



Menú

Comidas y Cenas

COMIDAS Y CENAS DE LA HACIENDA PARA COMENZAR

NUEVO

Botana de la Hacienda

170grs de chicharrón de carne, 50grs de cecina crujiente estilo Bajío con 360grs de guacamole asado y 150grs de queso fresco, acompañado de tortillas de mano.



NUEVO

Tiradito de chanco *Especial de la casa*

150grs de carrillada de cerdo confitada y frita, servida con aguachile de la casa, acompañado con ensaladilla de quintoniles y xoconostle en escabeche.



NUEVO

Gorditas del rancho

2 piezas de gorditas de masa quebrada rellenas de 80grs de chicharrón de carne guisado con salsa, sobre frijol cocinado con hoja santa, queso fresco, cremoso de aguacate y ensaladilla de quintoniles.



NUEVO

Bao buns de brisket *Especial de la casa*

2 piezas de bollos de pan cocinados al vapor, rellenos de 70grs de barbacoa de brisket, ensaladilla curtida, acompañados con 45ml de consomé de barbacoa.



Coliflor confitada

Especial de la casa

100grs de coliflor al vacío, cocinada a baja temperatura, glaseada y terminada en parrilla, acompañada de quinoa preparada con pistaches, avellanas y manzana verde.



Guacamole Catrina

400grs preparado en su mesa, con chiles locales asados y complementado con productos prehispánicos, acompañado de tortillas de maíz del comal.



-  Con chapulines 20grs.
-  Con hormigas chicatanas 20grs.
-  Con escamoles 65grs.



Porción adicional de chapulines 20grs. \$80.00
Hormiga chicatana 20grs. \$140.00
Escamoles 65grs. \$ 360.00

Carpaccio de lengua

120grs de suaves láminas de lengua, servidas con vinagreta de la casa, relish de zanahoria, cueritos y aguacate, acompañados de mini taquitos de aire.

NUEVO

Tabla de quesos con jamón Ibérico

260grs de mezcla de quesos (brie, provolone, parmesano, gouda, roquefort y camembert) con 50grs de jamón Ibérico, fruta fresca y frutos secos, acompañada de confitura de vino tinto y tomillo, hecha en casa.



NUEVO

Pata jamón Ibérico de bellota CINCO JOTAS cortado en su mesa

Jamón 100% iberico de bellota que se elabora en la denominación de origen jabugo. Acompañado de pan tomate con aceite de oliva.



precio por gramo

Escamoles

200grs De escamoles sazonados con sofrito de epazote, servidos con guacamole y tortilla de mano.



ALÉRGENOS



NUESTROS TACOS

ORDEN 3 PIEZAS

NUEVO

Tacos Guanajuato



Tacos con costra de queso rellenos de 6 piezas de camarones (16/20) a la parrilla, chile güero con fideo seco guisado con chile ancho, guiso de frijol negro con hoja de aguacate.

NUEVO

Tacos de los corrales



170grs de chamorro confitado en bloque, en tortilla de hoja santa servidos con cremoso de aguacate, aioli de chile morita, puré de frijol negro, cebolla curtida y papita frita.

NUEVO

Tacos de la presa *Especial de la casa*



150grs de carnitas de pato, servidos con aioli de chile morita, aguacate, cebolla crujiente y aliño de mezcal.

NUEVO

Tacos mexa



150grs de pescado lubina zarandeada, salsa tatemada de piña asada con habanero, ensaladilla de col con zanahoria y cilantro criollo.
3 Raciones de hco

Tacos del establo



3 piezas de taquitos dorados rellenos de 60grs de requesón, preparado con flor de jamaica con base de frijol refrito, servidos con ensaladilla curtida y salsa tibia de chile cuao.

Tacos de lengua de res



180grs de lengua confitada en salsa verde, chile caloro relleno de queso, acompañado de cebolla crujiente.

Tacos de pork belly



150grs de jugoso pork belly, cocinado lentamente, servido en tortilla de de mano con hoja santa, cremoso de aguacate, frijol negro y cebolla caramelizada.

Tacos del rey



150grs de sabana de filete de res con tuétano bien doradito, 15grs de chapulines con limón y chile servidos con salsa mexicana.

ALÉRGENOS

Gluten Ajonjolí Producto crudo Lácteos Chiles

Especialmente diseñado para personas que viven con diabetes Vegetariano Insectos

Autosustentable Endémico Alcohol Crustáceos

Pesca sustentable Preshispánico

DE NUESTROS FOGONES

NUEVO Fetuccini artesanal con trufa negra fresca

Especial de la casa

200grs de pasta hecha en casa con salsa cremosa de variedad de hongos y queso parmesano, terminada con 5grs de trufa negra fresca rallada en mesa.

NUEVO Fetuccini con camarones y salsa mestiza

200grs de pasta hecha en casa con salsa de longaniza endémica y un toque de azafrán, servida con 3 piezas de camarones (16/20) parrillados.

NUEVO Jugo de carne con chochoyotes

Especial de la casa

300ml de tradicional jugo de carne servido con chochoyotes (bolitas de masa fritas), acompañado de huausontle y zanahorias torneadas.

Crema de chile poblano

270ml de cremosa sopa de chile poblano rostizado acompañado de elote baby callejero.

Fideo seco con salsa de chile ancho

Fideo seco cocinado con salsa de chile ancho, montado sobre nopal asado con 50grs de pork belly confitado y crujiente, servido con queso ranchero.

DE NUESTRO HUERTO

NUEVO Ensalada de tomates Heirloom

Tomates variedad heirloom en rebanadas, aderezado con vinagreta de mezcal guanajuatense, queso cotija, servida con 120grs de láminas de jamón serrano de pato hecho en casa y ceniza vegetal.

NUEVO Ensalada la milpa

Mix de quelites y hojas verdes con supremas de naranja, maíz amarillo crocante, nopal curtido en sal, 40grs de longaniza frita endémica de Guanajuato y 20grs de cecina crujiente estilo bajo, queso cotija, palanqueta de semillas con chicatana, chochoyotes (bolitas de masa fritas) y vinagreta de xoconostle.

PIZZAS TRADICIONALES

DE MASA MADRE EN HORNO DE PIEDRA
Diámetro de disco 32cm.

Pizza de 4 quesos

Con 265grs de mezcla de quesos locales de Apaseo el Grande Guanajuato, (queso de cabra, parmesano, quesillo y mozzarella).

Pizza de arrachera

Con 150grs de arrachera marinada, cebollitas asadas, con base de salsa de chorizo.

Pizza de jamón Ibérico

Con 50grs de longaniza endémica desmenuzada, tomates deshidratados, 75grs de jamón Ibérico y papitas fritas en juliana, con base de salsa de chorizo.

ALÉRGENOS



LO SUSTANCIOSO

NUEVO

Salmón en salsa mestiza

200grs de salmón neozelandés con salsa cremosa de azafrán con longaniza endémica, servida con vegetales torneados y quintoniles.



NUEVO

Zarandeado de chintextle de chapulín

150grs de lubina zarandeada con chintextle (adobo) de chapulín, acompañado de risotto alimonado y chips de alcachofa de Jerusalén.



NUEVO

Short rib braseado

400grs de costilla cargada en cocción larga con salsa de vino tinto guanajuatense y chiles de la región servido con vegetales torneados.



Salmón zarandeado

200grs de salmón neozelandés con mantequilla de chile de árbol tostado, servido con ensalada de espinacas y champiñones al ajillo de limón eureka con albahaca.



Camarones varados

10 piezas de camarón (16/20) a la parrilla, servidos con salsa de mango, papitas cambray al cilantro, acompañado de ensalada de la casa.



Pulpo a las brasas

200grs de pulpo confitado y terminado a la parrilla con aceite de chiles de la región y vegetales torneados con mantequilla de almendra, servido con estofado de la casa.



Mole de la Hacienda

Especial de la casa

300grs de muslos de pollo deshuesados y confitados, servidos con mole de la Hacienda y acompañados de vitualla (guiso de garbanzos con zanahoria y papa).



Chamorro glaseado al mezcal

Especial de la casa

170grs de suave chamorro de cerdo confitado en bloque, glaseado con mezcal guanajuatense, acompañado de puré de plátano macho y xoconostle en escabeche.



Hamburguesa de rib eye

200grs de rib eye picado a mano, con cebolla caramelizada, servida en pan brioche horneado en casa y chips de alcachofa de Jerusalén crujientes, acompañada de papas a la francesa.



Hamburguesa especial de Wagyu americano

200grs de mezcla de filete de res y New York Wagyu cross americano (50/50) picado a mano, servida en pan brioche horneado en casa, con duxelle de hongos, aderezo de la casa, acompañada de papas a la francesa trufadas.



Lengua de res con mole de chapulín

200grs de medallones de lengua de res confitada, servidos con mole de chapulín, acompañados de ensaladilla de quelites y relish curtido.



Filete del rey

300grs de filete mignon calidad Prime a la parrilla con salsa macha de chapulín, acompañado de papas "pont neuf" y ensalada de la casa.



LO SALUDABLE

Tacos de jícama



3 piezas de tortillas de jícama rellenas de listones de zanahoria aderezados, servidos con aguacate, tabule, salsa picosita con un toque oriental y ensaladilla en escabeche.

Total de kcal. 179 y 1 ración de carbohidratos 85 kcal por cada 100 grs.

Tacos del establo



3 piezas de taquitos dorados rellenos de 60grs de requesón hecho en casa preparado con flor de jamaica con base de frijol refrito, servidos con ensaladilla curtida y salsa tibia de chile cuao.

NUEVO Pasta vegetariana *Especial de la casa*



Spaghettis de hongo portobello y listones de espárragos con ajillo de limón eureka y albahaca.

110 kcal en total y 0.3 raciones de carbohidratos

Pizza vegetariana



Con champiñones, pimientos, calabaza italiana, tomate cherry, espinacas, pesto de albahaca y base de salsa de tomate.

Roulade de nopal con requesón



190grs de rollo de nopal asado, relleno de requesón y sazonado con epazote, servido con salsa de jitomate, salsa mexicana y aguacate. 1 ración de hco y 261 kcal en 323 grs. De platillo (80 kcal por cada 100 grs.)

NUEVO Filete de zanahoria *Especial de la casa*



120grs de medallón de zanahoria confitada, cocinado al vacío y terminada en parrilla servido con hummus de maíz cacahuazintle con almendra, salsa de naranja y piñones tostados.

NUEVO Croquet de alcachofa de Jerusalén



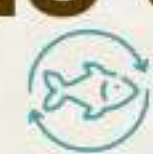
90grs de alcachofa de Jerusalén confitada, servido con estofado de chiles de la región y listones de espárragos aliñados.

Pechuga de pollo de la Hacienda



300grs de pechuga de pollo asada, servida con nopales curados y salsa de hoja de aguacate. Con 0 raciones de hco

Mixiote de pescado en salsa de hoja de aguacate



150grs de lubina al vapor servido con rajas y espárragos con salsa de hoja de aguacate.

0.5 raciones de hco, 227 calorías en total

EXTRAS

Nuez de la India 45grs

Mix de nueces 125grs

(almendra, nuez de la India, nuez de Castilla y arándano)

Camarón (16/20) 5piezas

Salmón 80grs

Arrachera fajeada 80grs

Pollo fajeado 80grs

Cecina 25grs

Trufa negra fresca 5grs

Aguacate 60grs

Nopal cocido 1 pieza

Queso parmesano 40grs

Jitomate 1 pieza

ALÉRGENOS





HACIENDA CATRINA


@HaciendaCatrina

- 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 precios de los platillos incluyen IVA y son precios en moneda nacional.
- Los platillos de La Frida 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.
- Información sobre alimentos y salud revisado y validado por Nutrición Clínica
CÉD PROF: 12289432 y 9591808. (Diciembre 2024)

