

LA HACIENDA R E S T A U R A N T E

¡BUENAS TARDES! MENÚ COMIDAS Y CENAS

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.

¡Compártenos tu experiencia!

 La Hacienda  @lahaciendataxco

www.aguaescondida.com

MENÚ COMIDAS Y CENAS

DE LAS CHINAMPAS

Ensalada de flor de jamaica <i>Espinaca fresca, fresa, palanqueta de cacahuate, queso de cabra y vinagreta de vino tinto aromatizado con clavo.</i>	\$180.00
Ensalada de requesón con pera <i>Mezcla de lechugas, semillas de girasol, crujiente de requesón artesanal, miel, vinagreta de nuez y mostaza.</i>	\$180.00
Ensalada de pollo en costra de amaranto o arrachera al grill <i>Mezcla de lechugas, láminas de manzana, queso panela, pepita de calabaza garapiñada, aderezo de chile guajillo y piloncillo.</i>	\$195.00

A CUCHARADAS

Fideo seco al chipotle <i>Con salsa de frijol negro, queso fresco, cremoso de aguacate y crema.</i>	\$130.00
Nuestra famosa sopa azteca <i>Caldillo rojo de jitomate y chile guajillo, servido con juliana de tortilla, aguacate, crema, queso, chicharrón y crujiente de chile pasilla.</i>	\$125.00
Crema de flor de calabaza <i>Semillas confitadas de calabaza y espejo de salsa guajillo tatemada.</i>	\$140.00
Sopa de la milpa <i>Caldillo aromatizado con epazote, grano de elote, calabaza, champiñones y elote baby.</i>	\$125.00
Sopa Lima <i>Fondo de ave aromatizado con lima y especias, pollo desmenuzado y julianas de tortilla.</i>	\$125.00
Crema de Elote y Huitlacoche <i>Crema bicolor con esquites aromatizados con epazote.</i>	\$140.00

DE PASEO POR MÉXICO

Guacamole y festival de maíz	\$130.00
Tetelas bicolor <i>de huitlacoche y queso Oaxaca o flor de calabaza con queso de cabra (3 pzas).</i>	\$145.00
Tendedero de quesadillitas <i>de plátano macho rellenas de frijol acompañadas con mole de la casa (3 pzas).</i>	\$115.00
Trenza crujiente de queso Oaxaca <i>con salsa verde de aguacate.</i>	\$145.00
Tamal de elote <i>Acompañado de crema, queso fresco y salsa verde.</i>	\$95.00
Mini sopes <i>De cochinita pibil, queso, cilantro y salsa xnipec.</i>	\$95.00
Degustación de moles <i>Esferas de maíz y amaranto, trilogía de moles; mole de la casa, mole de guayaba y mole rosa.</i>	\$130.00
Costillitas de elote al pastor <i>Elote al grill marinado en salsa estilo al pastor.</i>	\$115.00

MENÚ COMIDAS Y CENAS

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>	\$285.00
Mextlapique de vegetales <i>(Vegetales mixtos parrillados marinados en adobo especial de la casa).</i>	\$215.00
Chile con costra hojaldrada <i>relleno de pollo y frutos secos, salsa aterciopelada de piña y almendra.</i>	\$325.00
Pesca del día <i>Pescado del día, esquites a la mantequilla, mayonesa de epazote, sal de gusano de maguey y chicharrón de queso.</i>	\$320.00
Salmón al pastor <i>Posta de salmón estilo "al pastor" con salsa de aguacate, piña rostizada y cebollitas cambray al grill.</i>	\$325.00
Cecina Hacienda <i>Cecina de Yecapixtla a la plancha acompañada de un sope tradicional, servida con guacamole, cesta de frijoles refritos, chiles toreados, chorizo y queso fresco.</i>	\$290.00
Enchiladas poblanas <i>Tortillas de maíz rellenas de pollo bañadas con salsa cremosa de poblano y gratinadas con queso, acompañadas con rajas poblanas y elote.</i>	\$195.00
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>	\$195.00
Enchiladas hacienda <i>Tortillas de maíz rellenas de pollo, bañada con nuestra salsa verde especial a la crema y gratinadas con queso.</i>	\$195.00

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>	\$175.00
Taxco de mis amores, jardincito de flores <i>Pastel tibio de elote, palomitas de caramelo y crema inglesa de licor (Nixta).</i>	\$125.00
Delicia de antaño <i>Pastel especial de chocolate elaborado con la receta tradicional de la casa.</i>	\$125.00
Pastel de queso <i>Cremoso pastel de queso con reducción de café de olla.</i>	\$125.00

AGUAS FRESCAS



Agua de horchata, melón y amaranto.	\$195.00
Agua de jamaica, jarabe de canela y albahaca.	\$180.00
Agua de piña, guayaba, jengibre y chile ancho rostizado.	\$180.00
Agua de sandía, limón y chía.	\$180.00

Ceremonia "Mole Rosa Santa Prisca"

Típico mole rosa de Taxco, acompañado de arroz blanco a la mantequilla y trufas de plátano macho.

\$355.00

Tradicional arrachera adobada

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.

\$325.00

Mole de guayaba

Mole agrodulce y costilla de cerdo rostizada, acompañadas de verduras tatemadas y risotto de huítlacoche.

\$325.00

Nuestros tradicionales tacos placeros

Tacos con tortilla bicolor acompañados de cecina o arrachera con nopales, queso, frijoles refritos, polvo de chicharrón, aguacate y polvo de chorizo.

\$285.00

Lasaña Yucatán

De cochinita pibil, queso y salsa xnipec.

\$210.00

Tacos ahogados estilo Guerrero

Tacos dorados de queso bañados con salsa verde, cilantro y chipotle, coronados con lechuga, rabano, crema y queso.

\$195.00

Pollo "Regino"

Suprema de pollo bañada en salsa de miel, frutos secos y zanahorias glaseadas al mezcal. (Receta del chef Regino Martínez nuestro primer Chef de la Hacienda)

\$285.00

Molcajete de salsa martajada

\$70.00

LOS CAFÉS Y LOS TÉS DE LA CASA

Chocolate de molinillo

(artesanal de la casa con cacao tostado)

\$68.00

Chilate

(Bebida fría guerrerense a base de cacao, arroz y canela)

\$85.00

Café americano

\$60.00

Espresso americano

\$68.00

Café espresso sencillo

\$42.00

Café espresso doble

\$45.00

Cortado + \$15.00

Capuccino

\$70.00

Vaso de leche

\$30.00

(entera, light, deslactosada o deslactosada light)

Vaso de leche

\$40.00

(Almendra, soya o coco)

Selección de tizanas de la casa

\$75.00

(a elegir caliente o fría frappe)

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

Mnazarilla, menta, pétalos de rosa y cítricos.

Negro

\$75.00

Menta

\$75.00

Manzanilla

\$75.00

Refresco

\$50.00

Botella de agua

\$55.00



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, aun 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.