

HACIENDA SACNICTE

R E S T A U R A N T E

HACIENDA SACNICTE

RESTAURANTE

BEBIDAS SIN ALCOHOL

Coca Cola Regular	\$49
Coca Cola Light	\$49
Sprite	\$49
Agua Natural	\$49
Agua Mineral	\$49
Agua Tónica	\$49
Limonada Mineral	\$49
Limonada Natural	\$49
Té	\$49
Agua Fresca	\$49

COCTELES

Margarita Clásica	\$149
Margarita Sac Nicté	\$279
Paloma	\$149
Tequila Sunrise	\$149
Cuba Libre	\$149
Tinto de Verano	\$149
Mojito	\$159
Piña Colada	\$179
Gin Tonic	\$249
Expresso Martini	\$199
Mezcalitas	\$249
Daikirí de Piña o Fresa	\$179
Carajillo	\$199
Caipiroshka	\$179
Old Fashion	\$249

MEZCALES

Amarás	\$189
400 Conejos	\$199
Montelobos Espadín	\$199

CAFETERÍA

Café Americano	\$49
Expresso	\$49
Capuccino	\$49
Latte Frío o Caliente	\$49

VINOS

Vino Tinto	\$340
Vino Blanco	\$340
Vino Rosado	\$340

CERVEZAS

XX Lager	\$59
Corona	\$59
Indio	\$59
Bohemia Oscura	\$59
Michelada	\$25
Chelada	\$25
Ojo Rojo	\$30

LICORES

Vodka Absolut	\$179
Whiskey Etiqueta Roja	\$179
Whiskey Etiqueta Negra	\$219
Ron Captain Morgan	\$159
Gin Bombay	\$189
Bailey's	\$155
Licor 43	\$165
Buchanan's 12	\$269

TEQUILAS

Julio Blanco	\$159
Julio Reposado	\$199
Julio 70	\$249

HACIENDA SACNICTE

RESTAURANTE

DESAYUNO

Chilaquiles Verdes o Rojos

Totopos, salsa de tomate verde o roja, crema, cebolla, queso panela, cilantro

\$199

c/huevo

\$229

c/pollo

Tacos de Desayuno

Tortilla de maíz, huevo revuelto a elección (chaya, mexicana, naturales), aguacate

\$179

Huevos Motuleños

Huevos fritos, tortillas de maíz fritas, salsa de tomate, jamón, chícharos, frijoles refritos

\$199

Huevos Rancheros

Huevos fritos, tortillas de maíz fritas, salsa ranchera, frijoles refritos

\$159

Acai Bowl

Licuada de frutos rojos y yogurt, topping de plátano, granola crujiente

\$159

Plato de Fruta

Fruta de temporada picada

\$99

Paquete Sacnicté

Huevos al gusto (revuelto, omelet, frito) con dos ingredientes* a elección o mexicana, fruta, pan artesanal tostado, mermelada, mantequilla, café o té, jugo.

\$249

*Ingredientes: jamón, queso manchego, tocino, chaya, champiñones

Enfrijoladas

Tortillas de maíz rellenas de queso panela o pollo, salsa de frijoles, crema, queso soper

\$199

c/queso

\$229

c/pollo

Hot Cakes

(3) Cubo de mantequilla, fruta fresca, dos salsas a elección (miel de maple, lechera, chocolate)

\$179

Sándwich de Desayuno

Pan hecho en casa, huevos revueltos o fritos, tocino, jamón, queso manchego, lechuga, tomate

\$229

Toast de Aguacate

(2) Pan artesanal tostado, aguacate, huevo pochado, salsa de tomate, queso de cabra

\$249

Waffles

(3) Cubo de mantequilla, fruta, dos salsas a elección (miel de maple, lechera, chocolate)

\$179

Café: \$49* Té: \$49

Jugo de Naranja: \$59

Jugo Natural: \$59

Jugo Verde: \$99

*Derecho a 1 refil de café

ENTRADAS

Guacamole

Aguacate, cebolla frita, pico de gallo. Servido con totopos de maíz

\$189

Papas de Camote

Camote dulce fritas con cátsup de la casa

\$149

Ceviche de Mango

Ceviche fresco, mango, tomate, cebolla blanca, pepino, cilantro, marinado con leche de tigre de coco. Servido con tostada de maíz

\$179

Ceviche de Camarón

Marinado en leche de tigre, tomate cherry, cebolla morada, cilantro, pepino, rábano. Servido con tostada de maíz

\$249

Tacos de Pollo

(3) Pollo, tortilla de maíz azul artesanal, cebolla blanca, pimientos, salsa verde

\$179

Tacos de Coliflor

(3) Coliflor tempura, tortilla de maíz, pico de gallo, mango, aderezo de chipotle

\$159

Tacos de Cochinita Pibil

(3) Cochinita yucateca marinada en achiote cocida a fuego lento, tortillas de maíz azul artesanal, cebolla encurtida

\$249

Tacos de Arrachera

(3) Arrachera, tortilla de maíz azul artesanal, cebolla blanca, pimientos, salsa verde

\$269

Tostada de Camarón	\$229	Tacos de Camarón	\$249
Camarón marinado en jugo de limón, tostada de maíz, cebolla morada, pepino, pimientos, aderezo de chipotle, láminas de aguacate		(3) Camarones tempura, tortilla de maíz azul artesanal, pico de gallo, mango, aderezo de chipotle	
Mousse de Camarón	\$219	Cheeseburger	\$249
Camarones cocidos picados, queso crema, ajo, perejil, láminas de aguacate, tierra de pepita. Servido con tostada de maíz		Carne de res, queso americano, pan hecho en casa. Servida con papas y catsup de la casa.	

ENSALADAS

Ensalada de Melón	\$199	Ensalada de Sandía	\$199
Cubos de melón, pepino, tomates deshidratados, queso de cabra, hierbabuena, aceite de oliva		Cubos de sandía, pepino, queso feta, hierbabuena, aceite de oliva	
Ensalada de Tomate	\$199	Ensalada de la Casa	\$199
Rodajas de tomate, pepino, cebolla morada, aceitunas negras, pimienta verde, queso panela		Mezcla de lechugas, tomate deshidratado, champiñones, pepino, aderezo de yogurt y jugo de limón	vegetariano \$229 c/pollo

PLATO FUERTE

Arrachera	\$399	Pasta Boloñesa	\$249
Corte de arrachera al grill, puré de coliflor, champiñones, espárragos, rodajas de papa a las finas hierbas		Pasta hecha en casa, carne molida de res, salsa boloñesa, tomate, especias, queso parmesano	
Pollo de Tamarindo	\$279	Pasta de Champiñones	\$249
Pechuga de pollo, salsa de tamarindo dulce y picante, puré de zanahoria, tomate cherry, calabaza italiana		Pasta hecha en casa, crema de huevo, champiñones, trozos de tocino y pollo, queso parmesano	
Atún	\$319	Pescado de Temporada	\$299
Medallón con salsa de piña, ensalada de arúgula, aceitunas negras, pepino, tomate cherry, cebolla morada, mango		Alcaparrado	
Salmón	\$449	Rollo, en salsa de alcaparras, mantequilla, ajo, ensalada de lechuga, tomate cherry, pepino, cebolla, manzana	
Filete de salmón sellado, salsa de pepita, pimientos, tomate cherry, champiñones		Enchiladas de Mole	\$159
Pasta Pomodoro	\$199	Tortillas de maíz, pollo o queso, mole casero, ajonjolí, crema, queso soper, cilantro	c/queso \$179 c/pollo
Pasta hecha en casa, salsa de tomate natural, queso parmesano			

POSTRES

Cheesecake	\$149	Churros	\$159
Cremoso quenelle de queso, tierra de galleta tostada en mantequilla, mora azul		(2) Artesanales rellenos de mousse de almendra, espolvoreados con pistachos tostados	
Flan	\$139	Helado Local de Temporada	\$99
De huevo artesanal bañado con caramelo, espolvoreados con pistachos tostados		Espolvoreado con pistacho tostado y chocolate amargo	

HACIENDA SACNICTE

R E S T A U R A N T E

BREAKFAST

Chilaquiles Green or Red	\$199
Corn tortilla chips, green or red	w/eggs
tomato sauce, cream, onions, panela	\$229
cheese, cilantro	w/chicken
Breakfast Tacos	\$179
Corn tortilla, scrambled eggs of your choice (chaya, mexicana, natural), avocado	
Motuleño Eggs	\$199
Fried eggs, fried corn tortillas, tomato sauce, ham, peas, fried beans	
Ranchero Eggs	\$159
Fried eggs, fried corn tortillas, ranchera sauce, fried beans	
Acai Bowl	\$159
Blended berry mix with yogurt, banana topping, crunchy granola	
Fruit Bowl	\$99
Bowl of chopped seasonal fruit	
Paquete Sacnicté	\$249
Eggs (scrambled, omelet, fried) with two ingredients* of your choice or mexicana, fruit, bread toast, jam, butter, coffee, tea or juice	
*Ingredients: Ham, Manchego Cheese, Bacon, Chaya, Mushrooms	

Enfrijoladas	\$199
Corn tortillas filled with panela cheese	w/cheese
or chicken, beans sauce, cream,	\$229
sopero cheese	w/chicken
Hot Cakes	\$179
(3) Butter cube, fresh fruit, two sauces of your choice (maple syrup, lechera, chocolate)	
Breakfast Sandwich	\$229
Homemade bread, scrambled or fried eggs, bacon, ham, manchego cheese, lettuce, tomatos	
Avocado Toast	\$249
(2) Homemade bread toasted, avocado, poached eggs, tomato sauce, goat cheese	
Waffles	\$179
(3) Butter cube, fresh fruit, two sauces of your choice (maple syrup, lechera, chocolate)	
Coffee: \$49*	Tea: \$49
Orange Juice: \$59	Natural Juice: \$59
Green Juice: \$99	
*With one coffee refill	

APPETIZER

Guacamole	\$189
Avocado, fried onions, pico de gallo.	
Served with corn tortilla chips	
Sweet Potato Fries	\$149
Sweet potato fries with homemade ketchup	
Mango Ceviche	\$179
Fresh ceviche, mango, tomatos, white onions, cucumbers, cilantro, marinated with coconut tiger's milk. Served with a corn tostada	
Shrimp Ceviche	\$249
Shrimp marinated in tiger's milk, cherry tomatos, purple onion, cilantro, cucumbers, radish. Served in a corn tostada	

Chicken Tacos	\$179
(3) Chicken, homemade blue corn tortillas, white onions, peppers, green salsa	
Cauliflower Tacos	\$159
(3) Cauliflower tempura, corn tortillas, pico de gallo, mango, chipotle dressing	
Cochinita Pibil Tacos	\$249
(3) Yucatan pork marinated in achiote cooked at low fire, homemade blue corn tortillas, pickled onions	
Arrachera Tacos	\$269
(3) Arrachera steak, homemade blue corn tortillas, white onions, peppers, green salsa	

Shrimp Tostada	\$229
Shrimp marinated in lemon juice, corn tostada, purple onion, cucumbers, peppers, chipotle dressing, avocado slices.	
Shrimp Mousse	\$219
Chopped cooked shrimp, cream cheese, garlic, parsley, avocado slices, pumpkin seeds. Served with a corn tostada	

Shrimp Tacos	\$249
(3) Shrimp tempura, homemade blue corn tortillas, pico de gallo, mango, chipotle dressing	
Cheeseburger	\$249
Beef, american cheese, homemade bread bun. Served with fried potatoes and homemade ketchup	

SALADS

Melon Salad	\$199
Melon cubes, cucumbers, sun-dried tomatos, goat cheese, peppermint, olive oil	
Tomato Salad	\$199
Sliced tomatos, cucumbers, purple onions, black olives, green pepper, basket cheese	

Watermelon Salad	\$199
Watermelon cubes, cucumbers, feta cheese, peppermint, olive oil	
House Salad	\$199
Mixed lettuce, sun-dried tomatos, mushrooms, cucumbers, yogurt and lemon juice dressing	
	vegetarian \$229 w/chicken

MAIN COURSE

Arrachera	\$399
Grilled arrachera steak, cauliflower puree, mushrooms, asparagus, herb sliced potatoes	
Tamarindo Chicken	\$279
Chicken breast, sweet and spicy tamarindo sauce, carrot puree, cherry tomatos, zucchinis	
Tuna	\$319
Seared tuna, pineapple sauce, arugulas, black olives, cucumbers, cherry tomatos, purple onions, mango	
Salmon	\$449
Seared salmon fillet, pumpkin seed sauce, peppers, cherry tomatos, mushrooms	
Pomodoro Pasta	\$199
Homemade pasta, tomato sauce, parmesan cheese	

Bolognese Pasta	\$249
Homemade pasta, ground beef, bolognese sauce, tomato, spices, parmesan cheese	
Mushroom Pasta	\$249
Homemade pasta, egg sauce, mushrooms, bacon, chicken, parmesan cheese	
Seasonal Grilled Fish	\$299
Rolled white fish, caper sauce, butter, garlic, salad mix, cherry tomatos, cucumbers, onions, apples	
Mole Enchiladas	\$159
Corn tortillas, choice of chicken or cheese, homemade mole, sesame seeds, cream, sopero cheese, cilantro	
	w/cheese \$179 w/chicken

DESSERT

Cheesecake	\$149
Creamy cheese quenelle, butter toasted cookie crumbs, blueberries	
Flan	\$139
Homemade artisanal flan, caramel glazed, sprinkled with roasted pistachio	

Churros	\$159
(2) Homemade artisanal churros filled with almond mousse, sprinkled with roasted pistachio	
Seasonal Local Icecream	\$99
Sprinkled with roasted pistachio and dark chocolate	