

# buenos días

Para  
Comenzar

*Jugos natural verde* \$58.00

*Frutas de la estación* \$75.00

Papaya, melón, piña y sandía  
+ yoghurt o queso cottage \$85.00

*yoghurt con frutos del bosque* \$85.00

Fresas, frambuesas, arándanos,  
miel y granola

## De la Granja

(los huevos van  
acompañados de  
frijoles cosechados  
en la Ex-Hacienda)

**AL GUSTO** \$160.00

Huevos fritos / Revueltos: natural,  
jamón de pierna o de pavo, tocino o  
salchicha / Divorciados / A la  
mexicana / Rancheros

**“TOMÁS MEJIA“** \$170.00

Huevos Revueltos con frijoles cosecha-  
dos en la hacienda, queso ranchero y  
toquecito de Chipotle.

**“LA MARTINA“** \$170.00

Huevos fritos o revueltos montados  
sobre una sincronizada de jamón y  
queso bañados en salsa ranchera.

**“EL CAPORAL“** \$170.00

Huevos fritos o revueltos con arrachera,  
pimientos, nopal asado y frijoles

## Favoritos de la ex-Hacienda

(los chilaquiles van  
acompañados de  
frijoles cosechados  
en la Ex-Hacienda)

*Chilaquiles El Lobo* \$180.00

Cubiertos de salsa “ranchera”, con queso  
ranchero y crema de la región.

*Trilogía de chilaquiles* \$210.00

Cubiertos de 3 salsas: roja, verde y guajillo  
con queso ranchero, crema de la región,  
aros de cebolla y cilantro

*Chile relleno de chilaquiles* \$210.00

Poblano relleno de chilaquiles en salsa  
verde, guajillo ó ranchera, bañado en salsa  
de frijol con chipotle



*Huevos estilo Doña Gloria* \$170.00

Revueltos en salsa de tres chiles servidos  
con queso ranchero, nopal asado y  
frijoles adobados.

*Torta de cochinita pibil* \$160.00

“Maxitorta” con el pan untado de frijoles  
refritos, acompañados de su salsa  
habanera.

*Enfrijoladas El Granero (4)* \$210.00

Rellenas de huevo a la mexicana  
bañadas en salsa de frijol  
Espolvoreadas de chorizo, queso,  
crema y cebolla.

*Enchiladas La Capilla (4)* \$210.00

Rellenas de pollo bañadas en salsa  
verde espolvoreadas de queso, crema y  
cebolla.

## Paquetes -am-

Todos incluyen fruta, jugo, café americano o té

*Desayuno continental* \$170.00

Pan tostado o danés

*Desayuno americano* \$230.00

Huevos fritos / revueltos con  
Jamón, tocino ó salchicha / a la  
mexicana / divorciados

*Desayuno Ex-Hacienda* \$230.00

Omelette de flor de calabaza con  
queso panela y pan de dulce

# Comida - Cena

(11-22 hrs)

Para Compartir

## *Aguachile de camarón* \$290.00

Un clásico de la costa, marinado con limón real acompañado de pepino, cebolla y limón.

## *Aguachile de rib eye* \$320.00

De res marinado con limón real acompañado de pepino.

## *Carpaccio de atún o salmón* \$320.00

Cubierto de salsas negras y cebolla morada.

## *Camarón al ajillo* (180g). \$320.00

Con un toque de mezcal y perejil, acompañados de arroz blanco, ensalada verde y tortillas de harina

## *Chicharrón de rib eye* (300 g): \$299.00

Con guacamole y papa al horno

## *Ensalada capresse* \$194.00

Jitomate con queso mozzarella y pesto de albahaca

## *Ensalada César con pollo* \$210.00

La clásica con crotones de ajo

## *Ensalada de atún* \$160.00

Atún en agua con jitomate, cebolla, papa, chícharos, Y aderezo de la casa

## *Ensalada "Doña Gloria"* \$180.00

Espinacas, pepino, fresas, aguacate y cebolla servida con una vinagreta francesa.

## *Ensalada "María Bonita"* \$180.00

Lechugas mixtas, toronja, naranja, nuez garapiñada, queso de cabra y aderezo de mostaza-miel.

## *Ceviche de portobello* \$230.00

Hongo al grill, marinado al limón real con pepino, cebolla morada, y salsas negras

De la Huerta

## -Sopas-

## *Sopa azteca* \$99.00

Tortilla juliana en sopa de tomate con aguacate, queso, crema, chile pasilla y un toque especial del chef

## *Consomé de pollo* \$85.00

El tradicional con vegetales, arroz y pechuga desmenuzada

## *Sopa "Ex-Hacienda"* \$85.00

De champiñón, granos de elote, rajas de chile poblano

## *Crema poblana* \$95.00

Base de poblano con pan de parmesano y queso de cabra

## *Crema de jitomate* \$95.00

Jitomates róstizados con pan de parmesano y queso de cabra

## Pastas

## *Pasta Los Olivos* (180 gr.): \$190.00

Salteada con tocino dorado, ajo, chile, zetas, champiñón crema, espolvoreada de parmesano

## *Pasta Alfredo* (180 gr.): \$190.00

Salteado con tocino, ajo, salsa Alfredo, espolvoreada de parmesano

## *Pasta Italiana* (180 gr.): \$190.00

Tradicional salsa de tomate con mezcla de quesos (Mozzarella y manchego), espolvoreada de parmesano y perejil

## *Pasta con Camarón* (180 gr.): \$299.00

Salteada con hojuelas de ajo, salsa pomodoro espolvoreada de parmesano y perejil.



# Cortes Americanos

## *Tacos de rib eye* (4 pzas) 280 g

Con costra de queso y rajas de chile poblano

\$340.00

## *Rib eye* 280 g

Corte al grill flameado al mezcal con guacamole y espárragos

\$360.00

## *Arrachera* 250 g

Flameado al mezcal, con guacamole y espárragos al grill

\$290.00

## *T bone* 280 g

Flameado al mezcal, con guacamole y espárragos al grill

\$360.00

## *Nueva york.* 350 g

Lomo corto con marmoleo cocinado a fuego lento sobre el grill con espárragos y flameado en mesa

\$360.00

## *Tomahawk* 1.5 kilo

Espectacular corte al grill flameado al mezcal, con guacamole y espárragos

\$2800.00

## *Rib eye* 1. Kilo

Corte suave flameado al mezcal, con guacamole y espárragos al grill.

\$1100.00

## *Picaña* 1.200 kg

Jugosa pieza al grill cubierta de una ligera capa de grasa que le aporta sabor

\$1600.00

## *Mamut* 1.800 kg

Corte jugoso con dos huesos al grill .

\$2900.00

# el Chef a su Mesa

(Una experiencia en la que el CHEF cocina frente a ti)

## *Tartar de res*

\$320.00

Corazón de filete marinado en una mezcla de vinagreta de arándano y salsas negras

## *Filete de res al gusto*

\$320.00

Corazón de filete de res en salsa de su elección: Chermita, Mignon ó Portobello

## *Pasta al mezcal*

\$210.00

Salteada con aceite de oliva, hojuelas de ajo, salsa pomo doro y jugo de limón con queso parmesano rallado y perejil picado

## *Fresas al cognac*

\$210.00

Salteadas con mantequilla de romero y naranja agria helado de vainilla



## de la Región

### *Tampiqueña de la casa* \$295.00

Filete de res a la plancha acompañado de arroz, guacamole, frijoles y una enchilada de mole

### *Mole poblano* \$250.00

Pechuga de pollo bañada en mole poblano con arroz y frijoles

### *Enmoladas poblanas* \$220.00

Rellenas de pollo bañadas en mole espolvoreadas de queso, crema, cebolla morada y ajonjolí

## de la Costa

### *Camarones (al gusto)* \$320.00

Empanizados, Al coco, Al ajillo, Ajo ó A la diabla, acompañados de ensalada y arroz

### *Filete de Pescado (al gusto)* \$250.00

Al ajillo, Ajo, Empanizado ó Veracruzana, acompañado de ensalada y arroz

### *Medallón de Atún* \$290.00

Sellado al grill bañado en salsa chemita, acompañado de ensalada y arroz

### *Torre de Mariscos* \$340.00

Salmón y camarones marinados en limón con pepino, cebolla morada, acompañados de salsa negra de la casa

### *Salmón en Mole Poblano* \$320.00

Lonja de salmón sobre pimientos acompañados de espárragos y arroz

### *Salmón en salsa de cítricos* \$320.00

Bañada en salsa de cítricos sobre ensalada verde acompañados de espárragos y arroz

## Los Postres

Cheese cake con frutos rojos \$60.00

Helado de Fresa, Vainilla o Chocolate \$60.00

Postres gourmet de temporada \$120.00

## Los Favoritos

### *Pechuga a la parmesana* \$287.00

Pechuga de pollo empanizada con panko, en una cama de salsa pomodoro, servida con puré de papa y vegetales al vapor

### *Hamburguesa don carlos* \$290.00

300 grms de carne de res a la parrilla servida con queso americano tocino, jitomate, aros de cebolla, lechuga, y pepinillos, acompañada de papas saratoga

### *Comal fajitas de res, pollo, o combinadas* \$310.00

Fajitas de res, pollo, o combinadas, salteadas con pimientos, cebolla y champiñones servidos con guacamole y frijoles adobados

