



MIENÚ

Buen provecho



📍 [hacendadomx](#)
🎵 [elhacendadomx](#)
📱 [HacendadoMx](#)

BEBIDAS

CAFÉ DE ALTURA

CAFÉ AMERICANO (REFILL) 250ML \$41

CAFÉ AMERICANO

DE ESPECIALIDAD 250ML \$43

CAFÉ DE OLLA 250ML \$47

ESPRESSO 45ML \$43

ESPRESSO DOBLE 90ML \$71

CAPUCHINO 230ML \$71

CAFÉ FRAPPÉ 400ML \$77

+ CAJETA 30ML \$31

+ MOKA 30ML \$31

+ ROMPOPE 30ML \$61

+ LICOR DE CAFÉ 30ML \$49

+ BAILEYS 30ML \$71

BEBIDAS CALIENTES

TÉS 250ML \$39

CHOCOLATE DE METATE 250ML \$71

CHOCOLATE CON LECHE 250ML \$68

JUGOS EXPRIMIDOS AL MOMENTO



300ML
\$53



450ML
\$73

NARANJA
ZANAHORIA
TORONJA
JITOMATE
MANDARINA
(sólo en temporada)

COMBINACIONES FRESCAS



300ML
\$53



450ML
\$73

NARANJA + FRESA
NARANJA + MANGO
NARANJA + PAPAYA
NARANJA + GUAYABA
JUGO VERDE

MALTEADAS DE HELADO ARTESANAL 400ML \$99

FRESA

CHOCOLATE DE METATE

CAJETA

VAINILLA

ROMPOPE

CHOCOLATE SEMI AMARGO

VEGETARIANO

PALADAR DEL HACENDADO

LO BUENO TOMA TIEMPO



FRUTAS yogurt & cereales

ORDEN DE FRUTAS 280G \$96

Papaya, melón, sandía y piña. Acompáñala con nieve de limón artesanal, queso cottage o yogurt.

COPA DE FRUTAS CON YOGURT 280g \$105

Fresca combinación de manzana, fresa, mango y papaya con yogurt natural y granola hecha en casa.

COPA DE FRUTOS ROJOS

CON YOGURT 280g \$147

Exótica combinación de fresa, frambuesa, mora y zarzamora, acompañado con yogurt natural y granola hecha en casa.

AVENA Y QUINOA CON FRUTOS

ROJOS 250g \$107

Exquisita base de avena y quinoa hervida con leche, acompañado con fresa, frambuesa, mora, zarzamora y compota de frutos rojos hecha en casa.

NUEVO BOWL SEMILLAS Y FRUTOS 250g \$113

Quinoa y avena artesanal, acompañadas de yogurt natural, mango, fresa y frambuesa, coronado con nueces caramelizadas, un toque de miel y frescas hojas de menta. Una experiencia saludable, colorida y llena de sabor.

PAN dulce



CONCHA / BISQUET 1PZ \$33

CHOCOLATÍN / ROL DE CANELA 1PZ \$38

PAN RELLENO DE ATE DE GUAYABA 1PZ \$69

PAN RELLENO DE FRUTOS ROJOS 1PZ \$79

DESAYUNO

en paquete

Té o café + 1
de los siguientes:
agua de sabor,
jugo o fruta

HORARIO
LUNES A VIERNES
8 a 12 hrs.
SÁBADO Y DOMINGO
8 a 13 hrs.



HOT CAKES

Eponjosos hot cakes elaborados con la receta de la casa.

NATURALES 3PZAS \$156

FRUTOS ROJOS 3PZAS \$185

GUAYABA 3PZAS \$185

NUEZ 3PZAS \$195

HOT CAKES 3PZAS

+ **TOCINO Y HUEVO** \$213

DE LA GRANJA

OMELETTE DE CLARAS Y ESPINACA 3PZAS \$195

Rellenas de espinaca y queso de cabra, acompañado con aguacate y ensalada.

HUEVOS ESTRELLADOS CON MOLE ALMENDRADO 2PZAS \$203

Dos huevos estrellados sobre una suave gordita de maíz rellena de queso fundido. Acompañados de un delicioso mole almendrado y plátano macho frito.

HUEVOS ENCAZUELOS CON CHISTORRA 2PZAS \$203

Dos huevos estrellados sobre tortillas de harina, bañados en salsa roja. Acompañados de chistorra jugosa y cebolla morada encurtida.

HUEVOS A LA MEXICANA 2PZAS \$147

Tradicional fritada de huevo, jitomate, cebolla, chile serrano, acompañado con frijoles refritos y totopos.

HUEVOS CON JAMÓN 2PZAS \$151

Un clásico, con la sazón especial de el hacendado, acompañado con frijoles refritos y totopos.

HUEVOS DIVORCIADOS 2PZAS \$151

Sobre tortilla, bañados en salsa verde y salsa roja, acompañados con frijoles refritos, queso y totopos.

NUEVO HUEVOS BARBACHEROS 2PZAS \$235

Dos huevos estrellados sobre tortilla hecha a mano, bañados en salsa borracha tatemada y servidos con jugosa barbacoa de borrego. acompañados de frijoles refritos con queso cotija. Justo lo que necesitabas para la cruda.

CREPAS DE LA MILPA 2PZAS \$213

Rellenas de productos de la milpa (elote, chile poblano, champiñones y calabaza) y pollo, bañadas en salsa poblana y cubiertas con un gratinado de queso.

OMELETTE POBLANO 1PZ \$179

Relleno de champiñones, calabaza, elote, cebolla y queso, envuelto en tortilla de huevo, decorado con chile poblano salteado, acompañado con frijoles refritos y totopos.

OMELETTE HACENDADO 1PZ \$185

Relleno de machaca, bañado en salsa verde o roja, acompañado con aguacate, frijoles refritos con queso y totopos.

PURO MAÍZ

ENCHILADAS VERDES O ROJAS 3PZAS \$165

Trío de deliciosas tortillas rellenas de pollo deshebrado (60 g), bañadas en salsa de tu elección, acompañadas con queso, crema y cebolla morada.

ENFRIJOLADAS 3PZAS \$185

Bañadas en salsa de frijoles charros, rellenas de pollo (60 g), acompañadas con crema, queso, aguacate y chorizo.

ENCHILADAS PLACERAS 3PZAS \$185

Al estilo Michoacán, las tortillas se bañan en salsa de chile guajillo, rellenas de papas y zanahoria, acompañadas con queso, col, machaca, crema y cebolla morada.

ENCHILADAS SUIZAS 3PZAS \$185

Bañadas con salsa suiza, rellenas de pollo deshebrado (60 g) y gratinadas, acompañadas con queso, crema y cebolla morada.

ENMOLADAS 3PZAS \$229

Trío de deliciosas tortillas rellenas de pollo (60 g) bañadas en mole, acompañadas con queso, crema y cebolla.

TACOS DORADOS 3PZAS

Pollo, papa o queso \$140 / Barbacoa \$171

Tres crujientes tortillas de maíz, con el relleno de tu preferencia, acompañadas de lechuga, queso, crema y aguacate.

TRÍO DE SOPECITOS 3PZAS \$163

Antojito tradicional con frijoles refritos, lechuga, crema y queso. Pídelos con: pollo deshebrado, a la plancha, chorizo o huevo.

TRÍO DE SOPECITOS HACENDADO

3PZAS \$187

Antojito con frijoles refritos, lechuga, crema y queso. Pídelos con costilla, arrachera, carnitas, barbacoa o tuétano.

CHILAQUILES

300G \$135

Suaves pero crujientes, pídelos con salsa verde o roja, acompañados de crema, queso y frijoles refritos.



ÁRMALOS A TU GUSTO

ARRACHERA, COSTILLA O CHISTORRA 120G \$105

CAMARONES 6PZAS \$173

BARBACOA 120G \$115

MOLE POBLANO \$59

PASTOR, CHORIZO O CARNITAS 120G \$85

AGUACATE 60G \$45

GRATINADO 80G \$49

HUEVO 1PZ \$20

SALSA SUIZA \$19

POLLO DESHEBRADO O A LA PLANCHA 120G \$80

PICAÑA, NEW YORK, RIBEYE (HIGH CHOICE) 90G \$153

SANDWICH Y MOLLETES

TOAST DE AGUACATE 2PZAS \$233

Crujiente pan con queso de cabra, aguacate, jitomate cherry y germen de alfalfa.

BAGUETTE CÉSAR 1PZ \$207

Pan crocante relleno de pechuga de pollo (120 g) a la plancha, lechuga, jitomate y queso parmesano, acompañado con papas a la francesa.

MOLLETES NATURALES 3PZAS \$145

Frijoles refritos sobre pan crujiente, queso fundido y jamón, acompañado con pico de gallo.

MOLLETES HACENDADO 3PZAS \$210

Combínalos a tu antojo. a elegir 3 opciones: rajitas, tocino, chorizo, pastor, carnitas, suadero, chilaquiles o huevo.

NUEVO MOLLETES YUCATECOS 3PZAS \$215

Tres piezas de pan con frijoles refritos y queso gratinado, coronadas con jugosa cochinita pibil cocinada por 12 horas y cebolla morada encurtida.

CLUB SÁNDWICH \$205

El internacionalmente conocido sandwich; tocino, jamón, pechuga de pollo, mayonesa chipotle, lechuga, jitomate y queso, acompañado con papas a la francesa.

NUESTRO mero mole

BARBACOA DE BORREGO

1K \$980 / 250G \$238

Horneado desde el centro de la tierra, envuelta en pencas de maguey con un sabor muy especial, donde la carne es más suave que la tortilla.

CONSOMÉ DE BORREGO 350ML \$87

CONSOMÉ CON CARNE 50G \$115

Delicioso jugo que la carne suelta, resultado de una lenta cocción de 10 horas.

TACO DE BARBACOA 75G \$67

Magia y tradición traída desde nuestro horno de piedra.

QUESADILLA CON BARBACOA 100G \$115

CARNITAS

1K \$665 / 250G \$167

Con un estilo de preparación único de Michoacán, dorado y crujiente por fuera pero suave por dentro.

TACO DE CARNITAS 75G \$48

Deliciosas carnitas sobre tortilla de maíz nixtamalizada en casa.

GORDITA DE CHICHARRÓN 1PZ \$77

Deliciosa gordita de maíz fritas, rellenas de chicharrón prensado.

GORDITA DE CHICHARRÓN CON CARNITAS 75G \$99

Agrégle nuestras deliciosas carnitas estilo Michoacán, confitadas en cazo de cobre.



QUESADILLAS

Suave tortilla comaleada, elige tu relleno favorito.

QUESO 100G \$63 C/U

TINGA / CHAMPIÑONES 100G \$83 C/U

PAPA CON CHORIZO / POBLANA 100G \$77 C/U

CARNITAS 100G \$93 C/U



PARA empezar

ENTRADAS

GUACAMOLE M \$230 | G \$305

Muy al estilo Michoacán, molcajetado con cebolla morada, chile serrano y cilantro.

GUACAMOLE CON CHICHARRÓN PORK BELLY Y RIBEYE M 285GR \$367

Guacamole recién hecho en molcajete, cremoso y bien sazonado, coronado con crujiente chicharrón de ribeye y pork belly dorado a fuego lento hasta quedar jugoso por dentro y crocante por fuera.

ESQUITES CON SUADERO Y TUÉTANO 250GR \$153

Disfruta de nuestros esquites, granos de elote tiernos cocidos y sazonados, acompañados de suadero y tuétano que aporta una riqueza irresistible, servidos con mayonesa, queso fresco y un toque de limón.

CANOAS DE TUÉTANO BRASEADO 2PZAS \$175

Tuétano de res braseado lentamente hasta quedar sedoso y jugoso, acompañado de tortillas recién hechas.

CHICHARRÓN DE QUESO 200G \$117

Dorado al momento, ideal para comenzar.

CUERITOS SANCOCHADOS 285G \$127

Al estilo hacendado, con cebolla, jitomate y chiles en vinagre.

CEBOLLITAS CAMBRAY 6PZAS \$59

NOPALITOS CON QUESO PANELA ASADO 3PZAS \$75 Sazonados al orégano

QUESO FUNDIDO SENCILLO 100G \$119

QUESO FUNDIDO CON CHORIZO, CHAMPIÑONES O RAJAS 80G \$143

QUESO FUNDIDO CON CHISTORRA 100G \$157

QUESO FUNDIDO CON RIBEYE 100G \$209

PAPAS A LA FRANCESA 200G \$65

AROS DE CEBOLLA 10PZS \$88

DEDOS DE QUESO 5PZS \$109

CHICHARRÓN DE PORK BELLY Y RIBEYE 200G \$165

NUEVO

PANELA ASADO CON GLASEADO DE FRUTOS ROJOS Y CHIPOTLE 200G \$175

Un queso panela entero horneado hasta dorar, cubierto con un glaseado de frutos rojos y chipotle. acompañado de tortillas de harina calientitas.



CANTARITO



PASTAS & SOPAS

FETUCCINI AL POBLANO 200G \$156
Pasta fetuccini con cremosa salsa de chile poblano, jitomate cherry y queso parmesano.

FETUCCINI A LA MACHA 200G \$165
Fetuccini al dente salteado con ajo confitado y salsa macha, terminado con un toque de parmesano y hojas frescas de cilantro.

+ POLLO A LA PLANCHA 120G \$80

+ ARRACHERA 120G \$105

+ CAMARONES 6PZAS \$173

+ PICAÑA, NEW YORK, RIBEYE (HIGH CHOICE) 90G \$153

FIDEO SECO AL GRATÍN 200G \$167
Fideo seco en salsa guajillo, acompañado con un gratinado de queso y chorizo, con crema y aguacate.

CONSUMÉ DE POLLO CON ARROZ BLANCO

SOPA DE TORTILLA
Al estilo Hacendado con chile guajillo, servida con queso Oaxaca, crema, chile pasilla, aguacate y tortillas fritas.

SOPA DE HONGOS Y SETAS AL EPAZOTE
Una armoniosa combinación de hongos y setas frescas, cuidadosamente seleccionadas para resaltar sus sabores delicados.

CALDO TLALPEÑO
Con pollo deshebrado, mix de quesos, aguacate, arroz, garbanzo y chipotle.

SOPA DE VERDURAS
Mezcla de vegetales, zanahoria, calabaza, pimiento, champiñones, setas, berenjenas y espinacas.

SOPA DE TALLARÍN ESPECIAL
Acompañado con pollo deshebrado y mezcla de vegetales, zanahoria, calabaza y chayote.

POZOLE ESTILO JALISCO
Nuestro pozole estilo Jalisco es un clásico de la gastronomía mexicana, preparado con maíz cacahuazintle y trozos suaves de carne de cerdo o pollo en un caldo de chile guajillo lleno de sabor.

FRIJOLE CHARROS
Receta de la casa.

	CH	M
CONSUMÉ DE POLLO CON ARROZ BLANCO	\$57	\$78
SOPA DE TORTILLA	\$65	\$88
SOPA DE HONGOS Y SETAS AL EPAZOTE	\$71	\$97
CALDO TLALPEÑO	\$65	\$88
SOPA DE VERDURAS	\$57	\$78
SOPA DE TALLARÍN ESPECIAL	\$65	\$88
POZOLE ESTILO JALISCO	\$75	\$105
FRIJOLE CHARROS	\$65	\$88

CÓMETE algo verde

ENSALADA DEL HUERTO TATEMADA 230G \$193
Espinaca, aguacate, germen de alfalfa, pepperoncini, semillas de girasol caramelizadas, palmitos y elotitos al grill, bañados en vinagreta de limón.

ENSALADA CÉSAR 260G \$149
Lechuga, queso parmesano y crotones.

ENSALADA FRESCA 300G \$161
Mezcla de lechugas con jitomate cherry, germinado de alfalfa, queso panela, semillas de girasol caramelizadas y aderezo de fresas.

ENSALADA HACENDADO 300G \$185
La especialidad de la casa, fresa, toronja, queso de cabra y nuez caramelizada, con un toque intenso pero dulce de miel mostaza, sobre una cama de lechugas.

+ POLLO A LA PLANCHA 120G \$80

+ ARRACHERA 120G \$105

+ CAMARONES 6PZAS \$173

+ PICAÑA, NEW YORK, RIBEYE (HIGH CHOICE) 90G \$153

AVES

ROLLO DE PECHUGA EMPANIZADA 1PZ \$195
Pechuga de pollo 200g, rellena de mousse de poblano, acompañado con ensalada y puré de papa rústico.

MILANESA DE POLLO GRATINADA 200G \$215
Deliciosa y gigantesca milanesa de pollo, preparada al horno con frijoles, papas a la francesa, gratinada de queso y bañada en salsa verde.

PECHUGA DE POLLO A LA PARRILLA 200G \$215
Acompañada de guacamole, nopalito asado, cebolla cambray y chile serrano.

BUÑUELOS DE POLLO Y MOLE 5PZ \$227
Empanadas de crujiente buñuelo, rellenas de pollo con mole, aguacate, crema de chocolate, frambuesa y aros de cebolla cambray.

NUEVO
POLLO GLASEADO AL CHILE ANCHO Y NARANJA 200G \$195
Inspirado en el clásico oriental, reinterpretado al estilo mexicano: pollo crujiente glaseado en salsa de naranja y chile ancho, con notas de jengibre, piloncillo y ajo. Servido sobre arroz blanco, con cilantro, cacahuete y ajonjolí negro.



FRUTOS *del mar*

TACOS DE CAMARÓN 3PZAS \$205

Rebozado en tres tortillas de harina, sobre una cama de deliciosa mayonesa chipotle, aguacate y col morada.

TACOS DE PESCADO 3PZAS \$163

Rebozado en tres tortillas de harina, sobre una cama de deliciosa mayonesa chipotle, aguacate y col morada.

TACOS DE PESCADO ZARANDEADO 3PZAS \$187

Pescado tilapia marinado al estilo zarandeado, asado al comal con adobo de chile guajillo, ajo y mantequilla. servidos en tortilla de maíz con mayonesa de chipotle, col morada, cebolla encurtida jitomate, pepino y láminas de aguacate fresco.

TACOS DE CARNITAS DE ATÚN 3PZAS \$223

Cubos de atún dorados lentamente en manteca, servidos sobre guacamole rústico en tortilla de maíz. coronados con rábano sandía y ajonjolí negro. el sabor de unas carnicas... con el alma del mar.

TACOS MI GOBER PRECIOSO 3PZAS \$255

La tradicional receta sinaloense al estilo hacendado, con tortilla de maíz, camarones salteados, costra de queso, rajas poblanas, mayonesa, jitomate, aguacate, chile frito y julianas de tortilla frita.

MEXTLAPIQUE 150G \$195

Filete de pescado con champiñones, calabaza, jitomate y chile serrano envuelto en hoja de tamal, acompañado de arroz blanco.

CAMARONES AL COCO HABANERO 6PZAS \$335

Crujientes camarones empanizados con coco, acompañado con salsa de mango habanero y arroz blanco.

TOSTADA DE ATÚN 1PZ \$89

Atún 50g en sashimi, salsa ponzu, aguacate, poro frito y mayonesa chipotle.

NUEVO

NUEVO

JANITZIO

JAMAQUILA

CARNES

HAMBURGUESA CON MERMELADA DE PIÑA, TOCINO Y HABANERO \$235

Disfruta de una jugosa hamburguesa con carne de arrachera 160g sazonada al estilo mexicano, acompañada de una explosiva mermelada artesanal de tocino, piña asada y un toque de chile habanero.

SÁNDWICH PULLED PORK DE CARNITAS \$227

Delicioso sándwich de carnitas 160g con pan horneado en casa, acompañado con un aderezo de tamarindo chipotle y ensalada de mayonesa con zanahoria y col morada. Pídelo con papas o aros de cebolla.

MOLE DE OLLA 800ML \$183

Al estilo Hacendado, a base de chile guajillo, acompañado de zanahoria, chayote, calabaza, papa, ejotes, elote y suadero.

CHAMORRO AL PIBIL 800G \$305

Nuestro chamorro al pibil es una delicia de la cocina mexicana, cocido lentamente hasta alcanzar la perfección. Marinado en una mezcla tradicional de achioté y cítricos, se sirve tierno y jugoso, con el auténtico sabor del pibil yucateco. Acompañado de cebollas encurtidas y tortillas hechas a mano.

RIB EYE EN MANTEQUILLA DE CHILTEPÍN 340G \$559

Jugoso rib eye, bañado en una exquisita salsa de mantequilla infundada con chile chiltepín y especias, que aporta un sutil toque picante y ahumado.

BARBACOA DE PICAÑA CON PICO DE GALLO TATEMADO 300G \$425

Cocida lentamente para lograr una suavidad y sabor inigualables. Este corte premium se acompaña de un pico de gallo tatemado de piña, que combina frescura y un toque ahumado con notas dulces y ácidas. La mezcla perfecta entre tradición y originalidad.

ARRACHERA A LA PARRILLA 200G \$243

Jugosa y suave carne de res cocinada a la parrilla, acompañada de cebollitas asadas a las brasas y chiles toreados.

TAMPIQUEÑA DE RES 130G \$295

Elaborada con tira de filete de res asada y acompañada con guacamole, enchiladas verdes, queso panela asado y frijoles refritos.

MILANESA DE RES GRATINADA 200G \$245

Deliciosa y gigantesca milanesa de res preparada al horno con frijoles, papas a la francesa, gratinada de queso y bañada en salsa verde.



JAMAQUILA

TACOS premium



40G
PICAÑA \$55
CHISTORRA \$31
NEW YORK \$71
RIB EYE \$71

TAQUERÍA



PASTOR 30G \$24 **SUADERO** 30G \$24 **CHORIZO** 30G \$24
CAMPECHANO 30G \$24 **LENGUA** 30G \$39 **TRIPA** 30G \$35
COCHINITA PIBIL 30G \$40

Nuestro MERO MOLE

GRINGA 50G \$89
TEXANA DE CHULETA 50G \$89
TEXANA DE BISTEC O COSTILLA 50G \$93
TEXANA DE ARRACHERA 50G \$105
TORTA DE PASTOR 160G \$91
TORTA DE ARRACHERA 160G \$109

Órdenes TACOMPLETO

160G
BISTEC \$105
CHULETA \$95
COSTILLA \$125
ARRACHERA \$141
PECHUGA DE POLLO \$105

AGREGA:

CHAMPIÑONES 50G \$28
NOPALES 50G \$26
QUESO 50G \$48
TOCINO 50G \$43
AGUACATE 50G \$45

VOLCANES

1pz de tostadita con queso fundido, combínalo con tu proteína favorita 40G.

QUESO \$51
PASTOR, CHULETA, PECHUGA DE POLLO O CHORIZO \$67
BISTEC O COSTILLA \$75
ARRACHERA \$83

Queen QUESADILLA

160g de proteína con cebolla, pimiento y queso.

PASTOR, CHULETA, PECHUGA DE POLLO O CHORIZO \$165
BISTEC O COSTILLA \$173
ARRACHERA \$189



COSTRAS

100G
 Costra crujiente hecha de una combinación de quesos sobre una tortilla de harina.

QUESO \$59
PASTOR, CHULETA, PECHUGA DE POLLO O CHORIZO \$81
BISTEC O COSTILLA \$85
ARRACHERA \$93

ALAMBRES

HACENDADO \$315
 Elige 2 proteínas: 160G C/U (arrachera, costilla, chorizo, chuleta, pollo, bistec o pastor), con tocino, jamón, cebolla, pimienta, piña, champiñón y mix de quesos.

MAR & TIERRA \$375
 Camarones 5 pzas, proteína 160g a elegir; (arrachera, costilla, chorizo, chuleta, pollo, bistec o pastor), con champiñones, cebolla, pimienta y queso.

VEGETARIANO 300G \$163
 Con pimienta, cebolla, nopales, champiñones, chile poblano y piña.

LIGERO \$175
 Pechuga de pollo asada 160g, cebolla, pimienta, nopal, champiñones y queso panela.

SENCILLO \$185
 Elige 160g de proteína; (chorizo, chuleta, pollo, bistec o pastor) tocino, cebolla y pimienta.

HAWAIANO \$193
 Elige 160g de proteína; (chorizo, chuleta, pollo, bistec o pastor), con tocino, jamón, piña, cebolla, pimienta y mix de quesos.

POSTRES *deliciosos*



FRESAS DE URUAPAN 180G \$177

Mezcla de frutos rojos envueltos en una nube azucarada, flameado en mesa con el destilado de caña de la casa.

PASTEL DE QUESO CON COMPOTA

DE GUAYABA 170G \$137

Tradicional postre a base de queso, bañada en compota de guayaba.

PAN DE ELOTE CON HELADO

DE ROMPOPE 230G \$177

Suave pan hecho con cereal ancestral, acompañado con helado de rompopo hecho en casa.

BROWNIE DE CHOCOLATE DE METATE

CON HELADO DE VAINILLA 170G \$185

Bites de brownie de chocolate de metate de Pátzcuaro, en armonía con cremoso helado de vainilla de papantla y frutos rojos.

DELICIA CARIBEÑA 200G \$185

Deléitate con nuestro exquisito pastel de crepas, elaborado con finas capas de crepas suaves y ligeras, rellenas de una cremosa mezcla de maracuyá y mango fresco.

FLAN DE CAJETA 90G \$83

Especial de la casa con un toque de cajeta.

PASTEL DE QUESO CON FRUTOS ROJOS 170G \$137

Tradicional postre a base de queso, bañada en salsa de frutos rojos.

COPA DE HELADO 90G \$95

Texturas y sabores increíbles, elaborados con ingredientes naturales; chocolate de metate, chocolate semi amargo, vainilla de papantla, cajeta o rompopo.

SÁNDWICH DE CHURRO CON HELADO 50G \$139

La perfecta combinación de un crujiente churro con un suave helado de tu preferencia hecho en casa.



NO TE LO PASES *a brincos*

BEBIDAS 355ML

	355ml	1.5L
HORCHATA	\$51	\$149
JAMAICA	\$51	\$149
TAMARINDO	\$51	\$149
MARACUYÁ	\$69	\$197
LIMONADA	\$53	\$163
NARANJADA	\$53	\$163
LIMONADA FRUTOS ROJOS	\$73	\$219
LIMONADA MÁGICA (CAMBIA DE COLOR)	\$63	
PONCHE HELADO	\$73	
SMOOTHIE DE PAY DE LIMÓN	\$73	

REFRESCOS 355ML \$53

COCA COLA
COCA COLA LIGHT
COCA COLA SIN AZÚCAR
YOLI
AGUA MINERAL
SIDRAL MUNDET
SANGRÍA
LULÚ DE FRAMBUESA
GINGER ALE
BOING FRESA, GUAYABA O MANGO

CERVEZAS 355ML

CORONA EXTRA	\$62
CORONA LIGHT	\$62
VICTORIA	\$62
LEÓN	\$62
PACÍFICO	\$62
MODELO ESPECIAL	\$72
MODELO AMBAR	\$72
NEGRA MODELO	\$72
STELLA ARTOIS	\$79
MICHELOB ULTRA	\$79




TARROS PREPARADOS 1pz

CUBANA 30ML	\$19
MICHELADA 15ML	\$19
CLAMATO 60ML	\$33
CUBANA CHAMOY 30ML	\$26
MICHELADA CHAMOY 15ML	\$26
CLAMATO CHAMOY 60ML	\$39



*Precios en MXN e incluyen IVA. Formas de pago aceptadas: Efectivo, Tarjetas bancarias: Visa, Mastercard y AMEX. Vales de despensa electrónicos. Imágenes de carácter ilustrativo. El gramaje se expresa en producto crudo en cárnicos y varía de acuerdo a su cocción. La ingesta de alimentos en crudo o semicrudo es responsabilidad de quien lo consume. Venta de bebidas alcohólicas con identificación oficial exclusiva para mayores de edad.



-  [hacendadomx](https://www.instagram.com/hacendadomx)
-  [elhacendadomx](https://www.tiktok.com/@elhacendadomx)
-  [HacendadoMx](https://www.facebook.com/HacendadoMx)

*EL CONSUMO DE ALIMENTOS CRUDOS ES RESPONSABILIDAD DE QUIEN LO CONSUME
* TODOS LOS PRECIOS INCLUYEN IVA Y ESTÁN EXPRESADOS EN MONEDA NACIONAL