

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.

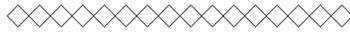
FLAUTAS DE BARBACOA (3)

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 FRIJOLE 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.