



Comida Mexicana

# Estimado Huesped

## Después de ordenar

### Lo invitamos a disfrutar de nuestra barra de ensaladas y postres

## Clásicas de México

### Pozole de Camarón

Con las guarniciones tradicionales y sabores típicos de la región

### Sopa Azteca

Tradicional sopa de tomate, crema, tortilla frita y crocante de chile

## Para el Antojo

### Trilogía Mestiza

Sope de cochinita, salbute de pollo y huarache de res con cebollas curtidas y salsa de aguacate.

### Tacos de Castacán y Chicharrón

Cerdo confitado y chicharrón crujiente servido con salsa placera picante

### Queso Fundido

Tradicional queso fundido de la zona, acompañada con tortillas de harina y salsa verde

### Sopecitos de Pulpo

Pulpo al guajillo rostizado a las brazas, crujiente de ajo, aderezo de chipotle acompañado con una ensalada de berros y vinagreta de cítricos

## Sabores de México

### Flauta de Pollo

Doradas rellenas de pollo confitado y servidas con lechuga, aguacate y crema acida y salsa verde

### Trilogía de Enchiladas

De pollo, res y queso panela asado en tres salsas diferentes roja, mole y pipián

### Ossobuco de Pollo y Mole

Con una salsa tradicional del centro de México "Mole Poblano" acompañado de arroz y plátano frito



Comida Mexicana

### Filete de Pescado a la Talla

Bañado con el tradicional adobo de la zona de “Guerrero” servido con un arroz a la mexicana

### Huarache Norteño

Servido con carne asada y cebollita cambray, nopales a la mexicana y frijoles refritos

### Fajitas mixtas

Res, pollo o mixta o vegetariana con nopal bañadas con cerveza y especias, acompañadas con tortillas de maíz, guacamole y frijoles de la casa

### Burrito

Rellena de pollo, res, mixtas o vegetariana gratinadas y servidas con frijol y guacamole

### Tampiqueña de Res

Acompañadas de enchilada verde, quesadilla flauta de pollo con frijoles y guacamole

## \*\*Langosta La Hacienda (400 gr)\*\*

Langosta fresca a la plancha, acompañada con arroz blanco al ajillo, nopales en esacabeche y ejotes.

Salsa para elegir: al mojo de ajo, al ajillo, mole o salsa de alcaparras

**Costo a adicional: \$1,100 MXN**

Estimado huésped: el consumo de ciertos alimentos crudos o poco cocidos de origen animal pueden aumentar el riesgo de una enfermedad alimentaria, la solicitud y la ingesta de estos, es responsabilidad del consumidor.

Algunos de nuestros platillos pueden contener o haber entrado en contacto con nueces, cacahuates, semillas u otro producto alergénico

#### Símbolos alérgenos:



Vegetariano



Lácteos



Frutos secos



Pescado



Libre de gluten



Huevo



Cacahuete



Crustáceos



Mexican Food

Dear Guest

After ordering  
We invite you to enjoy our salad  
and dessert bar

## Traditional Mexican

### Shrimp Pozole

With the traditional garnishes and typical flavors of the region

### Aztec Soup

Traditional tomato soup, sour cream, fried tortilla and crunchy chili

## Apettaizer

### Mestiza Trilogy

Three different type of tortilla with typical dishes, (sope, salbute y huarache) pork, chicken and beef served with green sauce, sour cream and red onion

### Taco of pork rind from the Mexican market

Typical pork rind served with avocado sauce tomato and lettuce

### Melted cheese

Traditional melted cheese from the area, accompanied with flour tortillas and green sauce

### Octopus fried corn tortilla

Guajillo octopus roasted with grilled, crispy garlic, chipotle dressing accompanied with a watercress salad and citrus vinaigrette

## Main Course

### Chicken flautas (Typical fried crispy taco)

Stuffed with chicket confit and served with lettuce, avocado, sour cream and green sauce

### Enchiladas "trilogy"

Chicken, beef and roasted panela cheese in three different sauces red, mole and pipián

### Chicken Ossobuco with Mole

With a traditional sauce from central Mexico "Mole Poblano" accompanied by rice and fried plantain



## Mexican Food

### “a la Talla” Fish Fillet Style

Cover with the traditional adobo from “guerrero” area. served with a mexican rice

### Huarache Norteño

Corn tortilla served with beef, grilled scallions with cactus mexican style and refried beans

### Mixed fajitas

Beef, chicken or mixed or Vegetarian with Cactus, accompanied with corn tortillas, guacamole and beans homemade style

### Classic Burrito

Filled with Chicken, Beef, Mixed or Vegetarian au gratin and served with beans and guacamole

### Beef Tampiqueña

Accompanied by green enchilada, fried taco, quesadilla with beans and guacamole

### \*\*Lobster La Hacienda (400 gr)\*\*

Fresh grilled lobster, accompanied with garlic white rice, pickled cactus, green beans to choose from garlic or ajillo chili sauce, mole sauce or caper sauce

**Additional cost: \$1,100 MXN**

Dear guest: the consumption of certain raw or undercooked food of animal origin may increase the risk of a food disease, the request and the intake of these, is responsibility of the consumers. Some of our dishes may contain or have come in contact with nuts, peanuts, seeds or the allergenic products. Please, if there is any doubt, ask to speak with the waiter or manager on duty

#### Symbols allergens:

 Vegetarian

 Dairy

 Nuts

 Fish

 Gluten free

 Egg

 Peanut

 Shellfish