

# LA HACIENDA

RESTAURANTE

## ¡BUENOS DÍAS! MENÚ DESAYUNOS

Después de 35 años de tradición en La Hacienda, surge la necesidad de evolucionar y crecer. Esta inquietud nace por mi pasión, admiración, orgullo y sobretodo, mi amor por la gastronomía mexicana.

¿A qué sabe México?

La respuesta la plasmé en cada uno de los platillos, los cuales cuentan con una personalidad única, llenos de vida, sabor y color.

En este menú quiero enaltecer a nuestra cocina mexicana, en cada uno de sus ingredientes, técnicas y tradiciones culinarias que forman parte de ella.

Desde el inicio de esta inquietud se proyectó cuidadosamente cada etapa de esta evolución, con el fin de construir una experiencia total cuidando la imagen, ambientación, propuesta y presentación de los platillos, logrando así un balance entre lo tradicional y lo contemporáneo siendo esta la esencia principal de la nueva Hacienda.

*Chef Isaac Najera*

¡Compártenos tu experiencia!



La Hacienda



@lahaciendataxco

[www.aguaescondida.com](http://www.aguaescondida.com)

### MENÚ DESAYUNOS

#### BARRA DE JUGOS

|                                    |         |
|------------------------------------|---------|
| Naranja                            | \$35.00 |
| Toronja                            | \$35.00 |
| Zanahoria                          | \$35.00 |
| Fruta de temporada (1 ingrediente) | \$35.00 |
| Mixto (2 ingredientes)             | \$40.00 |

#### LOS NUESTROS

|                             |         |
|-----------------------------|---------|
| Nopal, naranja, manzana.    | \$45.00 |
| Fresa, naranja, piña.       | \$45.00 |
| Zanahoria, manzana, pepino. | \$45.00 |
| Melón, piña, espinaca.      | \$45.00 |
| Naranja, guayaba, alfalfa   | \$45.00 |

#### LOS LICUADOS

|                                    |         |
|------------------------------------|---------|
| Fruta de temporada (1 ingrediente) | \$45.00 |
| Licuido mixto (3 ingredientes)     | \$49.00 |

Leche de coco, almendra o soya +\$10.00

#### LOS NUESTROS

|                                  |         |
|----------------------------------|---------|
| Plátano, frutos rojos, almendra. | \$55.00 |
| Guayaba, vainilla, nuez.         | \$55.00 |
| Aguacate y chocolate.            | \$55.00 |
| Matcha, mango, yogurt.           | \$55.00 |
| Mamey, canela, chocolate.        | \$55.00 |

#### LAS FRUTAS

|   |         |
|---|---------|
| Fruta de la estación<br><i>Selección de fruta de temporada, acompañada de miel con perfume de manzanilla y alegría de cereales.</i> | \$45.00 |
| Ensalada de frutas<br><i>Mezcla de frutas de temporada, espuma de yogurt, granola artesanal de la casa y miel de agave.</i>         | \$85.00 |

### MENÚ DESAYUNOS

#### DE LA GRANJA

*Incluyen 2 tortillas elaboradas a mano*

Huevos naturales, revueltos, estrellados, omelette, poche, duros o tibios. \$40.00

Huevos a la mexicana, rancheros, divorciados o rabo de mestiza. \$55.00

Al albañil estilo hacienda \$65.00

*Huevo revuelto en salsa martajada de jitomate servidos en molcajete y acompañado con frijoles refritos.*

Motuleños \$85.00

*Huevos fritos montados en dos tortilla de maíz, jamón y queso fundido acompañadas con frijoles refritos, bañados con salsa roja, chicharos y coronados con chips de plátano macho.*

Veracruz \$70.00

*Tortillas de maíz rellenas de huevo a la mexicana con salsa de frijol negro perfumado con chipotle, juliana de chile serrano y queso fresco de la región.*

5 de mayo \$85.00

*Huevos poche con jamón gratinado sobre bisquet del día, bañados con salsa de frijol y chorizo.*

Encamisados \$65.00

*Huevos revueltos dentro de una tortilla recién elaborada, bañados con salsa martajada y frijoles de olla.*

Margarita \$85.00

*Huevos fritos sobre una cesta crujiente de maíz, bañados de salsa verde aromatizada con epazote, gratinados con queso Oaxaca y coronados con aguacate y chicharrón.*

Suplementos \$15.00

*Tocino, chorizo, jamón, queso, huevo, verduras.*

## OMELETTES

|  |         |
|--|---------|
| <b>Omelette al gusto</b> 2 ingredientes a elegir<br>Tocino, jamón, queso, choriizo o verduras.   | \$70.00 |
| <b>Omelette de la huerta</b><br>Vegetales frescos de la huerta<br>(champiñón, espinaca y calabacita)<br>con crema de requesón y chipotle.  | \$90.00 |
| <b>Omelette azteca</b><br>Con chile guajillo, aromatizado con<br>epazote, relleno de rajas poblanas,<br>queso chihuahua y granos de elote. | \$90.00 |
| <b>Omelette prehispánico</b><br>De huilacoche y queso chihuahua.   | \$90.00 |
| <b>Suplementos</b><br>Tocino, choriizo, jamón, queso, huevo, verduras.   | \$15.00 |

## DEL COMAL

|   |         |
|---|---------|
| <b>Tlacoyos tricolor</b> (3 pzas)<br>Tlacoyos de requesón o frijol en salsa<br>verde de cilantro, servidos con lechuga,<br>rábanos y brotes frescos.      | \$60.00 |
| <b>Sopes clásicos</b> (3 pzas)<br>Sopes de maíz con frijoles negros de la<br>olla, crema y queso fresco de la región<br>acompañados de salsa xnipec.      | \$60.00 |
| <b>Huarache México</b><br>huarache de maíz azul, frijoles refritos con<br>cecina, coronado con crema, queso, salsa<br>verde de cilantro y salsa ranchera. | \$95.00 |
| <b>Quesadillas hacienda</b> (3 pzas)<br>Tortillas de nopal rellenas de pollo, rajas<br>poblanas y champiñones con queso<br>panela a la plancha.           | \$85.00 |
| <b>Orden de quesadillas</b> (3 pzas)<br>Champiñones, choriizo, rajas poblanas.  | \$65.00 |
| <b>Orden de tortillas a mano de maíz<br/>blanco, azul o bicolor</b> (3 pzas)  | \$15.00 |
| <b>Tortilla hecha a mano</b> (1pza)   | \$7.00  |

## DESAYUNO PÍO PÍO

|   |  |
|---|--|
| <b>Jugo de fruta de temporada</b><br>fruta mixta<br>Café o Tizana | <b>Huevos al gusto</b><br>omelette al gusto<br>(2 ingredientes a elegir)<br>Chilaquiles verdes o rojos<br>(sin proteína) |
| \$120.00  |  |

## DE NUESTRO HORNO

|  |         |
|--|---------|
| <b>Línea de panadería mexicana artesanal</b><br>Horneado a diario en nuestra panadería "Las Delicias"              |         |
| - Concha de vainilla o chocolate bicolor   | \$20.00 |
| - Concha de mazapán  | \$25.00 |
| - Chocolatín artesanal semi amargo   | \$30.00 |
| - Pan de café y mantequilla  | \$30.00 |
| - Croissant de almendras   | \$20.00 |
| - Rol de romero y aceite de olivo<br>(Receta del chef Irving Quiroz)   | \$30.00 |
| - Tecuarin   | \$20.00 |
| - Muffin de elote y maíz azul  | \$20.00 |
| <b>Concha rellena con nata</b>   | \$45.00 |
| <b>Gorditas de nata</b> (3 pzas)<br>Con degustación de mermeladas artesanales,<br>cajeta y mantequilla de la casa. | \$45.00 |
| <b>Orden extra de nata fresca o<br/>mermelada</b>  | \$12.00 |



Una de nuestras misiones es ser parte de un cambio positivo para nuestro planeta, por eso en La Hacienda todos nuestros productos desechables son 100% biodegradables, aún así queremos que seas parte del cambio, invitándote a evitar lo más posible su uso. Aplicamos una cuota de recuperación de \$25.00 pesos por desechables, agradecemos tu comprensión y ayuda al planeta.

## NUESTRAS ESPECIALIDADES

|  |                      |
|--|----------------------|
| <b>Chilaquiles de la milpa</b><br>Chilaquiles elaborados con nuestra salsa<br>verde especial a la crema acompañados<br>con cecina de Yecapixtla o pollo.                             | \$140.00             |
| <b>Chilaquiles Hacienda</b><br>Chilaquiles elaborados con nuestra salsa<br>verde o roja aromatizada con epazote y<br>acompañados con pollo.  | \$100.00             |
| <b>Chilaquiles Tliltic</b><br>Chilaquiles crujientes de maíz azul en salsa<br>oscura de la casa con pollo.   | \$95.00              |
|  | Huevo extra +\$15.00 |
| <b>Enchiladas hidalgueses</b><br>Rellenas de pollo, en salsa de cilantro,<br>coronadas con rábanos, lechuga, cebolla<br>morada, crema y queso.                                       | \$110.00             |
| <b>Enchiladas mineras</b><br>Tortillas de maíz bañadas de salsa de chile guajillo,<br>rellenas con queso canasto, crema, queso, escabeche<br>de papa, zanahoria y chiles.            | \$110.00             |
| <b>Huarache taxqueño</b><br>Nopal parrillado, acompañado con pollo<br>deshebrado y gratinado con queso<br>Oaxaca, aguacate y espejo de salsa<br>ranchera.                            | \$80.00              |
| <b>Aporreado guerrerense</b><br>Huevos revueltos con cecina y salsa de<br>guajillo, acompañado de frijoles refritos y<br>tostadas de maíz y pepita de calabaza.                      | \$95.00              |
| <b>Tradicionales molletes de la casa</b><br>Pan artesanal de la casa con mantequilla de<br>chipotle, frijoles, choriizo, queso manchego y<br>pico de gallo aromatizado con cilantro. | \$85.00              |

## DESAYUNO KIKIRIKI

|   |   |
|---|---|
| <b>Jugo de fruta de temporada</b><br>fruta mixta<br>Café o Tizana<br>Pieza de pan dulce | <b>Huevos al gusto</b><br>omelette al gusto<br>(2 ingredientes a elegir)<br>Chilaquiles |
| \$180.00  |   |

## LOS CAFÉS Y LOS TÉS DE LA CASA

|   |                                |
|---|--------------------------------|
| <b>Chocolate de molinillo</b><br>(artesanal de la casa con cacao tostado)   | \$45.00                        |
| <b>Café americano</b>   | \$29.00                        |
| <b>Espresso americano</b>   | \$34.00                        |
| <b>Café espresso sencillo</b>   | \$20.00                        |
| <b>Café espresso doble</b>  | \$25.00                        |
|   | Café espresso cortado +\$15.00 |
| <b>Capuccino</b>  | \$40.00                        |
| <b>Vaso de leche</b><br>(entera, light, deslactosada o deslactosada light)  | \$20.00                        |
| <b>Vaso de leche</b><br>(Almendra, soya o coco)                             | \$30.00                        |
| <b>Selección de tizanas de la casa</b><br>(a elegir caliente o fría frappe) |                                |
| <b>Ponche de guayaba</b><br>Guayaba, jamaica, tejocote y pasas.             | \$40.00                        |
| <b>Papantla</b><br>mango, durazno, piña y vainilla de Papantla.             | \$40.00                        |
| <b>Xocolate</b><br>Té negro, canela y cascara de cacao.                     | \$40.00                        |
| <b>Alebrije</b><br>Manzanilla, menta, pétalos de rosa y cítricos.           | \$40.00                        |
| <b>Negro</b>  | \$40.00                        |
| <b>Menta</b>  | \$40.00                        |
| <b>Manzanilla</b>   | \$40.00                        |
| <b>Refresco</b>   | \$30.00                        |
| <b>Botella de agua</b>  | \$30.00                        |