



**RAÍCES**  
By HACIENDA CATRINA

*Menú*  
**COMIDAS**



**RAICES**  
BY HELENA GATELISA



Para

## EMPEZAR

### *Experiencia de nuestras Raíces*



Tostada prehispánica de maíz con chinicuiles, chapulines y hormiga chicatana 12grs. con base de aioli de chile morita, trocitos de chicharrón de La Ramos, aguacate, cilantro criollo y pico de gallo de xoconostle, acompañado de un caballito de mezcal Montelobos espadín 2oz.

Sin mezcal

### *Tostada del Barrio 1 pieza*



Servida con pollo encurtido y salsa de jitomate.

A elegir:

*Pata / Cueritos / Jamón / Queso fresco / Lomo / Queso de puerco / Combinada (jamón, lomo y queso fresco).*

### *Tostada del Pueblo*



Con base de puré de frijol negro, 80grs. de lengua de res rebanada, acompañada de col curtida, aguacate y salsa tibia picosita para bañarla.

### *Aguachile del Mexquital*



Cecina crujiente estilo bajío, combinada con aguacate, jitomate, pepino y nuestro tradicional caldillo verde, acompañado de duritas de maíz.

### *Taco de la Plazuela*



Tortilla grande a mano, chicharrón de La Ramos, aguacate rebanado, cebolla morada desflemada en lima, queso fresco y salsa de molcajete.

### *Taconazo de Yecapixtla*



Tortilla de maíz hecha a mano con base de guacamole, cecina de Yecapixtla 150grs., chorizo 80grs. y un chile güero relleno de queso.

### *Crispitos de la Mayora 4 piezas*



Rellenos de requesón con 50grs. de láminas de lomo, servidos con repollo, salsa de jitomate, crema y queso ranchero.

### *Tacos del Pueblo*



4 tacos rellenos de chicharrón prensado, servidos en hoja de maíz con sus complementos de repollo curtido, salsa y chiles en vinagre hechos en casa.

### *Tártaro del Corral*



150grs. de filete de res molido en casa, preparado con la receta tradicional de la Mayora, servido con totopos.

### *Sopes del Maguey 3 piezas*



De masa quebrada, rellenos con guacamole y 120grs. de escamoles.

### *Sopes del Día 3 piezas*



De masa quebrada con frijolitos y guisados del día.

### *Tuetános de Rancho 3 piezas*



Doraditos, servidos con 25grs. de cecina, guacamole y tortillas del comal.

### *Sopa del Día*



200ml. de Sopa de la casa con sus complementos.



## Lo SUSTANCIOSO

### *Huerto del Pueblo*

Lechugas aderezadas con vinagreta de orégano, champiñones al ajillo, 25grs. de cecina estilo Bajío, queso panela en cubos, aguacate, garbanzos, rábano, jitomate y granos de elote amarillo fritos.



### *Paso del Mezquite*

Nopales cocidos rellenos de queso de rancho y frijoles, capeado, servido con caldillo de jitomate y chile morita.



### *Capón del Valle*

Chile Poblano tatemado, relleno de 80 grs. de arrachera, preparada sobre guacamole, aceite de cilantro y cacahuete tostado, bañado con salsa de queso y mezcal.



### *Molcajete del Caporal*

Combinación de 160grs. de arrachera, 120grs. de chorizo, 120grs. de cecina de Yecapixtla, queso panela, salsa martajada, servido con nopales asados y aguacate, acompañado de tortillas de comal.



### *Mole de Monte Albán*

Mole negro de Oaxaca con 180grs. de pollo (a elegir: pechuga o pierna y muslo), servido con arroz. Especialidad de la casa.



### *Birria del Camino Real*

250 grs. de suave carne de res, con su tradicional preparación de birria estilo Jalisco, servida con caldillo y garbanzos.



### *Carne en su Jugo*

300grs. de tradicional carne de res picada en su jugo con frijolitos de la olla, acompañado de tortillas de comal.

### *Chamorro de la Hacienda*

400grs. de chamorro adobado servido con adobo especial de la casa, acompañado con frijolitos del día, cebolla cambrey asada y tortillas de comal.



### *Fiesta del Bajío*

Carnitas acompañadas de taquitos de requesón (Kilo: 8 piezas / medio kilo: 4 piezas) guacamole, frijolitos y arroz del día, salsa mexicana, cebolla, cilantro y tortillas de comal.



### *Kilo Medio Kilo*

### *Orden de Guacamole 150grs*

Servido con queso fresco, pico de gallo y totopos.



#### ALÉRGENOS

Gluten Sin gluten Lácteos Huevo Chiles Cacahuete Soja Ajonjolí

Vegetariano Producto endémico de Gto. Insectos Alcohol Carne cruda



## De las MINAS ↪

### *Enchiladas estilo Bajío*



4 Piezas de enchiladas estilo Bajío, servidas con papas y zanahorias guisadas, acompañadas de salsa cruda tradicional, a elegir:

*Cecina Frita* 25grs

*Pollo (pierna y muslo* 280grs *o pechuga* 300grs )

*Carne Asada* 150grs



### *Cebadina* 250ml



La **Cebadina** es una refrescante y tradicional bebida de León, Guanajuato, con raíces que se remontan al siglo XIX. Surgió en **boticas locales como un tónico digestivo** y se convirtió en un ícono de la ciudad, su elaboración artesanal combina la dulzura del tamarindo, la acidez de la Jamaica y la suavidad de la cebada fermentada.

Su toque distintivo es el bicarbonato de sodio agregado al servir, generando una ligera efervescencia. Además de su exquisito sabor,

la Cebadina es conocida por sus beneficios digestivos y su capacidad para refrescar en los días calurosos, convirtiéndola en un emblema de la identidad leonesa.

# Del Recetario DULCE DE DOÑA MARÍA

Doña María prepara a diario postres diferentes de sus especialidades, elige alguno de los disponibles del día.

## Experiencia dulce de nuestras Raíces

**Pastel de campechanas** 1 rebanada  
y **helado artesanal** 1 bola



**Pastel de elote con caramelo** 1 rebanada



**Tómbola de tres sabores**

(Selección de los tres postres sorpresa del día\*)



**Arroz con leche bruleado** 250grs

**Jericayas** 150ml

**Tamal** 1 pieza

(piña, chocolate o elote)



**Buñuelos de viento** 3 piezas

**Gelatina de jerez con rompope** 150ml

**Helados artesanales en cono** 1 bola  
(coco, café, chocolate de metate o mazapán)



**Duraznos en almibar** 120grs



**Flan casero napolitano** 200grs

**Flan de chocolate de metate** 200grs

**Chongos zamoranos** 150grs

**Gorditas de nata** 2 piezas

**Pay requesón** 1 rebanada

**Pastel de tres leches** 1 rebanada



\*Postres del día



## ALÉRGENOS

Gluten Sin gluten Lácteos Huevo Chiles Cacahuete Alcohol

## EXTRAS

*Queso Fresco 60grs*



*Tocino 60grs*

*Jamón 60grs*

*Machaca 30grs*

*Quesadilla natural 1 pieza*



*Aguacate 45grs*

*Arrachera 80grs*

*Pollo desmenuzado 80grs*

*Pollo asado 150grs*

*Frijolitos del día 150grs*

*Cecina Bajío 25grs*

*Arroz del día 100grs*

*Chorizo asado 160grs*



# RAÍCES

By HACIENDA CATRINA

- Los platillos crudos se sirven bajo consideración del comensal y es responsabilidad de quien lo consume.
- En caso de tener un tema de alergia con algún ingrediente, favor de comentarlo al personal para descartar que alguno de su elección lo contenga.
- Debido a que manejamos productos frescos o especiales, algunos de nuestros platillos pueden no estar disponibles.
- Los platillos de Raíces son elaborados artesanalmente con ingredientes naturales, locales y mínimamente procesados, los cuales cumplen con la clasificación NOVA de alimentos, por lo que en cada bocado, podrás saborear la frescura de los ingredientes naturales y la dedicación con la que se prepara cada platillo.
- Los precios de los platillos incluyen IVA y son precios en moneda nacional.
- Información sobre alimentos y salud revisado y validado por Nutrición Clínica CÉD PROF: 12289432 y 9591808. (Junio 2025)



HACIENDA  
CATRINA



[haciendacatrina.com.mx](http://haciendacatrina.com.mx)