

## DEL HORNITO



**PAN DE DULCE ARTESANAL**  
Conchas de vainilla, rehiletes  
y hojaldre de guayaba.


**PANQUÉS DE LA CASA**  
Panqué de nata  
y panqué de arándanos.

**BOMBA CON NATA**  
Concha de vainilla, rellena de nata.

## PARA EMPEZAR EL DÍA


**ORDEN DE NATAS**  
Del rancho "La Hacienda".

**YOGURT CON FRUTOS ROJOS**  
Acompañado con miel de agave  
y granola.

**FRUTA DE LA ESTACIÓN**   
Papaya, melón, piña, plátano o mixta.  
Acompáñala con granola, miel, yogurt  
o queso cottage.

## LIGERO



**OMELETTE DE CLARAS**   
Con champiñones y epazote al vapor,  
queso panela quemado, espinaca  
fresca y jitomate rostizado.

**CLARAS REVUELTAS CON PUNTAS  
DE ESPÁRRAGOS**  
Claras cocinadas con aceite de oliva,  
puntas de espárragos y queso panela,  
acompañadas de jitomate rostizado.

**TOAST DE CLARAS  
CON CENTENO**  
Claras revueltas con jamón de pavo, queso  
doble crema y jalapeño rojo. Montadas en  
toast de centeno. Acompañadas de pico  
de gallo.

**ENCHILADAS DE JÍCAMA**  
Rellenas de pollo y requesón,  
bañadas con salsa cremosa de tomatillo  
y queso gouda gratinado.




## \* DE LA GRANJA \*

**HUEVOS REVUELTOS**  
A la mexicana, al albañil, con chorizo,  
jamón de pavo o tocino. Acompañados  
de frijoles refritos y jitomate rostizado.

**HUEVOS ESTRELLADOS**  
Rancheros, divorciados, con jamón  
de pavo, tocino o chorizo. Acompañados  
de frijoles refritos y jitomate rostizado.

**OMELETTE AL GUSTO**  
De queso oaxaca, champiñones, chorizo,  
jamón de pavo o panela asado. Servido  
con frijoles refritos y jitomate rostizado.

**HUEVOS DEL "HACENDARIO"**  
Huevos estrellados montados en tortilla,  
bañados con mole rojo, servidos  
con queso fresco, crema y cilantro.

**HUEVOS TIRADOS**   
Huevos revueltos con frijoles refritos,  
montados en tortilla sancochada,  
coronados con queso fresco.  
Receta tradicional jarocha.

**HUEVOS A LA FIORENTINA**  
Huevos revueltos con espinacas a la crema,  
gratinados con queso, montados  
en pan brioche, bañados con crema  
de pimiento y tocino frito.

**MACHACA CON HUEVO**  
Huevos revueltos con salsa mexicana,  
carne seca de res y salsa de tomate.  
Acompañados de frijoles refritos.

**HUEVOS APORREADILLOS**  
Huevo revuelto con cecina y salsa  
tatemada, acompañado de tortilla  
tatemada y frijoles refritos.

**HUEVOS MOTULEÑOS**  
Huevos estrellados montados en tortilla  
crujiente con jamón y frijol, bañados  
con salsa chiltomate, chícharos  
y plátano macho frito.

**PREPARADOS CON 4 CLARAS  
HUEVO EXTRA**

HACIENDA  
**SAN MARTÍN**

— DESDE 1566 —

• **ALMUERZOS** •

**TACOS DE LECHÓN AL HABANERO (3)**

**NUEVO**

Tacos tatemados al carbón rellenos de lechón con cebolla, hongos, epazote, habanero y queso gratinado, servidos con crema de frijol y aguacate.

**ENMOLADAS "CHINA POBLANA" (3)**

Tortillas de maíz, rellenas de pechuga de pollo, bañadas con nuestro tradicional mole poblano, coronadas con crema fresca, queso cotija y ajonjolí tostado.

**ENCHILADAS "SAN MARTÍN" (3)**

Tortillas de maíz azul rellenas de pechuga de pollo y queso oaxaca, bañadas con salsa cremosa de tomatillo, queso gratinado, crema fresca, aguacate, cebolla roja y cilantro criollo.

**CHICHARRÓN PENSADO 200 gr**

**NUEVO**

Chicharrón prensado guisado en adobo de guajillo, acompañado de guacamole, cebolla, jalapeño y cilantro.

**ENFRIJOLADAS VERACRUZANAS (3)**

Tortillas de maíz azul, rellenas de huevo revuelto, bañadas con salsa de frijol y chorizo doradito. Servidas con crema, cebolla y queso de rancho.

**PANCITA DE RES**

Panza de res cocinada en caldillo de jitomate con chiles secos, perfumado al epazote. Acompañada de cebolla, cilantro, orégano y chile de árbol.

**ANTOJITOS**

**TLACOYOS DEL MERCADO (3)**

De masa de maíz azul, rellenos de frijoles refritos en manteca, bañados con salsa verde, cebolla, queso panela, cilantro criollo y puré de aguacate.

**HUARACHE DE CECINA**

Preparado con masa de maíz azul, untado con manteca, frijoles refritos y salsa verde de molcajete. Coronado con cecina de res, cebolla, queso panela, cilantro criollo y crema fresca.

**QUESADILLA DEL COMAL**

De masa de maíz azul y queso oaxaca, rellena de lo que más se te antoje: tlalitos de cerdo, champiñones, cochinita pibil o tinga de pollo.

**TLACOYOS DE CHAPULÍN (3)**



De masa de maíz azul, rellenos de frijol negro refrito, coronados con chapulines salteados, puré de aguacate, requesón y cilantro criollo. Acompañados de salsa macha de cacahuete.

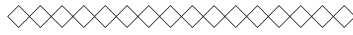
**FLAUTAS DE BARBACOA (3)**

Preparadas con nuestra jugosa barbacoa de borrego orgánico, envueltas en tortilla de maíz raspada, acompañadas de puré de aguacate, queso cotija, lechuga baby, crema fresca y salsa borracha.

**TLACOYOS DE CECINA "YECAPIXTLA" (3)**

De maíz azul rellenos de frijoles chinitos, coronados con salsa tatemada, cecina asada, cebolla roja, crema agria y queso fresco.

# CHILAQUILES



## \* CHILAQUILES EN SALSA DE PASILLA

Servidos con crema, aguacate, cebolla roja, queso de rancho, crema fresca y cilantro criollo.

## \* CHILAQUILES CON SALSA VERDE O SALSA ROJA

Coronados con crema fresca, queso de rancho, cebolla roja, aguacate y cilantro criollo.

**\* Pídelos con cecina de res, pollo deshebrado, cochinita pibil, huevo revuelto o estrellado \$ 166**

## CHILAQUILES MIXTECOS

Con salsa cremosa de chile rojo, acompañados de tasajo, ensalada de nopal, chapulines tostados, crema agria y queso de rancho.

## CHILAQUILES DEL CAPORAL

Salsa cremosa de tomate milpero y chile serrano, pechuga de pollo, elote y epazote criollo. Gratinados con queso, acompañados de cebolla morada, crema y aguacate.

## NOTICIAS



### DIARIAMENTE HORNEAMOS

Pan de amasijo, elaborado con técnicas ancestrales y productos 100% orgánicos.



### DÉJATE CONSENTIR

¿Qué te gustaría desayunar?



### TORTA DE ELOTE

Bizcocho de granos de elote fresco, acompañado de crema de rompopo, helado de cardamomo y algodón de azúcar.

### PIE HELADO DE LIMÓN

Crema de limón, lemon curd, polvo de galleta de animalitos, praliné de nuez y merengue horneado.

### CREPAS DE CAJETA

Cajeta elaborada en casa con leche de cabra, espolvoreadas con nuez tostada, coronadas con helado de vainilla.

### 3 LECHEs

Bizcocho empapado de 3 leches cubierto con crema chantilly y frutos del bosque.

### FLAN NAPOLITANO



Con la receta tradicional perfumado con brandy, acompañado de caramelo líquido.

### FRESAS CON CREMA

Fresas de nuestro huerto, bañadas con crema fresca dulce, azúcar de rosas y praliné de nuez.

### PASTEL XOCOLAT

Bizcocho de chocolate amargo con polvo de avellana, acompañado de mermelada de albaricoque, ganache de chocolate y nuez tostada. Servido con helado de cardamomo.

### HELADOS

Vainilla, cardamomo, chocolate Mayordomo y queso.

### NIEVES

Frambuesa al mezcal, mamey y mango maracuyá.

## LAS BOTANAS

\* \* \* \* \*

### GUACAMOLE TRADICIONAL

Preparado al momento en molcajete, con cebolla, cilantro criollo, chile serrano y sal de Colima. Acompañado de totopos de maíz azul. Pídelo copeteado con chapulines o chicharrón \$ 116

### TACOS DE LECHÓN AL HABANERO (3)

NUEVO

Tacos tatemados al carbón rellenos de lechón con cebolla, hongos, epazote, habanero y queso gratinado, servidos con crema de frijol y aguacate.

### CHALUPAS POBLANAS (4)

Preparadas con manteca, salsa verde, salsa roja, carne de cerdo deshebrada y cebolla.

### TACOS DE JÍCAMA (2)

Rellenos de camarón al coco, puré de aguacate, cebolla crujiente, alioli de chipotle y chutney de mango.

### FLAUTAS DE BARBACOA (3)

Preparadas con nuestra jugosa barbacoa de borrego orgánico, envueltas en tortilla de maíz raspada, acompañadas de puré de aguacate, queso cotija, crema fresca y salsa borracha.

### PANUCHOS DE COCHINITA PIBIL (3)

Tortillas gruesas de maíz rellenas de frijoles colados, coronadas con cochinita pibil y cebolla morada en escabeche. Acompañados de salsa tamulada.

### PESCADILLAS DE JAIBA (3)

Tortillas de maíz crujientes, rellenas de jaiba salteada en aceite de cilantro con jalapeño. Acompañadas de tinga de jitomate, crema fresca, puré de aguacate y puré de frijolón.

### SOPESITOS DE LENGUA (3)

NUEVO

Sope de maíz con guacamole y lengua al vapor, acompañados de jalapeño, cebolla y cilantro.

### TLACOYOS DE CHAPULINES (3)



De masa de maíz azul, rellenos de frijol negro refrito, coronados con chapulines salteados, puré de aguacate, requesón y cilantro criollo. Acompañados de salsa macha de cacahuete.

### TACOS DE MARLÍN (3)

Marlín guisado a la veracruzana, montado en tortilla de harina con queso gratinado, aguacate y frijol.

### QUESO OAXACA AHUMADO AL MEZCAL

Acompañado de hongo cremini salteado al epazote, mezcal flameado, jalapeño y cilantro. Acompañado de tortillas de harina.

## Ensaladas

### ENSALADA CÉSAR

\* Producto crudo

Lechuga larga, aderezo César tradicional, queso parmesano y croûtons. Con pollo al carbón 150 gr

### ENSALADA DE SALMÓN

Mezcla de lechugas, arándanos secos, salmón ahumado en casa, cebolla morada, tomate cherry, nuez tostada, supremas de naranja y aderezo de miel.

### ENSALADA DE PULPO MARACUYÁ

NUEVO

Pulpo macerado en maracuyá con cebolla, chile manzano, cilantro y aceite de oliva. Acompañado de katsuobushi de camarón y aguacate caramelizado.

### ENSALADA DE PERA ROSTIZADA CON QUESO DE CABRA

Mezcla de lechuga, vinagreta de limón, queso de cabra, pera rostizada y palanqueta de cacahuete.



## DE CUCHARA

### JUGO DE CARNE

“HACIENDA SAN MARTÍN”

Consomé ligero de carne de res acompañado de cebolla, cilantro, jerez, limón y chile serrano.

### SOPA DE TORTILLA

Caldillo de jitomate con chile pasilla y epazote, servido con tortilla frita, aguacate, queso panela, chile pasilla frito, chicharrón y crema de rancho.

### CREMA DE FRIJOL MANEADOS

Crema ligera de frijol bayo con tocino, longaniza y chipotle, acompañada con queso asadero, juliana de tortilla y cilantro.

### FIDEO SECO

Fideo cambray cocinado en salsa de jitomate con cilantro, acompañado de queso cotija, aguacate, crema de rancho, chipotle y cilantro criollo.

### CALDO DE PIEDRA

Platillo de pescadores del municipio de San Felipe Usila, preparado en la mesa con caldillo rojo de pescado, salsa mexicana, epazote, camarones y pescado fresco. Cocinado con piedra de río al rojo vivo.

### CALDITO DE HONGOS “DE LA MARQUESA”

Caldillo de hongos mixtos de la región, perfumados al epazote, acompañados de aguacate, queso panela y chile guajillo frito.

## DEL ASADOR



### ARRACHERA NATURAL

300 gr  
Calidad Sterling Silver,  
con un ligero tenderizado.

### FILETE DE RES

200 gr  
Corazón de filete calidad  
High Choice.

### CARNE ASADA

240 gr  
Corte de res del centro de la tapa  
de aguayón, calidad Premium Beef.

### PECHUGA DE POLLO

280 gr  
Pollo orgánico, macerado con aceite  
de oliva y sal de Guerrero.

### LOMO DE SALMÓN

200 gr  
Lonja de salmón fresco del Atlántico,  
asada a las brasas.

### PICAÑA DE RES

280 gr  
Parte del cuarto trasero de buey,  
asada lentamente al carbón.

### CECINA DE RES

200 gr  
Directamente de Yecapixtla, Morelos.  
Asada ligeramente al carbón.

\*\* ESCOGE UNA GUARNICIÓN  
PARA ACOMPAÑAR TU PLATILLO:



## GUARNICIONES

ESPÁRRAGOS AL CARBÓN 6 piezas

ENSALADA MIXTA

PAPAS A LA FRANCESA

PURÉ DE PAPA

GUACAMOLE

FRIJOLES REFRITOS

ARROZ ROJO

CHILES TOREADOS S/COSTO

FRIJOLES DE LA OLLA

\* \* \* \* \*

## Pastas



### CANELONES MAZATEPEC

NUEVO

Canelones rellenos de salmón ahumado  
en casa, queso oaxaca y crema de  
cebollín. Bañados con crema de pimienta  
rostizado y queso gratinado.

### SPAGHETTI CARBONARA

\* Producto crudo

Spaghetti cocinado en crema de queso  
parmesano, huevo, perejil y tocino.

Los precios incluyen IVA.

\* Consumir alimentos crudos puede ser nocivo para la salud



## DE LA GRANJA



\* \* \* \* \*

### POLLO EN MOLE POBLANO 200 gr

Pechuga de pollo o pierna y muslo cocinada  
en nuestro mole poblano, preparado con la receta  
del convento de Santa Rosa. Acompañado  
de arroz rojo, ajonjolí y cebolla roja.

### ENMOLADAS "CHINA POBLANA" (3) 180 gr

Tortillas de maíz, rellenas de pechuga  
de pollo, bañadas con nuestro tradicional  
mole poblano, coronadas con crema fresca,  
queso cotija y ajonjolí tostado.

### PECHUGA AL CHIPOTLE 200 gr

NUEVO

Pechuga de pollo rostizada lentamente  
al horno, bañada con salsa de chipotle  
ahumado con un ligero toque dulce.  
Acompañada de ensalada de nopal.



## MOLCAJETES

Todos los molcajetes incluyen: salsa de tomatillo  
manzano con chile serrano, cilantro y frijoles de la  
olla acompañado de nopal asado, queso panela,  
cebollitas, aguacate y chorizo rojo toluqueño.

### ARRACHERA NATURAL

200 gr

### PECHUGA DE POLLO

200 gr

### CECINA DE YECAPIXTLA

200 gr

### MIXTO (elige 2 productos)

200 gr

HACIENDA  
SAN MARTÍN

— DESDE 1566 —



DEL MAR



**LENGUA DE RES EN SALSA VERDE 200 gr**

Lengua de res cocinada en salsa de tomate milpero, chile serrano y cilantro, acompañada de frijol refrito.

**ALBÓNDIGAS EN SALSA DE CHILE MORITA 160 gr**

En salsa de chile morita, rellenas de huevo duro, acompañadas de frijoles de la olla.

**FILETE "BULL SHOT" 200 gr**

Filete de res cocinado a las brasas, terminado en jugo de carne con vodka, salsa inglesa y un toque de limón. Acompañado de cebolla caramelizada, puré de papa y chile serrano tatemado.

**FILETE EN SALSA DE TUÉTANO 200 gr**

Filete de res al carbón, bañado con salsa de tuétanos rostizados y ternera, acompañado de tuétanos al horno, puré de papa y verduras de temporada.

**COCHINITA PIBIL 180 gr**



Espaldilla de cerdo macerada con achiote, naranja agria, vinagre de manzana, canela y pimienta. Asada lentamente al horno, coronada con cebolla morada en escabeche, acompañada de frijoles refritos y salsa tamulada.

**COCHINITO A LA YUCATECA 300 gr**

Pork belly de lechón macerado y horneado lentamente, servido en su jugo, acompañado de salsa de pico de gallo, habaneros encurtidos y frijoles de la olla.

**FILETE DE RES "MONTE XANIC" 200 gr**

Corazón de filete asado al horno, bañado con salsa a base de fondo de ternera, vino tinto, romero y ajo rostizado, acompañado de puré de papa y verduras rostizadas.

**TAMPIQUEÑA DE ARRACHERA 200 gr**

Arrachera a la plancha, acompañada de frijoles refritos, enmoladas, guacamole y chiles toreados.

**MEDALLONES DE RES A LOS 4 CHILES 200 gr**

Medallones de filete de res asados al carbón, terminados en caldo corto de res con cerveza, chile ancho, guajillo, mulato y pasilla. Acompañados de puré de papa.

**ATÚN MEZCALERO 200 gr**

**NUEVO**

Lomo de atún a las brasas, flameado con mezcal, acompañado de mantequilla de camarón y chiles rellenos de queso.

**PESCADO A LA TALLA 200 gr**

Pescado macerado con adobo de chiles secos, hierbas de olor y mayonesa.

Cocinado a las brasas, acompañado de ensalada mixta.

**CAMARONES AL GUSTO 250 gr**

Camarones (16/20) cocinados como más se te antoje: al mojo de ajo, al ajillo, a la talla, a la mantequilla o enchipotlados. Acompañados de arroz rojo y ensalada de la casa.

**PULPO TATEMADO 200 gr**

Pulpo asado a las brasas, acompañado de puré de papa con maíz quemado, servido con aderezo de pimentón.

**PESCADO DEL DÍA AL GUSTO 200 gr**



Filete de pescado a la plancha, preparado como más te guste: ajillo, mojo de ajo, chipotle, mantequilla. Acompañado de arroz rojo y ensalada mixta.

**SALMÓN AL PESTO DE CILANTRO 200 gr**

Lomo de salmón a la plancha, bañado con pesto a base de cilantro, arándanos, piñón y queso parmesano, acompañado de verduras al vapor y alioli de maracuyá.

TEQUILA  
**1800**  
CRISTALINO



Gracias a tu compra, un porcentaje de los platillos seleccionados será donado a la FUNDACIÓN MÚBÚ IAP para que cada vez más personas del Estado de México tengan acceso a un trasplante renal.