



COCTELES & DESTILADOS

CONSUME EN BEBIDAS

\$ 299 **\$ 349**

LUNES A JUEVES

VIERNES A DOMINGO

Y RECIBE ACCESO AL
**MENÚ DE BOTANAS
CANTINERAS
ILIMITADAS***



BOTANAS DEL HACENDADO

ESQUITES AL EPAZOTE

Maíz tierno al epazote, servido en hoja de elote con suadero jugoso, queso Cotija y crema fresca.

PAPAS A LA FRANCESA

Doradas al punto, crujientes y con un toque de pimienta y limón.

AROS DE CEBOLLA

Rebozados en masa ligera y fritos hasta dorar, servidos con aderezo de chipotle cremoso que equilibra dulzor y picor.

CUERITOS SANCOCHADOS

Cuerito de cerdo suave estilo carnitas, servido con pico de gallo fresco, chiles en vinagre y tortillas recién hechas.

FRIJOLES CHARROS

Frijoles caldosos cocidos a fuego lento con tocino, salchicha, jitomate, chile serrano, cebolla, cilantro y chicharrón. Un clásico robusto y lleno de sabor.

CALDOS RECONFORTANTES

CALDO TLALPEÑO

Caldillo de chipotle adobado con garbanzo y arroz, acompañado de pollo deshebrado, aguacate fresco, quesos Oaxaca y Chihuahua que le dan cuerpo.

CONSOMÉ DE POLLO

Caldo claro de pollo cocido lentamente, con arroz y pollo deshebrado. Ligero, reconfortante y servido como manda la tradición.

SOPA DE TORTILLA

Caldo profundo de chiles con julianas de tortilla dorada, queso Oaxaca fundente, crema fresca, aguacate y crujiente pasilla.

SOPA DE VERDURA

Caldo de jitomate con chayote, zanahoria, calabacita, berenjena, champiñones, setas y espinaca.

SOPA DE TALLARÍN

Fondo de pollo con zanahoria, chayote y calabaza, acompañado de pasta suave y pollo deshebrado.

MOLE DE OLLA

Caldo de chile guajillo con carne de res, calabacita, zanahoria, papa, chayote y elote. Receta robusta de la cocina mexicana más entrañable.

POZOLE

Caldo de chile guajillo con carne de cerdo y maíz caca-huazintle, servido con lechuga fresca, rábano, tostadas y crema. Fiesta mexicana en plato hondo.

ENSALADAS FRESCAS

ENSALADA CÉSAR

Crujiente mezcla de lechugas frescas, crutones al ajo y queso parmesano en hojuelas, bañados en el aderezo tijuanense que la convirtió en leyenda.

ENSALADA FRESCA

Mezcla de lechugas y germinado de alfalfa con jitomates cherry, queso panela y semillas de girasol garapiñadas, con aderezo de fresa.

NOPAL ASADOS CON QUESO PANELA

Nopal cambray a la plancha con queso asado, sazonado con un toque de orégano.

ANTOJITOS DEL HACENDADO

GORDITAS DE CHICHARRÓN

Maíz dorado y esponjoso, relleno de chicharrón prensado bien sazonado. Un bocado robusto que nunca falla en la mesa.

QUESADILLAS

De comal o fritas, con rellenos tradicionales como tinga, rajas poblanas, champiñones, papa con chorizo o carnitas.

SOPES

Base de maíz gruesa hecha a mano con frijoles y res, pollo, chorizo o huevo, servida con lechuga fresca, queso cotija y crema.

ENCHILADAS VERDES

Tortillas bañadas en salsa de tomatillo, rellenas de pollo y servidas con queso Cotija, crema fresca, cebolla morada y epazote frito.

ENCHILADAS ROJAS

Tortillas bañadas de salsa de jitomate y chiles secos, rellenas de pollo y servidas con queso Cotija, crema fresca y cebolla morada.

ENCHILADAS SUIZAS

Tortillas rellenas de pollo bañadas en salsa cremosa estilo suizo, cubiertas con queso gratinado al horno.

ENFRIJOLADAS

Tortillas rellenas de pollo, bañadas en salsa de frijol y servidas con chorizo, queso Cotija, crema fresca y aguacate.

TACOS DORADOS

Crujientes tacos de papa, pollo o queso, coronados con lechuga fresca, crema, queso Cotija y el inconfundible oro verde.

CHILAQUILES VERDES O ROJOS

Totopos crujientes bañados en salsa picosita verde o roja, servidos con crema, queso cotija y cebolla.

FIDEO SECO

Pasta delgada en adobo de chiles, servida con queso Cotija, crema, aguacate y chicharrón crujiente.

FETUCCINI EN SALSA POBLANA

Pasta al dente bañada en cremosa salsa de chile poblano, acompañada de parmesano en hojuelas, jitomate cherry y albahaca fresca.

TACOS ARTESANALES

PASTOR

Carne de cerdo jugosa, marinada en adobo tradicional, servida en tortilla recién hecha y coronada con piña caramelizada.

SUADERO

Carne de res confitada a fuego lento, suave y jugosa, servida en tortilla hecha a mano.

CAMPECHANO

Suadero jugoso con chorizo especiado, servido en tortilla recién hecha.

CHORIZO

Chorizo especiado y dorado al comal, servido en tortilla recién hecha.

ALAMBRE

Una mezcla jugosa de carne, pimientos y cebollas salteadas y quesos fundidos en tortilla recién hecha.

PESCADO ESTILO BAJA

Filete de pescado rebozado y dorado, en tortilla de harina con aderezo de chipotle, col morada, aguacate y pico de gallo.

CARNITAS

Suaves y jugosas, cocinadas lentamente en su propia esencia. Servidas en tortilla recién hecha.

COCHINITA

Cerdo cocinado doce horas en adobo yucateco tradicional, servido en tortilla recién hecha con cebollas moradas encurtidas y habanero.



COCTELERÍA CLÁSICA

PANTERA ROSA 400ML \$145

Ron artesanal, jugo de piña, crema de coco y un toque de granadina.

MOJITO DE SABOR 300ML \$120

Tradicional, piña, frutos rojos, pepino, maracuya, jamaica, sandía y mango.

MARGARITA FRAPE 280ML \$170

Tequila con sabor limón, mango fresa o tamarindo.

DAQUIRI DE FRESA 280ML \$160

Ron artesanal, jugo de limón y fresa natural.

COPA DE CLERICOT 400 ML \$160

Vino tinto, jugo de limón, frutos rojos, melón y manzana.

SANGRIA CON VINO 400ML \$160

Vino tinto, jugo de limón y mineral.

MIMOSA 180ML \$105

Vino espumoso y jugo de naranja.

CONGA 400ML \$160

Vodka, jugo de naranja, piña y toronja con un toque de granadina.

CARAJILLO 250ML \$185

Licor 43 y café.

ALFONSO XIII 150ML \$130

Licor de café y leche evaporada.

CAFÉ IRLANDES 120ML \$185

Whisky, café y crema batida.

MOCKTELES

PIÑADA 400ML \$115

Jugo de piña y crema de coco.

PANTERA ROSA 400ML \$115

Jugo de piña, crema de coco y un toque de granadina.

CANTARITO DE JALISCO 400ML \$110

Refresco de toronja, jugo de naranja y jugo de toronja.

MARGARITA FRAPPE 280ML \$110

Sabor limón, mango, fresa o tamarindo.

MOJITO DE SABOR 300ML \$105

Tradicional, piña, frutos rojos, maracuyá, mango, pepino, sandía, horchata, tamarindo o jamaica.

GUAYABAZO 450ML \$130

Jugo de guayaba, piña, mineral y un toque de limón.

DIVA 450ML \$130

Fambuesa, ginger ale y algodón de azúcar.

JANITZIO 300ML \$175

Ron artesanal, nieve y refresco de limón, escarchado de miguelito y chamoy.

DIVA 450ML \$175

Vodka, frambuesa, ginger ale y algodón de azúcar.

JAMAIQUILA 300ML \$165

Tequila con jamaica y jugo de naranja.

CANTARITO DE JALISCO 450ML \$170

Tequila, refresco de toronja, jugo de naranja y jugo de toronja.

MIXOLOGÍA DE LA CASA

TAMARINDO SPLASH 280ML \$147

Frappe de vodka de tamarindo, jugo de piña y concentrado de tamarindo.

MEZCALINDO 300ML \$160

Mezcal, tamarindo y chile serrano.

GUAYABAZO 450ML \$180

Trépate al guayabo con un mezcal. Guayaba, jarabe, refresco de toronja y limón.

PIÑA COLADA 400ML \$145

Ron artesanal, jugo de piña y crema de coco.

MEGA DRINKS ^{Refil} \$139

RON \$149

COCO RON 700ML

Ron artesanal, horchata y crema de coco.

FLAMING RON 700ML

Ron artesanal, jugo de toronja, jugo de limón y refresco de toronja.

JAMAICA RON 700ML

Ron artesanal, jamaica, jugo de naranja y mineral.

RON ISLAND 700ML

Ron artesanal, nieve de limón y refresco de cola.

RON JANITZIO 700ML

Ron artesanal, nieve de limón y refresco de limón.

MOJITO DE SABORES 700ML

Tradicional, piña, frutos rojos, pepino, sandía, mango o maracuya con jamaica.

VODKA \$149

PALOMA RUSA 700ML

Vodka, refresco de toronja, limón y sal.

VODKA YOLI 700ML

Vodka, refresco de limón, romero y pepino.

AZULITO 700ML

Vodka, curaçao y refresco de toronja

VODKA MARACUYA 700ML

Vodka, maracuyá, jamaica y giner ale.

VODKA MANGO 700ML

Vodka tamarindo, jugo de mango y refresco de limón.

TEQUILA \$149

TULUM 700ML

Tequila, jugo de naranja, jugo de piña y curaçao.

TEQUILA MANGO FRESH 700ML

Tequila, jugo de limón, jugo de mango y jugo de arándano

SWEET JAMAICA 700ML

Tequila, fresa macerada, jamaica y hierbabuena.

GIN & TONIC \$149

CITRICOS 700ML

MANGO 700ML

FRUTOS ROJOS 700ML

PEPINO 700ML

SHOTS > Todos incluyen 10 pz de 1.5oz.

JÄGER BOMB \$459

Ron artesanal, jägermeister, crema de coco y jugo de piña

FRESH \$459

Ron artesanal, jugo de limón, jugo de arándano y curacao

BLACK RUSSIAN \$459

Vodka y Kahlua licor de café

WINDEX \$459

Vodka, curacao y controy

ENTRE EL CIELO Y EL INFIERNO \$459

Baileys, curaçao y granadina

DESTILADOS



refrescos
de 235ml

Bacardi Blanco 750ML	\$185	\$1,300
Bacardi 8 700ML	\$340	\$2,400
Matusalem Platino 750ML	\$185	\$1,250
Matusalem Clásico 750ML	\$215	\$1,450
Matusalem gran reserva 15 años 750ML	\$245	\$1,750
Havana Club 3 años 750ML	\$185	\$1,250
Havana Club añejo especial 750ML	\$200	\$1,400
Malibú 750ML	\$185	\$1,250
Zacapa Ambar 12 750ML	\$340	\$2,400
Zacapa 23 750ML	\$420	\$2,950

400 Conejos espadin joven 750ML	\$270	\$2,050
400 Conejos Tobalá 750ML	\$325	\$2,450
Alipus San Andrés 750ML	\$390	\$2,950
Gusano Rojo 750ML	\$190	\$1,450
Amaras Joven 750ML	\$340	\$2,550
Amaras Cupreata 750ML	\$380	\$2,900
Montelobos espadin 750ML	\$360	\$2,750

Buchanan's 12 años 750ML	\$390	\$2,750
Buchanan's 18 años 750ML	\$710	\$5,200
Black & White 700ML	\$195	\$1,400
Jhonnie Walker red label 700ML	\$235	\$1,650
Jhonnie Walker black label 750ML	\$425	\$2,950
Jhonnie Walker double black 750ML	\$490	\$3,500
JB 750ML	\$195	\$1,400
The Macallan 12 double cask 700ML	\$630	\$4,450
Chivas Regal 12 750ML	\$350	\$2,550
Glenlivet founders reserve 750ML	\$450	\$3,150
Jack Daniels 700ML	\$250	\$1,750
Jim Beam Etq Blanca 750ML	\$210	\$1,400

Torres 5 700ML	\$205	\$1,450
Torres 10 700ML	\$245	\$1,700
Terry Centenario 700ML	\$240	\$1,650

José Cuervo Especial Reposado 695ML	\$200	\$1,400
José Cuervo Tradicional Reposado 695ML	\$230	\$1,600
1800 Reposado 700ML	\$300	\$2,050
1800 Cristalino 700ML	\$350	\$2,500
Don Julio Blanco 700ML	\$310	\$2,200
Don Julio Reposado 700ML	\$345	\$2,500
Don Julio 70 700ML	\$420	\$3,500
Maestro Dobel Reposado 700ML	\$330	\$2,350
Maestro Dobel Diamante 700ML	\$370	\$2,600
Reserva de la Familia Reposado 750ML	\$490	\$3,700
7 Leguas Blanco 750ML	\$345	\$2,350
Patrón Reposado 750ML	\$330	\$2,500
Joya Diamante	\$380	\$2,950
Joya Blanco	\$250	\$1,850
Joya Reposado	\$290	\$2,200

Smirnoff 750ML	\$185	\$1,400
Absolut Azul 750ML	\$210	\$1,600
Absolut Raspberry 750ML	\$210	\$1,600
Smirnoff Tamarindo 750ML	\$190	\$1,450
Grey Goose 750ML	\$370	\$3,050

Martell VS 700ML	\$360	\$2,600
Martell VSOP 700ML	\$480	\$3,700
Hennessy VS 700ML	\$410	\$3,450
Hennessy VSOP 700ML	\$530	\$4,050

Hendricks 750ML	\$370	\$2,600
Diega Amarilla 950ML	\$210	\$1,450
Bombay Sapphire 750ML	\$270	\$2,050
Tanqueray London 750ML	\$270	\$2,050
Tanqueray Ten 700ML	\$410	\$2,950
Bulldog 750ML	\$355	\$2,600

Uruapan Azul 1000ML	\$180	\$1,250
Tarasco Añejo 750ML	\$250	\$1,750
Sol Tarasco 750ML	\$295	\$2,050
Tarasco Reposado 750ML	\$210	\$1,450

Licor del 43 700ML	\$250	\$1,850
Baileys 700ML	\$180	\$1,350
Jägermeister 700ML	\$210	\$1,550
Sambuca Vaccari Nero 700ML	\$180	\$1,350
Amaretto Disaronno 700ML	\$215	\$1,600
Kahlua 1000ML	\$150	\$1,100

ST - Chardonnay 750ML	-	\$600
ST - Colombard 750ML	-	\$600
Varietales - Chenin Blanc 750ML	-	\$800
2V Casa Madero 750ML	-	\$750
La Redonda Blanco Ruby 750ML	\$120	\$550

ST - Cabernet 750ML	-	\$650
ST - Merlot 750ML	-	\$650
Varietales / Tempranillo / Cabernet 750ML	-	\$1,050
3V Casa Madero 750ML	-	\$1,100
La Redonda Tinto Ruby 750ML	\$120	\$550

Moet Brut 750ML	\$3,300
Moet Nectar Imperial 750ML	\$3,550

CERVEZA



**CERVEZAS
355ML**

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



CUBETAZOS

CUBETAZO NACIONAL \$319

6 PZAS DE 355ML
Corona, Corona Ligth, Pacifico,
Victoria, León

CUBETAZO PLUS \$369

6 PZAS DE 355ML
Modelo especial, Negra Modelo,
Modelo Ambar

CUBETAZO PREMIUM \$399

6 PZAS DE 355ML
Stella Artois, Michelob Ultra



TARROS PREPARADOS

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



En México, la cantina no solo se visita: se vive.

Por eso en El Hacendado revivimos esa costumbre donde la bebida se acompaña de buena botana, música y sobremesa. Nuestras Tardes de Cantina Reloaded son una invitación a disfrutar con calma, compartir la mesa y saborear lo hecho en casa y celebrar México todos los días.

TÉRMINOS Y CONDICIONES

Tardes de Cantina

VIGENCIA DE LA PROMOCIÓN “Tardes de Cantina” es válida de lunes a domingo, en un horario de 14:00 a 23:00 hrs, desde el 24 de Octubre de 2025 hasta el 31 de marzo de 2026 o hasta nuevo aviso.

MECÁNICA

1. Disfruta nuestro Buffet Cantinero al consumir un mínimo de \$299 de Lunes a Jueves en bebidas de nuestra carta (cervezas, destilados, coctelería o mixología de la casa).
 - De viernes a domingo, el consumo mínimo requerido es de \$349.
2. El beneficio aplica únicamente durante el horario de la promoción.
3. Las bebidas deben pedirse antes de ordenar los alimentos y consumirse durante la misma visita.
4. El acceso al buffet es individual y personal. No se puede transferir ni compartir entre clientes.
5. El tiempo máximo de disfrute es de 90 minutos a partir del primer plato servido.
 - El tiempo puede ampliarse con consumo adicional de bebidas durante la misma visita.

TÉRMINOS Y CONDICIONES

1. Promoción válida solo para consumo en restaurante.
2. Aplica exclusivamente a mayores de edad (18+) con identificación oficial (INE o pasaporte).
3. No acumulable con otras promociones, descuentos o cortesías (cumpleaños, grupos, etc.).
4. No aplica para llevar.
5. El Hacendado fomenta el consumo responsable: los alimentos servidos y no consumidos podrán cobrarse a precio de carta.

RESTRICCIONES

- El beneficio del buffet aplica solo a la persona que cumpla el consumo mínimo en bebidas.
 - Cualquier alimento fuera del buffet se cobrará a precio de carta.
 - Promoción válida únicamente en el área de restaurante.
 - No aplica en eventos privados, salvo autorización de la casa.
- El Hacendado se reserva el derecho de modificar, suspender o cancelar la promoción sin previo aviso en caso de abuso o mal uso.



HacendadoMx



hacendadomx