

# Hacienda de CORTÉS



¡Bienvenidos!

Disfruten del ambiente que envolvió la intimidad del Conquistador en el lugar más bello de Coyoacán.



## COMIDAS

30  
Años

## Bebidas

### Cervezas

Corona.....	\$63
Victoria.....	\$63
Negra modelo.....	\$63
Modelo Especial.....	\$67
Cerveza Michelada.....	\$85



### Cocteleria

Mimosa.....	\$130
Copa de Klericot.....	\$85
Sunset.....	\$85
Carajillo.....	\$120
Margarita.....	\$95
Sangria Natural.....	\$95
Sangria con vodka .....	\$135
Mojito.....	\$135
Piña colada con ron.....	\$115
Piña colada con amareto.....	\$135



### Vino Blanco

Botellin de 187 ml.....	\$160
Diamante 750 ml.....	\$762
Chenin blancs 750ml.....	\$490

Jarrade agua de sabor 2 lts.....	\$210.00
Jarra de Limonada Jazmin, Menta o frutos rojos 2 litros.....	\$210.00
Jarra de clericot 1.5 lts.....	\$250.00
Limonada o naranjada 10oz.....	\$55.00
Botella de agua natural 600 ml.....	\$35.00
Refresco 355 ml.....	\$50.00
Vaso de agua del dia.....	\$50.00

## Entradas

- Tacos Taurinos** ..... \$149.00  
Tres tacos de cecina y chorizo picados, con polvo de chicharrón, acompañados de cilantro, cebolla y aguacate, en tortilla de maíz.  
Three tacos of chopped cecina and chorizo, with chicharrón powder, accompanied by cilantro, onion and avocado, in a corn tortilla.
- Choriqueso** ..... \$ 139.00  
Cazuela de queso manchego fundido, mezclado con chorizo, acompañado con tortillas de harina y chiles en vinagre.  
Casserole of melted Manchego cheese, mixed with chorizo, accompanied by flour tortillas and pickled chiles.
- Chicharron de Ribe** ..... \$ 264.00  
Fajitas de ribe eye rebosadas en harina, marinadas y fritas acompañadas con guacamole y tortillas de maíz.  
Ribe eye fajitas breaded in flour, marinated and fried accompanied with guacamole and corn tortillas.
- Sopecitos.** ..... \$ 149.00  
Tres sopecitos mixtos (longaniza, tinga de pollo y quesillo) con una base de frijoles refritos.  
Three mixed sopes (longaniza, chicken tinga and cheese) with a base of refried beans.
- Platón Hacienda**..... \$ 264.00  
Tres empanadas rellenas de picadillo de res, dos sopecitos de chorizo y de pollo, servido con guacamole y chicharrón de cerdo.  
Three empanadas filled with ground beef, two chorizo and chicken sopecitos, served with guacamole and pork rinds.
- Costillitas BBQ** .....\$ 173.00  
Costillitas de cerdo fritas y bañadas en una versión especial de salsa BBQ.  
Fried pork ribs dipped in a special version of BBQ sauce.

## Sopas y cremas

- Consome de res**.....\$ 120.00  
Caldo de res, con verduras, arroz y carne deshebrada.  
Beef broth, with vegetables, rice and shredded meat.
- Sopa Azteca**.....\$120.00  
Caldillo de jitomate con esencia de epazote, acompañado con juliana de tortilla, queso manchego, aguacate y chile pasilla  
Tomato broth with epazote essence, accompanied with julienne tortilla, Manchego cheese, avocado and pasilla chili.
- Consomé de pollo**.....\$120.00  
radicional consomé servido con verduras, arroz y pollo deshebrado.  
Traditional consommé served with vegetables, rice and shredded chicken.
- Crema de cilantro**..... \$138.00  
Crema de cilantro fresco, espolvoreada con nuez picada.  
Fresh coriander cream, sprinkled with chopped walnuts.
- Sopa de lima**..... \$126.00  
Consomé de pollo aromatizado con lima, pollo deshebrado y juliana de tortilla.  
Chicken broth flavored with lime, shredded chicken and julienne tortilla.

## Ensaladas

- Ensalada caprese** ..... \$189.00  
Rebanadas de jitomate y queso mozzarella, bañados en aderezo de albahaca. En una cama de lechuga.  
Slices of tomato and mozzarella cheese, bathed in basil dressing. On a bed of lettuce.
- Bizantina** ..... \$ 150.00  
Espinacas, rebanadas de manzana, nuez, queso de cabra y aderezo de mostaza y miel.  
Spinach, apple slices, walnuts, goat cheese and honey mustard dressing.
- Del Chef Lechuga** ..... \$ 189.00  
tiras de pollo, jamón, queso manchego, jitomate, aguacate y aderezo mil islas.  
chicken strips, ham, manchego cheese, tomato, avocado and thousand island dressing.

## Pastas

- Pasta Alfredo**.....\$ 218.00  
Deliciosa pasta penne, bañada con salsa de leche y queso parmesano, servida con camarones.  
Delicious penne pasta, topped with milk sauce and parmesan cheese, served with shrimp.
- Linguini al Limon**.....\$ 218.00  
Pasta linguini en salsa cremosa de limón y finas hierbas, con camarones.  
Linguini pasta in a creamy lemon and herbs sauce with shrimp.
- Espagueti a la Boloñesa**.....\$ 190.00  
Espagueti bañado en la popular salsa boloñesa elaborada con carne de res, puré de tomate, verduras y hierbas.  
Spaghetti bathed in the popular bolognese sauce made with beef, tomato puree, vegetables and herbs.

## Pescados

- Filete de pescado a la plancha**..... \$ 297.00  
Filete de pescado a la plancha con verduras al sarten, salsa pico de gallo y arroz rojo. Incluye sopa y postre.  
Grilled fish fillet with pan fried vegetables, pico de gallo sauce and red rice. Includes soup and dessert.
- Filete de pescado al limón** ..... \$ 297.00  
Filete de pescado bañado con una salsa cremosa de limón, acompañado de verduras frescas al vapor y puré de papa. Incluye sopa y postre.  
Fish fillet bathed in a creamy lemon sauce, served with fresh steamed vegetables and mashed potatoes.  
Includes soup and dessert.
- Filete de salmón** ..... \$ 383.00  
Filete de salmón a la plancha montado sobre espagueti al ajillo. Incluye sopa y postre.  
Grilled salmon fillet mounted on garlic spaghetti. Includes soup and dessert.

## Aves

- Pollo con mole** ..... \$ 322.00  
Pollo con mole típico de San Pedro Actopan y espolvoreado con ajonjolí, acompañado de arroz rojo.  
Incluye sopa y postre.  
Chicken breast supreme with mole typical of San Pedro Actopan and sprinkled with sesame seeds, accompanied by red rice. Soup and dessert included.
- Pechuga empanizada** ..... \$ 322.00  
Pechuga de pollo empanizada, montada sobre espagueti a la crema, sazonado con finas hierbas. Incluye sopa y postre.  
Breaded chicken breast, mounted on spaghetti with cream, seasoned with fine herbs. Includes soup and dessert.

**Pechuga napolitana de jitomate y albahaca.....\$ 322.00**

Pechuga de pollo empanizada, con salsa de tomate y albahaca, montada sobre espagueti a la mantequilla. Incluye sopa y postre.

Breaded chicken breast au gratin, mounted on spaghetti in poblano bell pepper sauce. Includes soup and dessert.

**Pechuga rellena en salsa de chipotle.....\$ 322.00**

Sábana de pollo rellena de queso manchego y jamón, bañada con salsa cremosa de chile chipotle ligeramente picante, acompañado de puré de papa y verduras al vapor. Incluye sopa y postre.

Chicken sheet stuffed with manchego cheese and ham, bathed with creamy chipotle chili sauce slightly spicy, accompanied by mashed potatoes and steamed vegetables. Includes soup and dessert.

## Carnes

**Arrachera arriera..... \$ 361.00**

Jugosa arrachera a la plancha acompañada de papas a la francesa, guacamole y cebollitas cambray. Incluye sopa y postre.

Juicy grilled flank steak accompanied by French fries, guacamole and spring onions. Includes soup and dessert.

**Rib eye..... \$ 383.00**

Corte americano de 250g, acompañado de papas a la francesa y guacamole. Incluye sopa y postre.

"250g American-Style Cut of Beef, served with French Fries and Guacamole. Includes soup and dessert.

**Cecina de Yecapixtla ..... \$ 361.00**

Cecina de res típica de Yecapixtla, cocinada a la plancha, acompañada de chilaquiles, frijoles refritos y chorizo montado en queso blanco. Incluye sopa y postre.

Traditional Yecapixtla-Style Thinly Sliced Grilled Beef (Cecina), cooked on the griddle, served with Fried Tortilla Chips (Chilaquiles), Refried Beans, and Chorizo Sausage topped with White Cheese. Includes soup and dessert

**Huarache de Arrachera..... \$ 388.00**

Tiras de arrachera sobre un huarache con frijol, lechuga, crema y queso, incluye sopa y postre.

Tender grilled skirt steak strips served on top of a crispy huarache, smothered with refried beans, fresh lettuce, creamy sour cream, and melted cheese. Includes your choice of soup and dessert.

**El gramaje de nuestras carnes es de 200 g en crudo.**

## Otros

**Chile en Nogada..... \$ 298.00**

Chile poblano relleno de carne de res y cerdo, frutas, pure de tomate, acitrón, frutos secos y hierbas, bañado con la tradicional salsa nogada, salpicado de granada y perejil. Incluye cualquiera de nuestras sopas y postre.

Stuffed Poblano Pepper filled with beef and pork, fruits, tomato puree, candied fruit, nuts, and herbs, covered with traditional walnut sauce, garnished with pomegranate seeds and parsley. Includes any of our soups and dessert.

**Chile relleno..... \$ 269.00**

Chile poblano relleno de queso, bañado en salsa de tomate y acompañado de arroz. Incluye cualquiera de nuestras sopas y postre.

Stuffed Poblano Pepper with Cheese, covered in Tomato Sauce and served with Rice. Includes any of our Soups and Dessert."

## Menú infantil

**Pechuga a la plancha o hamburguesa de res o nuggets de pescado, acompañados de papas a la francesa.**

**Incluye cualquiera de nuestras sopas y postre.....\$ 205.00**

Grilled Chicken Breast or Beef Hamburger or Fish Nuggets, served with French Fries. Includes any of our Soups and Dessert

## Extras

Guacamole.....	\$58.00
Frijoles/beans.....	\$39.00
Orden de papa fritas/ Order of french fries.....	\$35.00
Orden de crema/ Order of cream.....	\$31.00

**Cualquier producto extra no considerado en la carta \$120.00 o menos.**

**Any extra product not included in the menu \$120.00 or less.**

## Postres

**Crepas dulces plátano – nuez..... \$150**

Cuatro mini crepas rellenas de plátano acompañadas con helado napolitano, decoradas con cajeta y nuez.

Four banana-filled mini crepes served with Neapolitan ice cream, decorated with cajeta and walnuts.

**Crepas de nutella – durazno..... \$150**

Cuatro mini crepas rellenas de nutella y durazno, acompañadas con helado de vainilla, decoradas con chocolate líquido.

Four mini crepes filled with Nutella and peach, served with vanilla ice cream and decorated with liquid chocolate.

**Ate con Queso..... \$90.00**

Ate de membrillo y queso manchego en rebanadas/ Quince Paste and Manchego Cheese Platter

**Arroz con leche/ Rice Pudding..... \$52.00**

**Gelatina de café y dulce de leche /Coffee and Dulce de Leche Gelatin..... \$58.00**

**Flan napolitano/ Neapolitan flan. .... \$68.00**

**Helado/ Ice Cream..... \$58.00**

**Pastel Individual/ Individual Cake..... \$82.00**

## Cafes

Café americano..... \$50.00

Café Capuchino..... \$72.00

Café capuccino con Amareto, Rompopo, Kalhua 10oz..... \$95.00

Te de manzanilla egipcia, verde con jazmin o menta 10oz..... \$63.00

Moka 10oz..... \$72.00

Chai 10oz..... \$72.00

Massala Chai..... \$90.00

Choco Rompopo..... \$72.00

