



Menú

🌸 Dulce mañana 🌸

Coctel de frutas del huerto \$95
Papaya, manzana y plátano con miel y granola.

Tazón de Yogurt Artesanal \$120
Frutas frescas, yogurt natural y granola casera.

Pan Francés de la Hacienda \$120
Brioche con crema dulce de la casa, espuma de leche y fresas

🍳 Huevos de la Granja 🍳

2 piezas, acompañador de frijoles refritos o láminas de queso ahumado y pan tostado.

Rancheros \$95
Huevos estrellados sobre tortilla, bañados con salsa ranchera de molcajete

Motuleños \$95
Salsa de tomate, chícharos, jamón y queso, montado sobre tortillas.

Del Alto \$98
Preparados con longaniza típica de Alto Lucero

Vigueños \$105
Con chorizo rojo de Las Vigas

Tirados \$95
De origen veracruzano, frijoles refritos revueltos con huevo y queso

Hacienda \$105
El platillo de la casa: huevos revueltos con tocino, nopales al comal y queso fresco

🍳 Del Horno 🍳

Telera Yucateca \$95
Rellena de cochinita pibil, coronada con cebolla morada encurtida y habanero tatemado, acompañada con papas cambray. Un clásico con corazón sureño.

Cuernito Acajete \$95
Cuernito de mantequilla relleno con jamón de pavo ahumado y queso ahumado, lechuga y láminas de tomate. Acompañado de papas a la francesa.

Baguette chori queso \$105
Chorizo, queso, lechuga, mantequilla y mostaza, acompañado con papas a la francesa.

🌽 Maíz de nuestros campos 🌽

Chilaquiles (Verdes, rojos)
Sencillos \$90
Con pollo, huevo o cecina \$115

Enchiladas (crema, queso fresco y julianas de cebolla morada)

De Rancho \$120
Rellenas de pollo o queso de hebra, bañadas en salsa de jitomate con un toque de chile jalapeño hecha en molcajete, ligeramente picosa.

Yucatecas \$135
Rellenas de carne de cochinita hecha en horno de leña y bañadas en su jugo

De la Suiza Veracruzana \$135
Salsa verde, rellenas de pollo y gratinadas con queso manchego local.

Enfrijoladas Vigueñas \$135
Salsa de frijol negro, por dentro de queso de hebra y por fuera chorizo rojo.

Del comal

Tlayoyo 2pzs \$45
Alberjón o Frijol

Picaditas 1pz \$35
Frijol, Chile Seco, Roja o Verde
Cecina, Pollo o Queso de Hebra \$45

Quesadillas 1pz \$40
Puro queso \$45
Cecina, longaniza, boronas de chicharrón \$45
Champiñon \$45

🌿 Especialidades de la Hacienda 🌿

Mole de Acajete \$175
Con pollo, arroz rojo y tamal tipo choco

Enmoladas \$165
Rellenas de pollo y queso ahumado

Chilaquiles \$165
De mole con pollo y queso fresco

Barbacoa

Mixiote \$169
De res con arroz y pico de gallo fresco

Birriacoa \$169
(Tipo birria, en consomé)

Caldos del Rancho

Frijoles Charros \$99

Pancita \$135

Chileatole de espinazo \$135

Caldo de Res con verduras \$135

🌿 Carnes al carbón 🌿

(250 gr, con papas cambray, pan de ajo y cebollín)

Lomo \$175

Costilla \$175

Longaniza \$175

Cecina \$185

Parrillada del Rancho \$380

500 gr Lomo, costilla, longaniza, cecina y queso asado. Ideal para 2 personas

Chistorra \$185

Chorizo español \$185

Arrachera \$225

Picaña \$250

Parrillada Hacendado \$440

500 gr Arrachera, chistorra, picaña, chorizo y queso asado. Ideal para 2 personas

🌿 Buen diente 🌿

(Tiempo de cocción aprox. 25 minutos)

Papa al horno \$145

Papa de cosecha propia acompañada de Cecina, Longaniza o Chorizo, gratinadas con queso manchego.

Pasta Alfredo \$160

Pollo, Tocino o Serrano

Platón Norteño \$279

Arrachera al carbón, puré de papa, enchilada y guacamole

🌿 Para compartir 🌿

Guacamole tradicional \$49

Con queso fresco \$65

Papas cambray \$69

Papas a la francesa \$60

Queso Asado al carbón 2 pz \$99

🌿 Tablas de queso de la región 🌿

Provolone ahumado, botanero fresco y hebra ahumado, quesos 100% hechos en Acajete. Se acompaña de jamón serrano, jamón de pavo, ate y pan tostado.v

Para 2 personas (250 g) \$170

Para 4 personas (500 g) \$325

Para 6 personas (750 g) \$478

🌿 Del mar 🌿

Mojarra Zarandeada \$220

Camarones Zarandeados \$235

Pulpo Zarandeado \$450

🌿 Para los peques 🌿

Dedos de queso \$85

Nuggets de pollo \$85

Pambazo de jamón con papas \$90

Postres de la casa

Pan de Elote	\$50
Pan de Zanahoria	\$50
Pan de Nata	\$50
Concha rellena de requesón	\$50
Concha rellena de requesón c/ zarzamora	\$55
Flan tradicional	\$60
Pay de Queso	\$65
Cheesecake de zarzamora	\$80

Panadería

Cubilete queso tradicional	\$25
Cubilete queso relleno	\$25
Hojaldre, jamón, queso y chile	\$25
Hojaldre de crema pastelera	\$25
Hojaldre queso c/zarzamora	\$25
Hojaldre de fresa	\$25
Conchas	\$20
Oreja	\$18
Moño	\$18
Chamuco	\$18
Rosquillas/trenzas	\$18
Baguet	\$25
Cuernito	\$18
Bolillo	\$5
Telera	\$5
Pambazo	\$5
Pan de caja	\$65
Pan brioche (caja)	\$80

Cafetería

Calientes con café

Expresso	\$42
Americano	\$40
Lechero	\$48
Capuccino (natural, miel, coco o lavanda)	\$62
Moka	\$68
Café de Olla	\$45

Infusiones, chocolate y más

Té / infusiones	\$56
Ponche de guayaba y canela	\$48
Té Chai / Matcha latte	\$75
Chocolate Mixteco	\$78

Fríos y fráppes

Lechero	\$58
Infusión de café	
Natural	\$76
Coco	\$78
Licor de café	\$92
Ice Matcha / Chai	\$75
Moka Oaxaqueño/ Chocolate frío	\$78
Frappuccino natural / coco / miel / lavanda	\$85
Frappe Oreo / Moka Oaxaqueño / Matcha / Chai	\$72
Smoothie de plátano con fresa y avena	

Bebidas

Agua del día	\$45
Jamaica con Guayaba o Piña con Avena Jarra de agua \$120	
Jarra de agua del día	\$120
Jarra de agua Limonada	\$140
Jarra de agua Naranjada	\$140
Jugo de Naranja	\$49

Agua Marina	\$58
Agua Mineral	\$38
Agua Natural	
600 ml	\$35
1 Litro	\$40
Coca-Cola / Coca sin azúcar	\$45
Sabores lata	\$40

Coctelería

Mezcalita	\$120
<small>Jamaica o Piña</small>	
Gavilán Reyes	\$130
Vampiro	\$100
Mojito	\$100
Gin Tonic	\$120
Piña Colada	\$100
Carajillo	\$130
<small>43 o Baileys</small>	
Mimosa	\$100
Aperol Spritz	\$120
Clericot	
Copa	\$90
Jarra	\$220

Digestivos 45ml

Sambuca	\$90
Frangelico	\$90
Licor 43	\$90
Baileys	\$90
Anis con Anis	\$90

Destilados 45 ml

Tequilas

JC Tradicional Reposado	\$80
Centenario Reposado	\$80
Herradura Plata	\$90
Don Ramon Plata	\$90
7 Leguas Reposado	\$100
Patron Cristalino	\$90
1800 Cristalino	\$100
Maestro Dobel	\$120
Don Julio 70	\$120

Mezcales

Acatitla Espadín	\$80
Acatitla Tobalá	\$90
400 Conejos Espadín	\$80
Union Espadín	\$80
Monte Lobos Espadín	\$90

Whiskys

Etiqueta Roja	\$70
Etiqueta Negra	\$120
Buchanans 12	\$100
Buchanans Master	\$120

Brandys

Torres 5	\$60
Torres 10	\$70
Torres 15	\$90
Torres 20	\$130

Ron

Bacardi Blanco	\$60
Havana Club	\$70
Zacapa Solera	\$120

Vodka

Smirnoff Tamarindo	\$60
Absolut Azul	\$60
Stolichnaya	\$70

Ginebra

Tanqueray	\$90
Bombay Sapphire	\$90
Hendricks	\$120

Cervezas

Corona	\$45
Victoria	\$45
Pacifico	\$50
Ultra	\$50
Modelo	\$55
Tarro Michelado	\$30
Clamato	\$35

Vino 750 ml

Pregunta por la variedad disponible

Vino Tinto de la Casa	\$480
Copa \$80	
Blanc de Blancs LA Cetto	\$320
Blanco	
Blanc de Zinfandel LA Cetto	\$430
Rosado	
Monte Xanic	\$690
Rosado	
Malbec Finca las Moras	\$430
Tinto	
Nebbiolo LA Cetto	\$590
Tinto	
Cabernet Sauvignon Concha y Toro	\$620
Tinto	
Barbera Merlot Santo Tomas	\$990
Tinto	
Merlot Monte Xanic	\$990
Tinto	

Productos para Llevar

Jamoncillo 5 pz	\$90
Jamoncillo 10 pz	\$110
Jamoncillo 1 pz	\$18
Buñuelos	\$40
Café Gourmet 250 gr	\$270
Café Tenochtitlan 1 kg	\$380
Café Tenochtitlan 250 gr	\$110
Café Tenochtitlan 500 gr	\$190
Chocolate Oaxaqueño (bolsa)	\$130
Crema cacahuete	\$100
Galleta cochinito	\$30
Galleta maíz	\$25
Jalea 250 gr	\$70
Pan de elote completo	\$260
Pan de nata completo	\$230
Pan de nuez completo	\$260
Pan de zanahoria completo	\$260
Pan de queso completo	\$350
Quesos ahumados	\$190
Rompope 1 litro	\$190
Salsas machas	\$90
Toritos 1 litro	\$195