

HOTEL

**HACIENDA
SACNICTE**

RESTAURANTE



DESAYUNO

Açai Bowl

Licuada Cremosa De Frutos
Rojos & Yogurt, Decorado Con
Fruta Fresca & Granola

\$159

**Chilaquiles
Rojos/Verdes**

Totopos Bañados En Salsa De
Tomate, Decorado Con Cebolla
Morada, Queso Sopero & Crema

\$199

C/Huevo

\$229

C/Pollo

Enmoladas

Tortillas De Maíz Rellenas &
Bañadas En Salsa De Mole De
La Casa Acompañadas Con
Crema & Queso Sopero

\$199

C/Queso

\$229

C/Pollo

Enfrijoladas

Tortillas De Maíz Rellenas &
Bañadas En Frijol,
Acompañadas De Crema &
Queso Sopero

\$159

C/Queso

\$179

C/Pollo

Huevos Motuleños

Huevos Fritos, Tostada De Maíz,
Frijoles Refritos, Salsa De
Tomate Con Jamón & Chicharos
Acompañados De Plátano Frito

\$199

Huevos Rancheros

Huevos Fritos Sobre Tortilla De
Maíz, Bañados En Salsa De
Tomate & Decorado Con
Cebollita, Crema & Queso
Sopero

\$159

Paquete Sacnicté

Huevos Al Gusto

(Revuelto, Frito, Omelet)

Con Dos **Ingredientes*** A
Elección O Mexicana, Fruta, Pan
Artesanal Tostado Con
Mermelada & Mantequilla

\$249

***Ingredientes:** Jamón, Queso
Manchego, Tocino, Chaya,
Champiñones

Incluye Café Refill O Té & Jugo
De Sandía.

Plato De Fruta

Fruta De Temporada Picada

\$99

Sandwich De Desayuno

Pan Brioche Hecho En Casa,
Huevos Revueltos O Frito,
Tocino, Jamón, Queso
Manchego & Tomate,
Acompañado Con Papas

\$229

Taco De Cochinita

Carne De Cerdo Marinado En
Achiote, Cocinada A Fuego
Lento Bajo Tierra, Tortilla De
Maíz Artesanal Y Cebolla
Encurtida

\$249

Toast De Aguacate

Pan Artesanal Tostado,
Aguacate, Huevo Pochado,
Salsa De Tomate & Queso de
Cabra

\$249

Hotcake / Waffles(3)

Presentado Con Mantequilla,
Fruta Fresca & Dos
Complementos A Elección

\$179

(Miel, Maple o Chocolate)

POSTRES

Cheesecake

Cremoso De Queso Servido Con
Tierra De Galleta, Acompañado
Con Salsa De Fresa & Costra
De Queso

\$149

Flan

Elaborado A Base De Huevo,
Bañado Con Caramelo &
Coronado Con Moras

\$139

**Helado Local De
Temporada**

Servido Sobre Tierra De Galleta
Tostada En Mantequilla,
Decorado Con Chocolate
Amargo & Chaya Frita

\$99

BREAKFAST

Açai Bowl **\$159**
 Blended Berry Mix With Yogurt,
 Decorated With Fresh Fruit &
 Granola

Chilaquiles Red/Green **\$199**
 Corn Tortilla Chips Showered
 With Tomato Sauce, Decorated
 With Purple Onion, Sopero
 Cheese & Cream **\$229**
 w/Eggs
 W/Chicken

Enmoladas **\$199**
 Corn Tortillas Filled & Showered
 With House Mole Sauce Along
 With Cream & Sopero Cheese **\$229**
 w/Cheese
 w/Chicken

Enfrijoladas **\$159**
 Corn Tortillas Filled & Showered
 With Beans Sauce, Along With
 Cream & Sopero Cheese **\$179**
 w/Cheese
 W/Chicken

Motuleño Eggs **\$199**
 Fried Eggs, Fried Corn Tortilla,
 Fried Beans, Tomato Sauce With
 Ham & Peas, Along With Fried
 Banana

Ranchero Eggs **\$159**
 Fried Eggs Over Corn Tortilla,
 Showered With Tomato Sauce &
 Decorated With Onion, Cream &
 Sopero Cheese

Paquete Sacnicté **\$249**
 Eggs Of Your Choice
 (Scrambled, Fried, Omelet)
 With Two **Ingredients*** Of Your
 Choice Or Mexicana, Fruit,
 Artisanal Toast With Butter &
 Jam

***Ingredients:** Ham, Manchego
 Cheese, Bacon, Chaya,
 Mushrooms.

Includes Coffee Refill Or Tea &
 Watermelon Juice.

Fruit Bowl **\$99**
 Bowl Of Chopped Seasonal Fruit

Breakfast Sandwich **\$229**
 Homemade Brioche Bun,
 Scramble Eggs Or Fried Eggs,
 Bacon, Jam, Manchego Cheese
 & Tomato, Along With Fried
 Potatoes

Cochinita Pibil Tacos **\$249**
 Achiote And Citrus-Marinated
 Pork, Cooked At Low Fire
 Underground, Corn Artisanal
 Tortilla & Pickled Red Onions

Avocado Toast **\$249**
 Artisanal Toast, Avocado,
 Poached Eggs, Tomato Sauce &
 Goat Cheese

Pancakes / Waffles(3) **\$179**
 Presented With Butter, Fresh
 Fruit & Two Sauces of Your
 Choice

(Maple Syrup, Honey,
 Chocolate)

DESSERT

Cheesecake **\$149**
 Creamy Cheese, Served With
 Butter Toasted Cookie Crumbs,
 Along With Strawberry Sauce &
 Cheese Crust

Flan **\$139**
 Homemade Artisanal Flan,
 Caramel Glazed With
 Blueberries

Seasonal Icecream **\$99**
 Local
 Served Over Butter Toasted
 Cookie Crumbs Decorated With
 Chocolate and Fried Chaya

ENTRADAS

Guacamole \$189
Aguacate Acompañado Con Cebolla Frita & Pico De Gallo

Camote A La Francesa \$149
Camote Dulce Frito, Servido Con Hojas de Cebollín & Aderezo De La Casa

Ceviche De Mango \$179
Mango, Tomate Cherry, Cebolla Morada, Pepino, Cilantro, Marinado Con Leche De Tigre De Coco

Ceviche De Camarón \$249
Marinado En Leche De Tigre, Tomate Cherry, Cebolla Morada, Cilantro & Pepino

Tostada De Camarón \$229
Camarón Bañado En Leche De Tigre & Complementado Con Cebolla Morada, Pepino, Pimientos, Aguacate & Aderezo De Chipotle

PASTAS

Hecha En Casa

De Camarón \$249
Servido Con Camarones Salteados & Bañados En Salsa De Crema, Acompañado Con Rayadura De Limón, Queso Parmesano & Cebollina

Boloñesa \$249
Servido Con Carne Molida De Res, Salsa De Tomate, Especias, Queso Parmesano & Cebollina

De Champiñones \$249
Servido Con Champiñones Bañados En Crema De Huevo, Complementado Con Tocino, Pollo Y Coronado Con Queso Parmesano

TACOS (3pz)

De Coliflor \$179
Coliflor Tempura Cubierto Con Pico De Gallo, Mango Fresco & Aderezo De Chipotle

De Cochinita \$249
Carne De Cerdo Marinado En Achiote, Cocinada A Fuego Lento Bajo Tierra, Tortilla De Maíz Artesanal Y Cebolla Encurtida

De Arrachera \$269
Arrachera, Cebolla Blanca & Pimientos, Decorado Con Mix De Hierbas Frescas, Acompañada con Salsa Macha & Salsa De Tomatillo Asado

De Camarón \$249
Camarón Tempura Cubierto Con Pico De Gallo, Mango Fresco & Aderezo De Chipotle

PRINCIPALES

Cheeseburger (180gr) \$249
Brioche, Carne De Res, Queso Americano, Servido Con Papas, Cebollín & Acompañado Con Cátsup De La Casa.

Especial (200 gr) \$349
Complementado Con Mermelada De Cebolla Con Tocino, Pepinillos & Aderezo De La Casa

Arrachera \$399
Corte De Arrachera Al Grill, Cebollitas Cambray Caramelizadas, Col De Brúselas & Papas Fritas En Tiras

Pollo Al Tamarindo \$279
Pechuga De Pollo Bañada En Salsa De Tamarindo Dulce, Pure De Zanahoria, Tomate Cherry & Calabaza Italiana

Salmón \$449
Filete De Salmón Sellado, Salsa de Pepita, Pimientos Baby & Champiñones

Enmoladas \$199
Tortillas De Maíz Rellenas & Cubiertas En Mole Casero, Crema & Queso Sopero, Coronado Con Un Mix De Hierbas

Pulpo En Adobo \$379
Pulpo Adobado Con Chiles Secos Cocinado Al Grill, Acompañado Con Pure De Papa & Mix De Hierbas

ENSALADAS

De Melón \$199
Melón Fresco Acompañado Con Pepino, Tomate Deshidratado & Queso De Cabra, Decorado Con Hierbabuena & Aceite De Oliva

De Sandía \$199
Sandía Fresca, Pepino & Queso Feta, Adornado Con Hierbabuena & Aceite De Oliva

De Tomate \$199
Rodajas De Tomate, Pepino, Cebolla Morada, Aceitunas Negras, Pimiento Verde & Coronado Con Queso Panela.

POSTRES

Cheesecake \$149
Cremoso De Queso Servido Con Tierra De Galleta, Acompañado Con Salsa De Fresa & Costra De Queso

Flan \$139
Elaborado A Base De Huevo, Bañado Con Caramelo & Coronado Con Moras

Helado De Temporada \$99
Servido Sobre Tierra De Galleta Tostada En Mantequilla, Decorado Con Chocolate Amargo & Chaya Frita

APPETIZERS

Guacamole \$189
Avocado Along With Fried Onions & Pico de Gallo. Served With Corn Tortilla Chips.

Sweet Potato Fries \$149
Sweet Potato Fries, Sprinkled With Chives & Homemade Ketchup

Mango Ceviche \$179
Mango, Cherry Tomatos, Purple Onions, Cucumbers, Cilantro, Marinated With Coconut Tiger's Milk. Served With Corn Tortilla Chips

Shrimp Ceviche \$249
Shrimp Marinated in Coconut Tiger's Milk, Cherry Tomatos, Purple Onions, Cilantro & Cucumbers

Shrimp Tostada \$229
Shrimp Showered With Coconut Tiger's Milk, Along With Purple Onions, Cucumbers, Peppers, Avocado & Chipotle Dressing.

PASTAS

Made In-House

Shrimp \$249
Served With Sauteed Shrimp, Showered With Cream Sauce, Along With Lime Zest, Parmesan Cheese & Chives

Bolognese \$249
Served With Ground Beef, Tomato Sauce, Spices, Parmesan Cheese & Chives

Mushroom \$249
Served With Mushrooms Showered With Egg Sauce, Along With Bacon, Chicken & Parmesan Cheese

TACOS (3pcs)

Cauliflower \$179
Cauliflower Tempura Covered With Pico de Gallo, Fresh Mango & Chipotle Dressing

Cochinita Pibil \$249
Yucatan Pork Marinated In Achiote, Cooked At Low Fire Underground, Corn Artisanal Tortilla & Pickled Onions

Arrachera Steak \$269
Arrachera Steak, White Onion & Peppers, Decorated With Fresh Herbs Mix, Along With Macha Salsa & Roasted Tomatillo Salsa

Shrimp \$249
Shrimp Tempura Covered With Pico de Gallo, Fresh Mango & Chipotle Dressing

ENTRÉES

Cheeseburger (180gr) \$249
Brioche Bun, Beef Meat, American Cheese, Served With Fried Potatoes, Chives & Homemade Ketchup

Special (200 gr) \$349
Complemented With A Homemade Beacon & Onion Jam, Pickles & House Dressing

Arrachera Steak \$399
Grilled Arrachera Steak, Cambray Caramelized Onions, Brussels Sprouts & Fried Potato Strings

Tamarindo Chicken \$279
Chicken Breast Showered With Sweet & Spicy Tamarindo Sauce, Carrot Puree, Cherry Tomatoes & Zucchini

Salmón \$449
Seared Salmon Fillet, Pumpkin Seed Sause, Peppers & Mushrooms

Mole Enchiladas \$199
Corn Tortillas Filled & Covered With Homemade Mole, Cream & Sopero Cheese, Along With Herb Mix w/Cheese

Adobo Octopus \$379
Adobo-Marinated Grilled Octopus With Dried Chiles, Served With Mashed Potatos & A Mix Of Herbs w/Chicken

SALADS

Melon \$199
Fresh Cantaloupe Along With Cucumber, Sun-Dried Tomato & Goat Cheese, Decorated With Peppermint & Olive Oil

Watermelon \$199
Fresh Watermelon, Cucumber & Feta Cheese, Decorated With Peppermint & Olive Oil

Tomato \$199
Sliced Tomatoes, Cucumber, Purple Onions, Black Olives, Green Peppers & Feta Cheese w/Chicken

DESSERT

Cheesecake \$149
Creamy Cheese, Served With Butter Toasted Cookie Crumbs, Along With Strawberry Sauce & Cheese Crust

Flan \$139
Homemade Artisanal Flan, Caramel Glazed With Blueberries

Seasonal Local Icecream \$99
Served Over Butter Toasted Cookie Crumbs Decorated With Chocolate and Fried Chaya