

LA
HACIENDA
RESTAURANTE

¡BUENAS TARDES!
MENÚ COMIDAS Y CENAS

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.

Isaac Hernández Najera
CHEF EJECUTIVO DEL GRUPO JCM

Santiago García Cegueda
CHEF EJECUTIVO DEL RESTAURANTE
LA HACIENDA

¡Compártenos tu experiencia!

 La Hacienda  @lahaciendataxco

www.aguaescondida.com

MENÚ COMIDAS Y CENAS

DE LAS CHINAMPAS

Ensalada de flor de jamaica \$99.00
Espinaca fresca, fresa, palanqueta de cacahuete, queso de cabra y vinagreta de vino tinto aromatizado con clavo.

Ensalada de requesón con pera \$99.00
Mezcla de lechugas, semillas de girasol, crujiente de requesón artesanal, miel, vinagreta de nuez y mostaza.

Ensalada de pollo en costra de amaranto o arrachera al grill \$120.00
Mezcla de lechugas, láminas de manzana verde, queso panela, pepita de calabaza garapiñada, aderezo de chile guajillo y piloncillo.

A CUCHARADAS

Sopa de fideo seco al chipotle \$70.00
Con salsa de frijol negro, queso fresco, cremoso de aguacate y crema.

Nuestra famosa sopa azteca \$70.00
Caldillo rojo de jitomate y chile guajillo, servido con juliana de tortilla, aguacate, crema, queso, chicharrón y crujiente de chile pasilla.

Crema de flor de calabaza \$80.00
Semillas confitadas de calabaza, flor tempura y espejo de salsa guajillo tatemadas.

Sopa de la milpa \$70.00
Caldillo aromatizado con epazote, grano de elote, calabaza champiñones y elote baby.

MENÚ COMIDAS Y CENAS

DE PASEO POR MÉXICO

Guacamole y festival de maíz \$70.00

Chicharrón de queso \$99.00
relleno de verduras mixtas en salsa verde de aguacate.

Tetelas bicolor \$80.00
de huitlacoche y queso Oaxaca o flor de calabaza con queso de cabra (3 pzas).

Lasaña mexicana \$130.00
de chicharrón en salsa verde y queso Chihuahua.

Tendedero de quesadillitas \$60.00
de plátano macho rellenas de frijol acompañadas con mole de la casa (3 pzas).

Trenza crujiente de queso Oaxaca \$90.00
con salsa verde de aguacate.

Tamal de elote \$45.00
Acompañado de crema, queso fresco y salsa verde.

DE MANTELES LARGOS		
	Tradicional mole de la casa <i>con sus 26 ingredientes y suprema de pollo rellena de puré de plátano macho y queso fresco.</i>	\$190.00
	Discada norteña de vegetales <i>(Vegetales mixtos parrillados marinados en adobo especial de la casa).</i>	\$110.00
	Chile con costra hojaldrada <i>relleno de pollo y piña, salsa aterciopelada de almendra y queso azul.</i>	\$165.00
	Pesca del día <i>Pescado del día, esquites a la mantequilla, mayonesa de epazote, sal de gusano de maguey y chicharrón de queso.</i>	\$220.00
	Salmón al pastor <i>Posta de salmón estilo “al pastor” con salsa de aguacate, piña rostizada y cebollitas cambray al grill.</i>	\$230.00
	Cecina Hacienda <i>Cecina de Yecapixtla a la plancha servida con guacamole, cesta de frijoles refritos, chiles toreados y queso fresco.</i>	\$165.00
	Enchiladas poblanas <i>Tortillas de maíz rellenas de pollo, rajas poblanas y elote, bañadas con salsa cremosa de poblano y gratinadas con queso.</i>	\$110.00
	Enchiladas mineras <i>Tortillas de maíz bañadas de salsa de chile guajillo, rellenas con queso canasto, crema, queso, escabeche de papa, zanahoria y chiles.</i>	\$110.00
	Enchiladas hacienda <i>Deliciosas tortillas de maíz rellenas de pechuga de pollo, bañada con nuestra salsa verde especial a la crema gratinadas con queso.</i>	\$110.00
Por un mejor planeta	Servicio para llevar \$25.00	

EL LADO DULCE

	Cochecito de helados <i>Degustación de helados de la casa (horchata de melón, café de olla, vainilla de Papantla y guayaba, mazapán).</i>	\$120.00
	Taxco de mis Amores <i>“Vochito” bombon de chocolate blanco relleno de Yoli. “Berta” bombon de chocolate blanco relleno de miel, limón y tequila. “Cantera” Macarron con relleno de especias y chipotle ahumado.</i>	\$95.00
	Delicia de antaño <i>Pastel especial de chocolate elaborado con la receta tradicional de la casa.</i>	\$75.00
	Pastel de queso <i>con crujiente de chocolate de metate y reducción de café de olla.</i>	\$65.00
	Garibaldi de plátano y cajeta <i>Panque de plátano cubierto de amaranto y helado de vainilla.</i>	\$65.00

AGUAS FRESCAS

		
Agua de horchata, melón y amaranto.	\$40.00	\$140.00
Agua fresca de bugambilia, limón y hierbabuena.	\$35.00	\$130.00
Agua de jamaica, jarabe de canela y albahaca.	\$35.00	\$130.00
Agua de piña, guayaba, jengibre y chile ancho rostizado.	\$35.00	\$130.00
Agua de sandía, limón y chía.	\$35.00	\$130.00

	Ceremonia “Mole Rosa Santa Prisca” <i>Típico mole rosa de Taxco, acompañado de arroz blanco a la mantequilla y trufas de plátano macho.</i>	\$230.00
	Tradicional arrachera adobada <i>200 gr de arrachera marinada en salsa de chiles, aceite de oliva y hierbas finas, frijoles refritos, cebollas al grill, ensalada de nopales encurtidos y guacamole.</i>	\$230.00
	Mole de guayaba <i>Mole agridulce y costilla de cerdo rostizadas, acompañadas de verduras tatemadas y risotto de huitlacoche.</i>	\$190.00
	Nuestros tradicionales tacos placeros <i>Tacos con tortilla bicolor acompañados de cecina o arrachera con nopales, queso, frijoles refritos, polvo de chicharrón, aguacate y polvo de chorizo.</i>	\$162.00
	Molcajete de salsa martajada	\$50.00
Servicio para llevar \$25.00	Por un mejor planeta	

LOS CAFÉS Y LOS TÉS DE LA CASA

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



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.