

# LA HACIENDA

RESTAURANTE

## ¡BUENOS DÍAS! MENÚ DESAYUNOS

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

¿A qué sabe México?

La respuesta se plasmo en cada uno de los platillos, los cuales cuentan con una personalidad única, llenos de vida, sabor y color. En este menú se busca enaltecer a nuestra comida 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 este proceso, 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.

¡Compártenos tu experiencia!



La Hacienda



@lahaciendataxco

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

### MENÚ DESAYUNOS

#### BARRA DE JUGOS

Naranja	\$43.00
Toronja	\$43.00
Zanahoria	\$43.00
Fruta de temporada (1 ingredientes)	\$43.00
Mixto (2 ingredientes)	\$50.00

#### LOS NUESTROS

Nopal, naranja, manzana.	\$60.00
Fresa, naranja, piña.	\$55.00
Guayaba, piña y mango	\$55.00
Fresa, espinaca y mango	\$55.00
Naranja, guayaba, alfalfa	\$55.00

#### LOS LICUADOS

Fruta de temporada (1 ingrediente)	\$55.00
Licudo mixto (3 ingredientes)	\$65.00
Leche de coco, almendra o soya +\$15.00	

#### LOS NUESTROS

Plátano, frutos rojos, almendra.	\$65.00
Guayaba, vainilla, nuez.	\$65.00
Aguacate y chocolate.	\$65.00
Matcha, mango, yogurt.	\$65.00
Mamey, canela, chocolate.	\$65.00

#### LAS FRUTAS

Fruta de la estación	\$60.00
<i>Selección de fruta de temporada, acompañada de miel con perfume de manzanilla y alegría de amaranto.</i>	
Ensalada de frutas	\$100.00
<i>Mezcla de frutas de temporada, espuma de yogurt, granola artesanal de la casa y jarabe de agave.</i>	

### MENÚ DESAYUNOS

#### DE LA GRANJA

*Incluyen 2 tortillas elaboradas a mano*

Huevos naturales, revueltos, estrellados, omelette, poche, duros o tibios.	\$55.00
Huevos a la mexicana, rancheros, divorciados	\$75.00
Al albañil estilo hacienda <i>Huevo revuelto en salsa martajada de jitomate servidos en molcajete y acompañado con frijoles refritos.</i>	\$85.00
Motuleños <i>Huevos fritos montados en dos tortilla de maíz, jamón y queso fundido acompañadas con frijoles refritos, bañados con salsa roja, chicharos y coronados con plátano macho.</i>	\$105.00
Veracruz <i>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.</i>	\$105.00
5 de mayo <i>Huevos poche con jamón gratinado sobre bisquet del día, bañados con salsa de frijol y chorizo.</i>	\$120.00
Encamisados <i>Huevos revueltos dentro de una tortilla recién elaborada, bañados con salsa martajada y frijoles de olla.</i>	\$85.00
Margarita <i>Huevos fritos sobre una cesta crujiente de maíz, bañados de salsa verde, gratinados con queso Oaxaca y coronados con aguacate y chicharrón.</i>	\$105.00
Rabo de Mestiza <i>Huevos poche montados sobre dos tortillas de maíz, bañados con salsa roja, acompañados de rajas poblanas.</i>	\$75.00
Del campo <i>Huevos revueltos con frijoles negros de olla, chorizo, queso canasto, aguacate y chicharrón.</i>	\$115.00
Al comal <i>Huevos estrellados, sobre hoja santa, montados sobre tortilla de maíz, salsa martajada, frijoles negros de olla y queso canasto.</i>	\$75.00
Suplementos <i>Tocino, chorizo, jamón, queso, huevo, verduras.</i>	\$20.00

## OMELETTES

<b>Omelette al gusto</b> 2 ingredientes a elegir <i>Tocino, jamón, queso, chorizo o verduras.</i>	\$85.00
<b>Omelette de la huerta</b> <i>Vegetales frescos (champiñón, espinaca y calabacita) con crema de requesón y chipotle.</i>	\$115.00
<b>Omelette azteca</b> <i>Con chile guajillo, relleno de rajas poblanas, queso chihuahua y granos de elote.</i>	\$115.00
<b>Omelette prehispánico</b> <i>De huitlacoche y queso chihuahua.</i>	\$115.00
<b>Suplementos</b> <i>Tocino, chorizo, jamón, queso, huevo, verduras.</i>	\$20.00

## DEL COMAL

<b>Tlacoyos tricolor</b> (3 pzas) <i>Tlacoyos de requesón o frijol en salsa verde de cilantro, servidos con lechuga y rabanos.</i>	\$80.00
<b>Sopes clásicos</b> (3 pzas) <i>Sopes de maíz con frijoles negros de la olla, crema y queso fresco de la región acompañados de salsa xnipec.</i>	\$80.00
<b>Huarache México</b> <i>huarache de maíz azul, frijoles refritos con cecina, coronado con crema, queso, salsa verde de cilantro y salsa ranchera.</i>	\$130.00
<b>Quesadillas hacienda</b> (3 pzas) <i>Tortillas de nopal rellenas de pollo, rajas poblanas y champiñones con queso panela a la plancha.</i>	\$115.00
<b>Orden de quesadillas</b> (3 pzas) <i>Champiñones, chorizo, rajas poblanas.</i>	\$90.00
<b>Orden de tortillas a mano de maíz blanco, azul o bicolor</b> (3 pzas)	\$15.00
<b>Tortilla hecha a mano</b> (1pza)	\$7.00

## DESAYUNO PÍO PÍO

Incluye

Jugo de fruta de temporada  
o  
fruta mixta  
Café o Tisana

Huevos al gusto  
u  
omelette al gusto  
(2 ingredientes a elegir)

Chilaquiles verdes o rojos  
(sin proteína)

\$160.00

## DE NUESTRO HORNO

### Línea de panadería mexicana artesanal

*Horneado a diario en nuestra panadería "La Diez"*

- Concha de vainilla o chocolate bicolor	\$30.00
- Concha de mazapán	\$35.00
- Chocolatín artesanal semi amargo	\$40.00
- Pan de café y mantequilla	\$30.00
- Croissant de almendras	\$40.00
- Rol de romero y aceite de olivo <i>(Receta del chef Irving Quiroz)</i>	\$40.00
- Tecuarin	\$25.00

**Concha rellena con nata** \$50.00

**Gorditas de nata** (3 pzas) \$80.00

*Con degustación de mermeladas artesanales, cajeta y mantequilla de la casa.*

**Orden extra de nata fresca o mermelada** \$25.00



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> <i>Chilaquiles elaborados con nuestra salsa verde especial a la crema acompañados con cecina de Yecapixtla o pollo.</i>	\$140.00
<b>Chilaquiles Hacienda</b> <i>Chilaquiles elaborados con nuestra salsa verde o roja aromatizada con epazote y acompañados con pollo.</i>	\$140.00
<b>Chilaquiles Tliltic</b> <i>Chilaquiles crujientes de maíz azul en salsa oscura de la casa con pollo.</i>	\$105.00
<b>Chilaquiles de guajillo</b> <i>Chilaquiles crujientes en salsa de guajillo, aromatizados con epazote, acompañados con pollo, crema, queso, aguacate y hojuelas de guajillo.</i>	\$140.00
	Huevo extra +\$15.00
<b>Enchiladas hidalguenses</b> <i>Rellenas de pollo, en salsa de cilantro, coronadas con rábanos, lechuga, cebolla morada, crema y queso.</i>	\$140.00
<b>Enchiladas mineras</b> <i>Tortillas de maíz bañadas de salsa de chile guajillo, rellenas con queso canasto, crema, queso, escabeche de papa, zanahoria y chiles.</i>	\$140.00
<b>Huarache taxqueño</b> <i>Nopal parillado, acompañado con pollo deshebrado y gratinado con queso Oaxaca, aguacate y espejo de salsa ranchera.</i>	\$130.00
<b>Aporreado guerrerense</b> <i>Huevos revueltos con cecina y salsa de guajillo, acompañado de frijoles refritos y tostadas de maíz y pepita de calabaza.</i>	\$120.00
<b>Tradicionales molletes de la casa</b> <i>Pan artesanal de la casa con mantequilla de chipotle, frijoles, chorizo, queso manchego y pico de gallo aromatizado con cilantro.</i>	\$120.00
<b>Enfrijoladas Hacienda</b> <i>Rellenas de queso canasto, bañadas con salsa de frijol y chorizo, coronadas con crema, queso, chorizo y cebolla morada.</i>	\$120.00

## DESAYUNO KIKIRIKUI

Incluye

Jugo de fruta de temporada  
fruta mixta  
Café o Tisana

Huevos al gusto  
u  
omelette al gusto  
(2 ingredientes a elegir)

Chilaquiles

\$210.00

## LOS CAFÉS Y LOS TÉS DE LA CASA

<b>Chocolate de molinillo</b> <i>(artesanal de la casa con cacao tostado)</i>	\$55.00
<b>Chilate</b> <i>(Bebida fría guerrerense a base de cacao, arroz y canela)</i>	\$65.00
<b>Café americano</b>	\$40.00
<b>Espresso americano</b>	\$50.00
<b>Café espresso sencillo</b>	\$25.00
<b>Café espresso doble</b>	\$30.00
	Cortado +\$15.00
<b>Capuccino</b>	\$55.00
<b>Vaso de leche</b> <i>(entera, light, deslactosada o deslactosada light)</i>	\$20.00
<b>Vaso de leche</b> <i>(Almendra, soya o coco)</i>	\$30.00
<b>Selección de tisanas de la casa</b> <i>(a elegir caliente o fría)</i>	\$45.00
<b>Ponche de guayaba</b> <i>Guayaba, jamaica, tejocote y pasas.</i>	\$45.00
<b>Papantla</b> <i>mango, durazno, piña y vainilla de Papantla.</i>	\$45.00
<b>Xocolate</b> <i>Té negro, canela y cascara de cacao.</i>	\$45.00
<b>Alebrije</b> <i>Manzanilla, menta, pétalos de rosa y cítricos.</i>	\$45.00
<b>Negro</b>	\$45.00
<b>Menta</b>	\$45.00
<b>Manzanilla</b>	\$45.00
<b>Refresco</b>	\$40.00
<b>Botella de agua</b>	\$40.00