\$ 215.00	\$ 1800.00
BUCHANAN´S 18 750 ML	\$ 390.00	\$ 4700.00
CHIVAS REGAL 750 ML	\$ 160.00	\$ 1900.00
JOHNNIE W. ET. NEGRA 750 ML	\$ 220.00	\$ 2150.00
JOHNNIE W. ET. ROJA 750 ML	\$ 115.00	\$ 1300.00
OLD PARR 750 ML	\$ 210.00	\$ 1900.00
J & B 750 ML	\$ 100.00	\$ 1100.00
JACK DANIEL´S 750 ML	\$ 115.00	\$ 1400.00

<b>GINEBRA</b>	<b>COPA</b>	<b>BOTELLA</b>
BEEFEATER 750 ML	\$ 85.00	\$ 950.00
OSO NEGRO 750 ML	\$ 85.00	\$ 950.00

<b>MEZCALES</b>	<b>COPA</b>	<b>BOTELLA</b>
400 CONEJOS 750 ML	\$ 130.00	\$ 1500.00
TIGRE DE GUERRERO 750 ML	\$ 130.00	\$ 1500.00



## POSTRES / DESSERTS

**FLAN NAPOLITANO / FLAN NAPOLITANO** \$75.00

Tradicional postre de vainilla, elaborado con queso crema, cubierto con suave caramelo artesanal. / Traditional vanilla custard dessert made with cream cheese, topped with smooth homemade caramel.

**PASTEL DE CHOCOLATE** \$80.00

Bizcocho de chocolate, cubierto de cremoso betún sabor chocolate. / Chocolate sponge cake topped with creamy chocolate frosting.

**PAY DE QUESO Y FRESAS** \$90.00

Pay horneado cremoso, bañado con coulis de fresa natural y decorado con fresas frescas. / Creamy baked cheesecake topped with natural strawberry coulis and decorated with fresh strawberries.

**PASTEL DE ZANAHORIA** \$80.00

Tradicional panqué de zanahoria cubierto con cremoso betún de queso crema y un delicado toque de limón. / Traditional carrot cake topped with creamy cream cheese frosting and a delicate hint of lemon.

**BIZCOCHO DE LIMÓN** \$80.00

Esponjoso bizcocho bañado con jarabe de limón, y cremoso de limón. / Soft sponge cake soaked with lemon syrup and creamy lemon filling.

**TIRAMISÚ** \$110.00

Postre con textura de helado. Con sabores a coco y café intenso. / Ice-cream with coconut flavors and intense coffee notes.

**HELADO** \$70.00

3 bolas de helado sabor vainilla, chocolate o fresa. / 3 scoops of ice cream: vanilla, chocolate, or strawberry.

**CAFÉ AMERICANO** \$ 45.00

**CAPUCHINO** \$ 75.00

**TÉ** \$ 30.00



# Restaurante La Hacienda

## STARTERS

<b>BBQ OR BUFFALO SAUCE CHICKEN WINGS</b>	<b>\$190.00</b>
Chicken wings BBQ or buffalo sauce served with crunchy carrot and jicama pieces/ blue cheese dressing (300g).	
<b>BBQ OR BUFFALO SAUCE CHICKEN BITES</b>	<b>\$220.00</b>
Crispy chicken breast tenders dipped in BBQ or buffalo sauce served with crunchy carrot and yam bean pieces/ blue cheese dressing (210g)	
<b>MIXED SNACK (two people)</b>	<b>\$225.00</b>
Corn tortilla with cheese inside, guacamole, beans and adobera (grilled cheese)	
<b>COLD MEATS (two people)</b>	<b>\$130.00</b>
A fresh combination of ham, sausage, panela cheese, chihuahua cheese and olives (200g).	
<b>SHRIMP COCKTAIL</b>	<b>\$190.00</b>
Delicious dish of cooked and peeled shrimp served with a tomato sauce and avocado on the top (180 g).	
<b>GUACAMOLE</b>	<b>\$115.00</b>
Mexican appetizer made of delicious avocados with tortilla chips and a traditional Mexican sauce ( pico de gallo) (200g).	
<b>NACHOS WITH MEAT</b>	<b>\$215.00</b>
Tortilla chips topped with bean sauce, melted cheese and Jalapeños peppers, served with chicken tenders / skirt steak tenders (100g).	
<b>FRENCH FRIES</b>	<b>\$85.00</b>
Classic French fries (250g).	
<b>POTATO WEDGES</b>	<b>\$85.00</b>
Lightly seasoned potato wedges (250g)	
<b>MELTED CHEESE</b>	<b>\$215.00</b>
Melted cheese with mushrooms, chorizo or skirt steak (100g) served with flour tortillas.	
<b>TEX MEX QUESADILLAS</b>	<b>\$225.00</b>
Corn or flour quesadillas filled with grilled beef or chicken served with guacamole and beans (3 pcs).	
<b>SINCRONIZADAS (MEXICAN HAM AND CHEESE MELTS)</b>	<b>\$195.00</b>
Two pieces stuffed with ham and cheese garnished with salad and guacamole flour tortillas (200g).	
<b>TUNA TARTARE</b>	<b>\$215.00</b>
Tuna cubes sprinkled with olive oil and citrus (130g)	

## BROTHS & SOUPS

<b>CHICKEN SOUP</b>	<b>\$90.00</b>
Chicken soup with rice, vegetables topped with avocado and cilantro.	
<b>TARASCA SOUP</b>	<b>\$95.00</b>
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.	
<b>TLALPEÑO SOUP</b>	<b>\$95.00</b>
Stewed chicken broth, with rice, vegetables, shredded chicken.	
<b>ONION SOUP</b>	<b>\$95.00</b>
Stewed onion and white wine soup. With gratin crouton.	
<b>MUSHROOMS CREAM</b>	<b>\$95.00</b>
Delicious mushroom cream with mushroom pieces in it and panela cheese.	
<b>POBLANO CREAM</b>	<b>\$95.00</b>
Poblano cream with pieces of panela cheese and corn.	
<b>CORN CREAM</b> <span style="color: #c07040;">NEW</span>	<b>\$90.00</b>
With sweet yellow corn kernels.	
<b>BROCCOLI CREAM</b> <span style="color: #c07040;">NEW</span>	<b>\$90.00</b>
Broccoli sautéed in butter, blended into a delicious cream.	

## PIZZAS

<b>SKIRT STEAK PIZZA</b>	<b>\$220.00</b>
Pita bread base with beans, flank steak and cheese mix garnished with fresh salad (120g).	
<b>HAWAIIAN PIZZA</b>	<b>\$180.00</b>
Pita bread base with the classic mix of ham, pineapple and cheese mix garnished with fresh salad.	
<b>MARGARITA PIZZA</b>	<b>\$180.00</b>
Pita bread base with tomato pomodoro sauce, spices and basil with a mixture of cheeses garnished with fresh salad.	
<b>PASTOR PIZZA</b> <span style="color: #c07040;">NEW</span>	<b>\$190.00</b>
Pita bread base with beans, al pastor pork, and a blend of cheeses, served with a side of fresh salad (135g).	

## SALADS

<b>CESAR SALAD</b>	<b>\$170.00</b>
Crunchy lettuce mix topped with Caesar dressing, parmesan cheese, croutons and grilled chicken (120g).	
<b>SALAD AND SALMON</b>	<b>\$205.00</b>
A base of lettuce topped with balsamic vinaigrette, tomatoes and avocado, served with salmon grilled bites (100g).	
<b>APPLE &amp; PEAR SALAD</b>	<b>\$195.00</b>
Crunchy lettuce mix with pear and apple slices, caramelized nut, goat cheese, honey dressing and mustard.	
<b>GREEN SALAD</b>	<b>\$115.00</b>
Lettuce and spinach mixes with celery , cucumber, avocado, pepper, alfalfa germ and sprinkled with crispy caramelized peanut crumbs (200g).	
<b>GINGER CHICKEN SALAD</b> <span style="color: #c07040;">NEW</span>	<b>\$225.00</b>
Mix of lettuce and spinach with strawberries, walnuts, and panela cheese, topped with grilled chicken breast (120g). Served with a ginger dressing.	
<b>Add your protein:</b>	
Chicken (120g)	<b>\$75.00</b>
Salmon (100g)	<b>\$110.00</b>
<b>AVOCADO STUFFED WITH TUNA</b>	<b>\$140.00</b>
Half avocado stuffed with tuna salad topped with olives, alfalfa germ on a lettuce base.	

## SANDWICHES AND HAMBURGERS

<b>CLUB SANDWICH</b>	<b>\$215.00</b>
Club sandwich with chicken salad , American cheese, served with French fries.	
<b>HOUSE CLUB SANDWICH</b> <span style="color: #c07040;">NEW</span>	<b>\$215.00</b>
Crispy four-slice sandwich with turkey ham, American cheese, and melted mozzarella, served with Russian salad.	
<b>SKIRT STEAK "PEPITO" BAGUETTE</b>	<b>\$285.00</b>
Skirt steak baguette with melted cheese (140g). Guacamole and some delicious spicy beans served with french fries.	
<b>TUNA SANDWICH</b>	<b>\$180.00</b>
Multigrain bread sandwich, stuffed with tuna salad (120g). Lettuce and tomato. Accompanied by fresh salad.	
<b>CHICKEN BREAST SANDWICH</b>	<b>\$215.00</b>
Multigrain bread sandwich, stuffed with grilled breast (120g). Panela cheese and roasted green pepper, tomato lettuce and a touch of guacamole. Accompanied by fresh salad.	
<b>CHICKEN/ BEEF/ BAGUETTE</b>	<b>\$285.00</b>
Chicken or beef (140g). Baguette with melted cheese, caramelized onion served with jicama and ranch dressing.	
<b>BREADED CHICKEN BAGUETTE BBQ</b>	<b>\$260.00</b>
Breaded chicken breast (150g). With American-style yellow cheese, and bbq sauce. With lettuce, tomato and cucumber salad. Accompanied by potato wedges.	
<b>CREATE YOUR OWN BURGER</b>	<b>\$259.00</b>
Create your own burger to your liking, choose your favorite ingredients: Yellow cheese, mozzarella cheese, avocado, guacamole, lettuce, tomato, onion, caramelized onion (180g).	
<b>CHEESE HAMBURGER</b>	<b>\$265.00</b>
Hamburger with bacon, American/ Chihuahua cheese (180g). Served with French fries.	

## PASTAS

<b>SPAGUETTI BOLOGNESE</b>	<b>\$180.00</b>
Pasta with tomato sauce, ground beef and parmesan cheese.	
<b>SPAGUETTI WITH SHRIMPS</b>	<b>\$255.00</b>
Creamy pasta with shrimps cooked with garlic and onion (175g). With parmesan cheese.	
<b>FUSILLI WITH PESTO CHICKEN</b>	<b>\$220.00</b>
Traditional pasta with basil pesto, chicken bites (100g) and parmesan cheese.	

## MAIN DISHES

### CHICKEN

**"PLACERAS ENCHILADAS"** \$215.00

Red enchiladas served with grilled potato, carrot pieces on the top and chicken breast marinated (4pcs).

**GREEN OR RED ENCHILADAS** \$240.00

Enchiladas filled with chicken in a creamy green or red sauce with melted cheese on the top and served with fried beans (4pcs).

**CHICKEN MOLE ENCHILADAS** \$195.00

Chicken mix (160g). With bell peppers and caramelized onions, bathed in our house tomato sauce. Accompanied with guacamole and beans

**CHICKEN FAJITAS IN SAUCE** \$240.00

Chicken mix (160g). With bell peppers and caramelized onions, bathed in house tomato sauce. Accompanied by guacamole and beans.

**CHICKEN FLAUTAS** \$215.00

Fried chicken tacos with lettuce and cream on the top served with guacamole and fried beans (4pcs).

**GRILLED CHICKEN BREAST** \$235.00

Grilled chicken breast (220g) served with mashed potatoes and grilled vegetables.

**BREADED CHICKEN BREAST** \$240.00

Breaded chicken (220 gm) breast served with mashed potatoes and grilled vegetables.

**CHICKEN BREAST WITH MUSHROOM GRAVY** \$255.00

Roast breast (220g). With mushroom sauce. Accompanied by mashed potatoes and roasted vegetables.

**CHICKEN BREAST IN POBLANO CREAM SAUCE** \$240.00

Breast (220g). With a light cream of poblano peppers and yellow corn. Accompanied by mashed potatoes and roasted vegetables.

**CHICKEN BREAST IN PEANUT SAUCE** \$240.00

Chicken breast in peanut sauce (220g). Served with mashed potatoes and grilled vegetables.

**CHICKEN BREAST STUFFED WITH SPINACH** \$295.00

Breast (200g). Stuffed with ham, spinach and Chihuahua cheese, with a chipotle cream. Accompanied by mashed potatoes and grilled vegetables.

### PORK

**TACOS DE PASTOR** NEW \$225.00

Pastor pork (4 tacos), served with onion and grilled pineapple, guacamole, and beans (250g).

**CHAVINDECA AL PASTOR** NEW \$245.00

Flour tortilla chavindeca with mozzarella cheese and al pastor pork (200g). Served with beans and guacamole.

## AMERICAN CUTS

**NEW YORK** \$465.00

Cut of beef steak (330g). Served with baked potatoes, grilled sparagus and vegetables.

**RIB-EYE** \$545.00

Juicy rib eye cut (350g). Served with baked potatoes, grilled sparagus and vegetables.

**T- BONE** \$465.00

Beef t- bone (300g). Served with baked potatoes grilled sparagus and vegetables.

**SKIRT STEAK** \$355.00

Skirt beef (200g).Cut served with guacamole, beans, baked potatoes, panela cheese, grilled chillies and onions.

## BEEF

**"BURRITO NORTEÑO"** \$215.00

Flour tortilla burrito filled with skirt beef (120 g). Beans, guacamole and grilled cheese served with a fresh salad.

**"CHAVINDECA"** \$260.00

Flour tortilla filled with skirt beef and Chihuahua cheese, served with guacamole and tomato and onion salad (130g).

**SKIRT BEEF FAJITAS** \$270.00

Akirt beef (160g). With bell peppers and caramelized onions, bathed in our house tomato sauce. Accompanied with guacamole and beans.

**SKIRT STEAK BEEF MOLCAJETE** \$345.00

Skirt steak beef with peppers (250g). Onions in a red sauce served with grilled cheese, nopal, onion and chillies.

**MIXED MOLCAJETE** \$345.00

Mixed dish with a variety of meat, skirt beef (100g), chicken (100g) , shrimps (90g), pepper, onion and a Mexican sauce, served with grilled cheese, nopal, onion and chillies.

**SKIRT STEAK TACOS** \$265.00

Skirt steak combined with caramelized onions (4 pcs). Accompanied with guacamole, beans and chili peppers.

**TAMPIQUEÑA** \$295.00

Beef steak (200 gm) served with guacamole, fried beans, rice, poblano pepper slices and a red enchilada.

**BEEF FILLET WITH MUSHROOM GRAVY** NEW \$345.00

Beef fillet (200g). Topped with mushroom gravy, served with mashed potatoes and sautéed vegetables.

**BEEF FILLET WITH SHRIMP** NEW \$345.00

Beef fillet (160g) and grilled shrimp (150g) topped with gravy, served with mashed potatoes and sautéed vegetables.

### SEAFOOD

**GUAJILLO CHILLI SHRIMPS** \$310.00

Shrimps ( 250g).Cooked in a guajillo sauce served with rice and grilled vegetables.

**HONEY GARLIC SHRIMPS** \$310.00

Shrimps cooked (250g) in a sweet garlic sauce served with rice and grilled vegetables.

**COCONUT SHRIMPS IN PEACH SAUCE** \$315.00

Crispy coconut shrimps (250g) in peach sauce served with mashed potatoes and salad.

**BREADED FISH STEAK** \$195.00

Breaded fish steak (200g). Served with rice and grilled vegetables.

**GUAJILLO FISH STEAK** \$195.00

Fish steak in a guajillo sauce (200g). Served with rice and grilled vegetables.

**HONEY GARLIC FISH STEAK** \$195.00

Fish steak cooked (200g). With a honey garlic sauce served with rice and grilled vegetables.

**GRILLED SALMON** \$355.00

Grilled salmon (200 gm) served with mashed potatoes and grilled vegetables.

**HONEY GARLIC FISH STEAK** \$375.00

Fish steak cooked (200 gm). With a honey garlic sauce served with rice and grilled vegetables.

**PEPITA CRUSTED SALMON** \$375.00

Salmon covered with a mixture of pumpkin seeds and parmesan cheese (200g). Accompanied with mashed potatoes, grilled vegetables and asparagus.

**GOVERNOR TACOS** NEW \$325.00

Flour tortillas (3 pcs) filled with sautéed shrimp and cheese, served with chipotle mayonnaise and salad.

**All prices are listed in Mexican pesos and include applicable taxes. Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish, or eggs may increase the risk of foodborne illness, especially for individuals with certain medical conditions.**