

¡BUENOS DÍAS!  
MENÚ DESAYUNOS!

Después de 40 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 plasmó 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.

MENÚ DESAYUNOS

BARRA DE JUGOS

Naranja	\$58.00
Toronja	\$58.00
Zanahoria	\$58.00
Fruta de temporada (1 ingrediente)	\$58.00
Mixto (2 ingredientes)	\$68.00

LOS NUESTROS

Nopal, naranja y manzana.	\$75.00
Fresa, naranja y piña.	\$70.00
Guayaba, piña y mango.	\$70.00
Fresa, espinaca y mango.	\$70.00
Naranja, guayaba y alfalfa.	\$70.00

LOS LICUADOS

Fruta de temporada (1 ingrediente)	\$70.00
Licuido Mixto (2 ingredientes)	\$80.00
Leche de coco, almendra o soya	+ \$20.00

LOS NUESTROS

Plátano, frutos rojos, almendra.	\$80.00
Guayaba, vainilla y nuez.	\$80.00
Matcha, mango y yogurt.	\$80.00
Mamey, canela y chocolate.	\$80.00

LAS FRUTAS

Fruta de la estación	\$85.00
Selección de fruta de temporada, acompañada de miel con perfume de manzanilla y alegría de amaranto.	
Ensalada de frutas	\$135.00
Mezcla de frutas de temporada, espuma de yogurt, granola artesanal de la casa y jarabe de agave.	

¡Compártenos tu experiencia!



www.aguaescondida.com

MENÚ DESAYUNOS

DE LA GRANJA

Incluyen 2 tortillas elaboradas a mano.

Huevos naturales, revueltos, estrellados, omelette, poche, duros o tibíos. (2 pазs).	\$85.00
Huevos a la mexicana, rancheros, divorciados, huevos con jamón, Huevos con chorizo, huevos con tocino.	\$95.00
Al albañil estilo hacienda Huevo revuelto en salsa martajada de jitomate servidos en molcajete y acompañado con frijoles refritos.	\$120.00
Motuleños 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.	\$140.00
Veracruz 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.	\$140.00
5 de mayo Huevos poche sobre bisquet del mantequilla, con jamón y queso con de salsa de frijol y chorizo.	\$150.00
Encamisados Huevos revueltos dentro de una tortilla recién elaborada, bañados con salsa martajada y frijoles de olla.	\$120.00
Margarita Huevos fritos sobre una cesta crujiente de maíz, bañados de salsa verde, gratinados con queso Oaxaca y coronados con aguacate y chicharrón.	\$120.00
Rabo de Mestiza Huevos poche montados sobre dos tortillas de maíz, bañados de salsa roja, acompañados de rajas poblanas y frijoles refritos	\$120.00
Del campo Huevos revueltos con frijoles negros de olla, chorizo, queso canasto, aguacate y chicharrón.	\$155.00
Al comal Huevos estrellados, sobre hoja santa, montados sobre tortilla de maíz, salsa martajada, frijoles negros de olla y queso canasto.	\$115.00
Suplementos Tocino, chorizo, jamón, queso y verduras (espinaca, champiñon o calabaza).	\$30.00

MENÚ DESAYUNOS		
OMELETTES		
Omelette al gusto	(2 ingredientes a elegir)	\$115.00
Tocino, jamón, queso, chorizo o verdura (champiñon, espinaca o calabaza).		
Omelette de la huerta		\$155.00
Vegetales frescos (champiñón, espinaca y calabacita) con crema de requesón y chipotle.		
Omelette azteca		\$155.00
Con chile guajillo, relleno de rajas poblanas, queso chihuahua y granos de elote.		
Omelette prehispánico		\$155.00
De huitlacoche y queso chihuahua.		
Suplementos		\$30.00
Tocino, chorizo, jamón, queso y verduras (champiñon, espinaca o calabaza).		
DEL COMAL		
Tlacoyos tricolor	(3 pzas)	\$115.00
Tlacoyos de requesón o frijol en salsa verde de cilantro, servido con lechuga, rabano.		
Sopes clásicos	(3 pzas)	\$105.00
Sopes de maíz con frijoles negros de la olla, crema y queso fresco de la región acompañados de salsa xnipec.		
Huarache México		\$170.00
Huarache de maíz azul, frijoles refritos con cecina, coronado con crema, queso, salsa verde de cilantro y salsa ranchera.		
Quesadillas hacienda	(3 pzas)	\$155.00
Tortillas de nopal rellenas de pollo, rajas poblanas y champiñones con queso.		
Orden de quesadillas	(3 pzas)	\$125.00
Champiñones, chorizo, rajas poblanas.		
Orden de tortillas a mano de maíz blanco, azul o bicolor.	(3 pzas)	\$21.00
Tortilla hecha a mano.	(1 pzas)	\$8.00



DESAYUNO PÍO PÍO





Elige tu Platillo + \$99.00 (Café + Fruta de temporada)

DE NUESTRO HORNO

Línea de panadería artesanal		
Horneado a diario en nuestra panadería “La Díez”		
-	Concha de vainilla o chocolate bicolor	\$42.00
-	Concha de mazapán	\$45.00
-	Chocolatín artesanal semi amargo	\$50.00
-	Pan de café y mantequilla	\$42.00
-	Croissant de almendras	\$50.00
-	Rol de romero y aceite de olivo	\$50.00
(Receta del chef Irving Quiroz)		
-	Tecuarin	\$42.00
Bisquet con mermelada		\$58.00
Concha rellena con nata		\$78.00
Gorditas de nata		(3 pzas) \$105.00
Con mermelada de fresa, cajeta y mantequilla de la casa.		
Orden extra de nata fresca o mermelada.		\$38.00



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.

MENÚ DESAYUNOS		
NUESTRAS ESPECIALIDADES		
Chilaquiles de la milpa		\$175.00
Chilaquiles elaborados con nuestra salsa verde especial a la crema acompañados con cecina de Yecapixtla o pollo.		
Chilaquiles Hacienda		\$175.00
Chilaquiles elaborados con nuestra salsa verde o roja aromatizada con epazote y acompañados con pollo o cecina.		
Chilaquiles Tliltic		\$150.00
Chilaquiles crujientes de maíz azul en salsa oscura de la casa con pollo.		
Chilaquiles de guajillo		\$175.00
Chilaquiles crujientes en salsa de guajillo, aromatizados con epazote, acompañados con pollo, crema, queso, aguacate y hojuelas de guajillo.		
	Huevo extra +	\$15.00
Enchiladas hidalguenses		\$184.00
Rellenas de pollo, en salsa de cilantro, coronados con rábanos, lechuga, cebolla morada, crema y queso.		
Enchiladas mineras		\$195.00
Tortillas de maíz bañadas de salsa de chile guajillo, rellenas con queso canasto, crema, queso, escábeche de papa, zanahoria y chiles.		
Huarache taxqueño		\$165.00
Nopal parrillado, acompañado con pollo deshebrado y gratinado con queso Oaxaca, aguacate y espejo de salsa ranchera.		
Aporreado guerrerense		\$165.00
Huevos revueltos con cecina y salsa de guajillo, acompañado de frijoles refritos y tostadas de maíz y pepita de calabazas.		
Tradicionales molletes de la casa		\$155.00
Pan artesanal de la casa con mantequilla de chipotle, frijoles, chorizo, queso manchego y pico de gallo aromatizado con cilantro.		
Enfrijoladas Hacienda		\$155.00
Rellenas de queso canasto, bañados con salsa de frijol y chorizo, coronadas con crema, queso, chorizo y cebolla morada.		



DESAYUNO KIKIRIKUI





Jugo de fruta de temporada, Fruta mixta, Café o Tisana

+



Huevos al gusto u omelette al gusto (2 Ingredientes a elegir) o chilaquiles

\$280.00

LOS CAFÉS Y LOS TÉS DE LA CASA

Chocolate de molinillo		\$68.00
(Artesanal de la casa con cacao tostado)		
Chilate		\$85.00
(Bebida fría guerrerense a base de cacao, arroz y canela)		
Café americano		\$60.00
Espresso americano		\$68.00
Café espresso sencillo		\$42.00
Café espresso doble		\$48.00
	Cortado +	\$15.00
Capuccino		\$70.00
Vaso de leche		\$30.00
	(Almendra, soya o coco) +	\$10.00
Selección de tizanas de la casa		
(A elegir caliente o fría)		
Ponche de guayaba		\$75.00
Guayaba, jamaica, tejocote y pasas.		
Papantla		\$75.00
Mango, durazno, piña y vainilla de Papantla.		
Xocolate		\$75.00
Té negro, canela y cascara de cacao.		
Alebrije		\$75.00
Manzanilla, menta, pétalos de rosa y cítricos.		
Negro		\$75.00
Menta		\$75.00
Manzanilla		\$75.00
Refresco		\$50.00
Botella de agua		\$55.00