

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

Blended Berry Mix With Yogurt, Decorated With Fresh Fruit & Granola

\$159

Fruit Bowl

Bowl Of Chopped Seasonal Fruit

\$99

Chilaquiles Red/Green

Corn Tortilla Chips Showered With Tomato Sauce, Decorated With Purple Onion, Sopero Cheese & Cream

\$199

w/Eggs

\$229

W/Chicken

Breakfast Sandwich

Homemade Brioche Bun, Scramble Eggs Or Fried Eggs, Bacon, Jam, Manchego Cheese & Tomato, Along With Fried Potatoes

\$229

Enmoladas

Corn Tortillas Filled & Showered With House Mole Sauce Along With Cream & Sopero Cheese

\$199

w/Cheese

\$229

w/Chicken

Cochinita Pibil Tacos

Achiote And Citrus-Marinated Pork, Cooked At Low Fire Underground, Corn Artisanal Tortilla & Pickled Red Onions

\$249

Enfrijoladas

Corn Tortillas Filled & Showered With Beans Sauce, Along With Cream & Sopero Cheese

\$159

W/Cheese

\$179

W/Chicken

Avocado Toast

Artisanal Toast, Avocado, Poached Eggs, Tomato Sauce & Goat Cheese

\$249

Motuleño Eggs

Fried Eggs, Fried Corn Tortilla, Fried Beans, Tomato Sauce With Ham & Peas, Along With Fried Banana

\$199

Pancakes / Waffles(3)

Presented With Butter, Fresh Fruit & Two Sauces of Your Choice

\$179

(Maple Syrup, Honey, Chocolate)

Ranchero Eggs

Fried Eggs Over Corn Tortilla, Showered With Tomato Sauce & Decorated With Onion, Cream & Sopero Cheese

\$159

Paquete Sacnicté

Eggs Of Your Choice

\$249

(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.

DESSERT

Cheesecake

Creamy Cheese, Served With Butter Toasted Cookie Crumbs, Along With Strawberry Sauce & Cheese Crust

\$149

Flan

Homemade Caramel Blueberries Artisanal Glazed Flan, With

\$139

Seasonal Icecream

Served Over Butter Toasted Cookie Crumbs Decorated With Chocolate and Fried Chaya

Local

\$99

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 C/Queso
- Pulpo En Adobo** **\$379**
Pulpo Adobado Con Chiles Secos Cocinado Al Grill, Acompañado Con Pure De Papa & Mix De Hierbas C/Pollo

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. C/Pollo

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 **\$229**

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

CAFETERÍA

Espresso

Sencillo \$39 Doble \$49

Americano

Refill \$65 Recién Molido \$55

Affogato \$85

Matcha Latte \$79

Flat White \$65

Rosemary Latte

*Nuestro Latte Con Esencia De Romero Del Jardín
\$79*

Capuccino \$69

Latte \$69

Té \$49

CAFÉ SACNICTE

(Bebidas Frías)

Coco

*Espresso & Horchata Artesanal
\$85*

Camelia

*Espresso Equilibrado Con Toronja & Agua Tónica
\$85*

Sunflower

*Espresso & Pulpa Fresca De Maracuyá
\$85*

Espresso Tonic

*Shot De Espresso & Agua Tónica
\$85*

SODAS

Limonada	\$49
Jugo De Naranja	\$59
Jugo Verde	\$99
Jugo Natural	\$49
Agua Embotellada	\$49
Agua Tónica	\$55
Agua Mineral	\$55
Sodas	\$55

CAFÉ

Espresso

Single \$39 Double \$49

Americano

Refill \$65 Freshly Ground \$55

Affogato

Matcha Latte \$79

Flat White \$65

Rosemary Latte

*Our Latte With Rosemary Essence From The Garden
\$79*

Capuccino \$69

Latte \$69

Té \$49

CAFÉ SACNICTE

(Bebidas Frías)

Coco

*Espresso & Artisanal Horchata
\$85*

Camelia

*Espresso Balance With Pink Grapefruit & Tonic Water
\$85*

Sunflower

*Espresso & Fresh Passion Fruit Pulp
\$85*

Espresso Tonic

*Espresso Shot & Tonic Water
\$85*

SODAS

Lemonade	\$49
Orange Juice	\$59
Green Juice	\$99
Fresh Juice	\$49
Bottle Of Water	\$49
Tonic Water	\$55
Sparkling Water	\$55
Sodas	\$55

INSPIRACIONES SACNICTE

Canek \$219
Clarificado De Raicilla, Melón, Limón & Xtabentun Yumbab

Chan Sam Chak \$189
Gin Condesa Clásica, Sandía, Vermouth Seco, Frutos Del Bosque & Clara De Huevo

Guerrero Jaguar \$189
Ron Bacardí 8 Años, Campari, Piña & Recado Negro

Ahau \$189
Mezcal, Amaro Averna, Naranja Agria & Óleo Cítrico

La Abeja \$85
*(Sin Alcohol)
 Naranja Agria & Miel Artesanal*

CLÁSICOS DE LA HACIENDA

Espresso Martini \$209
Vodka, Licor De Café & Espresso

Margarita Sacnicté \$229
Tequila 'Patrón' Reposado, Licor De Naranja, Limón & Sal De Bugambilia

Naked & Famous \$199
Mezcal Montelobos Espadín, Aperol, Limon & Xtabentun

Ki' Painless \$189
Bacardí Reserva 8 Años, Crema De Coco, Piña, Naranja & Nuez Moscada

Spritz's \$189
Aperol, Coco o Naranja, Prosecco & Agua Mineral

Old Fashioned \$229
Whisky 'Juan Del Campo', Bitters & Azucar Mascabado

SODAS		CERVEZAS	
Limonada	\$49	Corona	\$59
Naranjada	\$49	XX Lager	\$59
Jugo Verde	\$99	Indio	\$59
Jugo Natural	\$49	Bohemia Oscura	\$59
Agua Embotellada	\$49		
Agua Tónica	\$55	Chelada	\$25
Agua Mineral	\$55	Michelada	\$25
Sodas	\$55	Ojo Rojo	\$29

VINOS

C: Copa

BLANCO

Espíritus Enológicos
Chardonnay
 \$1,289

Espíritus Enológicos
Sauvignon Blanc
 \$1,199
 C \$249

TINTO

Espíritus Nebbiolo
100% Nebbiolo
 \$1,799

Espíritus Cava Privada

Cabernet Sauvignon, Merlot & Syra
 \$1,369
 C \$289

ROSADO

Espíritus Enológicos
Petit Verdot
 \$1,589

GIN

Condesa Clásica \$185

VODKA

Grey Goose \$229

RON

Bacardí Blanco \$145

Bacardí 8 años \$165

WHISKY

J.W Red Label \$145

Buchannan's 12 \$209

Juan Del Campo \$309

J.W Black Label \$249

MEZCAL

Montelobos

Espadín \$185

Zotz Tobasiche \$289

TEQUILA

El Tequileño Blanco \$169

Patrón Reposado \$185

Don Julio 70 \$229

RAICILLA

Huaraches De Plata \$209

Pequeña Raíz \$199

BRANDY

Torres 10 \$145

LICORES

Licor 43 \$169

Kalani D'Aristi \$155

Bailey's \$145

Amaretto \$145

Xtabentun \$129

D'Aristi

SACNICTE INSPIRATIONS

Canek \$219
Raicilla Clarified Cocktail With Cantaloupe, Lime & Xtabentún Yumbab

Chan Sam Chak \$189
Gin Condesa Clásica, Watermelon, Dry Vermouth, Red Berries & Egg White

Guerrero Jaguar \$189
Bacardí Reserva Ocho, Campari, Pineapple & Recado Negro

Ahau \$189
Mezcal, Amaro Averna Liqueur, Sour Orange & Sweet Orange Oleo Saccharum

La Abeja \$85
(No Alcohol) Sour Orange & Artisanal Honey

HACIENDA CLASSICS

Espresso Martini \$209
Vodka, Coffee Liqueur & Espresso

Margarita Sacnicté \$229
Tequila Patrón Reposado, Alma Finca, Lime & Bugambilia Salt

Naked & Famous \$199
Mezcal Montelobos Espadín, Aperol, Lime & Xtabentun

Ki' Painless \$189
Bacardí Reserva Ocho, Coconut Cream, Pineappel, Orange & Nutmeg

Spritz's \$189
Aperol, Coconut or Orange, Prosecco & Sparkling Water

Old Fashioned \$229
Whisky Juan Del Campo, Bitters & Muscovado Sugar

SODAS

Lemonade \$49
 Orangeade \$49
 Green Juice \$99
 Fresh Juice \$49
 Bottle Of Water \$49
 Tonic Water \$55
 Sparkling Water \$55
 Sodas \$55

BEER

Corona \$59
 XX Lager \$59
 Indio \$59
 Bohemia Vienna \$59
 Chelada \$25
 Michelada \$25
 Ojo Rojo \$29

WINE

G: Glass

WHITE

Espíritus Enológicos
Chardonnay
 \$1,289

Espíritus Enológicos
Sauvignon Blanc
 \$1,199
 G \$249

RED

Espíritus Nebbiolo
100% Nebbiolo
 \$1,799

Espíritus Cava Privada

Cabernet Sauvignon, Merlot & Syra
 \$1,369
 G \$289

ROSÉ

Espíritus Enológicos
Petit Verdot
 \$1,589

GIN

Condesa Clásica \$185

VODKA

Grey Goose \$229

RUM

Bacardí Carta Blanca \$145
 Bacardí Reserva Ocho \$165

WHISKY

J.W Red Label \$145
 Buchanan's 12 \$209
 Juan Del Campo \$309
 J.W Black Label \$249

MEZCAL

Montelobos Espadín \$185
 Zotz Tobasiche \$289

TEQUILA

El Tequileño Blanco \$169
 Patrón Reposado \$185
 Don Julio 70 \$229

RAICILLA

Huaraches De Plata \$209
 Pequeña Raíz \$199

BRANDY

Torres 10 \$145

LIQUEURS

Licor 43 \$169
 Kalani D'Aristi \$155
 Bailey's \$145
 Amaretto \$145
 Xtabentun \$129
 D'Aristi