

*Hacienda Teya  
es parte de la  
historia de Yucatán.*

Hacienda Teya ha formado y seguirá formando parte de la historia de Yucatán desde que fue fundada en 1683 por Doña Ildefonsa Antonia Marcos Bermejo Calderón y de la Helguera, esposa del Conde de Miraflores.

Durante casi dos siglos, la Hacienda San Ildefonso Teya se dedicó a la ganadería y al cultivo del maíz, comenzando así su participación como pieza importante del contexto histórico que se vivía en Yucatán desde ese entonces. Fue en el siglo XIX que se convirtió en una hacienda henequenera, para luego ser abandonada como la mayoría de las haciendas en la primera mitad del Siglo XX.

La historia de la Hacienda Teya como la conocemos comenzó más tarde, en la década de los 70's, al ser adquirida por Don Jorge C. Cárdenas Gutiérrez, un hombre de familia y emprendedor yucateco con una gran visión: darle una nueva vida a la hacienda para convertirla en el hermoso recinto que es hoy; siendo así el pionero en reconstrucción de haciendas con fines turísticos en el sureste de nuestro país.

En 1987, comienza la tarea de reconstrucción y adaptación de la Hacienda a su función actual como restaurante de alta cocina yucateca, recinto para eventos sociales y parador turístico. Hoy se ha convertido en un ícono de tradición yucateca. Es referente para conocer la esencia de Yucatán, sus raíces, aromas, sabores... así como también el escenario por excelencia para celebrar eventos de muchas familias tanto yucatecas como del resto del mundo.

Don Jorge se enorgullecería de ver que su propia familia, herederos de esta gran visión, han llevado el nombre de Hacienda Teya en alto con múltiples premios y reconocimientos de talla internacional.



CONOCE TODOS  
NUESTROS PLATILLOS  
ESCANEANDO ESTE CÓDIGO.

## ENTRADAS

### **Panuchos**

Tortilla frita hecha a mano, rellena de frijol, con pollo deshebrado, lechuga, tomate, cebolla y aguacate. **3 piezas.**

### **Salbutes**

Tortilla suave, hecha a mano, con pollo deshebrado, lechuga, tomate, cebolla y aguacate. **3 piezas.**

### **Panuchos o Salbutes con Cochinita Pibil**

Disfruta de la tradicional Cochinita Pibil en una forma diferente. **3 piezas.**

### **Longaniza de Valladolid**

Preparación artesanal de cerdo, acompañado de naranja agria, frijol refrito, chiltomate y tortillas hechas a mano. **2 piezas.**

### **Longaniza a la Cerveza**

Preparación artesanal de cerdo con especias de la región, cocinada con cerveza que resalta su sabor y la hace más ligera. Acompañada de frijol refrito, chiltomate y tortillas hechas a mano. **2 piezas.**

### » **Papadzules**

Taco relleno de huevo *sancochado* (cocido al vapor) finamente picado, cubierto con salsa de pepita de calabaza molida artesanalmente y salsa de tomate. **3 piezas.**

### » **Papadzules Veganos**

Tacos rellenos de julianas de calabaza yucateca, cubiertos con salsa de pepita de calabaza molida artesanalmente y salsa de tomate. **3 piezas.**

### **Codzitos**

Tacos fritos de tortilla de maíz, rellenos de pollo, cubiertos con salsa de tomate y queso de bola (Holandés). **4 piezas.**

### **Empanadas de Cazón**

Empanadas rellenas de cazón guisado, cubiertas con salsa de tomate y queso de bola (Holandés). **3 piezas.**

### » **Empanadas de Chaya con Queso de Bola**

Empanadas de chaya rellenas de queso de bola (Holandés), cubiertas con salsa de tomate y pepita de calabaza molida. **3 piezas.**

### **Sopa de Lima**

Tradicional consomé de pollo sazonado con lima de la región, servido con pollo deshebrado, tiras de tortilla frita y rodajas de lima.

### » **Arroz con Plátano Frito**

Arroz blanco acompañado de plátano macho frito.

» Algunos de nuestros productos pre cocinados contienen alérgenos alimentarios potenciales como cereales, almendras, huevo, mariscos, pepita, lácteos, semillas y especias. Si usted es alérgico a cualquiera de ellos rogamos que lo mencione a nuestro personal.

## **Guacamole con Longaniza de Valladolid y Carne Ahumada de Temozón**

Delicioso guacamole rústico con tomate, cebolla, cilantro y un toque de limón, acompañado de texturas de carne ahumada de Temozón y longaniza de Valladolid. Se sirve con frituras de tortilla de maíz.

### **» Sikil Pak**

Salsa tradicional Yucateca, a base de pepita de calabaza tostada y tomate asado, hecha con la receta de casa. Se sirve con frituras de tortilla de maíz.

## **PLATILLOS PRINCIPALES**

### **Cochinita Pibil**

Un emblema de la cocina yucateca.

Carne de cerdo horneada y sazonada con achiote, envuelta en hojas de plátano, acompañada de cebolla morada y frijol refrito.

### **Lechón al Horno con Chicharrón Quebrado**

Exquisita carne de cerdo horneada al estilo yucateco, servida con frijol refrito, chicharrón quebrado y *X'nipec* de cebolla morada.

### **Poc-chuc**

Carne de cerdo asada, acompañada de naranja agria, cebolla morada, chiltomate y frijol colado.

### **Poc-chuc de Pollo**

Filete de pollo asado acompañado de naranja agria, chiltomate, cebolla morada y frijol colado.

### **» Lomitos de Valladolid**

Tradicional forma de guisar el lomo de cerdo en el oriente de Yucatán, en una salsa de tomate, chile de árbol y especias. Se sirve acompañado de ibes y huevo duro.

### **Carne Ahumada Teya**

Carne de cerdo ahumada artesanalmente a la leña, servida con naranja agria, aguacate, cebolla morada, chiltomate y frijol.

### **Queso Relleno**

Queso de bola (Holandés), relleno de carne molida de res y cerdo, almendras, pasas y especias de la región. Cubierto con salsa *K'óol* blanca y salsa de tomate.

» Algunos de nuestros productos pre cocinados contienen alérgenos alimentarios potenciales como cereales, almendras, huevo, mariscos, pepita, lácteos, semillas y especias. Si usted es alérgico a cualquiera de ellos rogamos que lo mencione a nuestro personal.

**H T**

### **Queso Relleno de Cazón**

Queso de bola (Holandés), relleno de cazón guisado con especias de la región, cubierto con salsa *K'óol* y salsa de tomate.

### » **X'catiques Rellenos de Carne**

Chiles *X'catiques* rellenos de carne molida de res y cerdo, almendras, pasas y especias de la región, cubiertos con salsa *K'óol* blanca y salsa de tomate. Ligeramente picante.

### **X'catiques Rellenos de Cazón**

Chiles *X'catiques* rellenos de cazón guisado con especias de la región, cubiertos con salsa *K'óol* blanca y salsa de tomate. Ligeramente picante.

### **Pollo Pibil**

Carne de pollo sazonada con achiote, envuelta en hojas de plátano. Acompañado de cebolla morada y frijol refrito.

### » **Pavo en Relleno Negro**

Tradicional pavo sazonado con condimento hecho a base de chiles asados y especias de la región. Ligeramente picante.

### **Pavo en Escabeche**

Tradicional pavo asado al carbón sazonado con cebolla, pimienta y especias de la región.

### **Pescado en Salsa de X'catic**

Delicioso filete de pescado a la plancha, cubierto en salsa de tomate con chile *X'catic*, acompañado de arroz y plátanos fritos. Ligeramente picante.

### » **Pan de Cazón**

Cazón guisado con especias de la región, servido entre capas de tortilla y frijol colado, cubierto con salsa de tomate y acompañado de aguacate.

### **Res Fileteada a la Yucateca**

Filete de res sazonado con achiote y acompañado de naranja agria, cebolla morada y frijol refrito.

### **Puntas de Filete al X'catic**

Puntas de filete de res sazonadas con achiote, guisadas con salsa de tomate y chile *X'catic*, acompañadas de arroz y plátanos maduros. Ligeramente picante.

» Algunos de nuestros productos pre cocinados contienen alérgenos alimentarios potenciales como cereales, almendras, huevo, mariscos, pepita, lácteos, semillas y especias. Si usted es alérgico a cualquiera de ellos rogamos que lo mencione a nuestro personal.

## TRADICIÓN YUCATECA

Es ya muy común entre nuestros clientes pedir para el centro de la mesa diversos platillos para que puedan ser compartidos y así tener la oportunidad de disfrutar diferentes sabores.

## PARA COMPARTIR

### Nohoch Tun Yucateco

Plato grande de piedra servido con tres guisos tradicionales: Cochinita pibil, Poc-chuc y Lomitos de Valladolid.

**¿QUESO HOLANDÉS EN YUCATÁN?** El queso holandés comienza a llegar a Yucatán por barco a finales de 1800 y muchos años antes llegó a las islas de Curaçao y Aruba, colonias holandesas que desde entonces preparan este queso relleno de camarones o pollo con aceitunas, alcaparras y huevo. Al adoptar la cocina yucateca este platillo se cambia a carne de cerdo y carne de res, añadiéndosele nuestros característicos *K'óol* y salsa de tomate. Hoy en día el queso de bola holandés es un sabor característico de la región.

## POSTRES

### Flan de la casa

Exquisito flan con caramelo, elaborado con la receta de Don Jorge, reconocida a nivel internacional. ¡El preferido de nuestros clientes!

### Caballero Pobre

Típico dulce yucateco hecho de pan francés y almíbar. Primo de las Torrejas de España.

### Manjar Blanco

Deliciosa crema dulce de arroz y coco con un toque de canela.

### Helado

Cremoso helado servido con una barquilla dulce.

### Sorbete Artesanal

Sabores de temporada servidos con barquilla dulce.

### Dulce de Papaya con Queso de Bola

Papaya en almíbar servida con queso de bola (Holandés), de los postres más tradicionales de Yucatán.

### Ciricote en Dulce

Fruto de la región en almíbar (en temporada).

### Nance en Almíbar

Tradicional fruto de la región en dulce.

### Delicia Yucateca

Dulce de ciricote, nance y papaya. ¡La combinación perfecta!

## C A F É S

Americano

Capuchino

Espresso

## B E B I D A S

Agua de Chaya

Agua de Jamaica

Agua de Lima

Horchata

Jugo de Naranja

Jarra de Agua Fresca

Limonada

Naranjada

Refrescos Embotellados

## C E R V E Z A S

Bud Light

Corona

Cervezas Artesanales

Corona Light

León Negra

Montejo

Modelo Especial

Negra Modelo

Pacífico

Stella Artois

Victoria

## R O N

Appleton Blanco

Appleton Especial

Appleton State

Bacardí Añejo

Bacardí Blanco

Bacardí Solera

Flor de Caña 12 años

Flor de Caña 18 años

Havana Club 7 años

Matusalem Clásico

Matusalem Gran Reserva

Matusalem Platino

Zacapa 23 años



*Fundada en 1683  
como una hacienda  
agrícola y ganadera.*

## V A S O S P A R A

Chelada

Clamato

Michelada

Ojo Rojo

## **T E Q U I L A**

**1800 Cristalino**

**3 Generaciones Reposado**

**3 Generaciones Añejo**

**7 Leguas Blanco**

**Cazadores Reposado**

**Centenario Plata**

**Centenario Reposado**

**Cuervo 1800 Añejo**

**Cuervo 1800 Blanco**

**Cuervo 1800 Reposado**

**Don Julio 70**

**Don Julio Blanco**

**Don Julio Reposado**

**Herradura Antiguo**

**Herradura Blanco**

**Herradura Reposado**

**Herradura Ultra**

**Hornitos**

**Jimador Blanco**

**Maestro Tequilero Añejo**

**Maestro Tequilero Dobel Diamante**

**Maestro Tequilero Reposado**

**Tradicional Reposado**

## **W H I S K Y**

**Buchanan's 12 años**

**Buchanan's 18 años**

**Chivas Regal 12 años**

**Glenfiddich 12 años**

**Jack Daniel's**

**Johnnie Walker Black**

**Johnnie Walker Red**

**Macallan 12 años**

## **M E Z C A L**

**400 Conejos Joven**

**400 Conejos Reposado**

**Amores Joven**

**Bruxo Joven**

**El Recuerdo de Oaxaca Joven**

**Real Minero Pechuga**

**Real Minero Tobalá**

**Necio Espadín**

**Necio Cuishe**

**Pierde Almas Espadín**

## COGNAC

**Courvoiser**

**Hennessy V.S.O.P**

**Martell V.S.O.P**

## BRANDY

**Azteca de Oro**

**Don Pedro**

**Fundador**

**Terry**

**Torres 10**

**Torres 15**

**Torres 20**

## LICORES

**Amaretto Di Saronno**

**Anís Cadenas**

**Anís Chichón Campechano**

**Anís Chichón Dulce**

**Anís Chichón Seco**

**Bailey's**

**Beefeater**

**Bombay**

**Campari**

**Cinzano Blanco**

**Cinzano Rojo**

**Controy**

**Frangelico**

**Gin Tanqueray**

**Gran Marnier**

**Kalhúa**

**Licor 43**

**Malibú**

**Midori**

**Sambuca Vacari Blanco**

**Sambuca Vacari Negro**

**Strega**

**Xtabentún**

*La tradicional  
comida de la  
hacienda ha  
sido parte  
de festivales  
en diferentes  
lugares del  
mundo.*

Todos los precios son en pesos mexicanos, incluyen I.V.A.

## COCKTAILS

Alfonso XIII  
Carajillo  
Conga  
Daiquirí Mango  
Daiquirí Fresa  
Desarmador  
Margarita  
Margarita Chaya  
Margarita Fresa  
Margarita Mango  
Margarita Mezcal  
Mojito  
Piñada  
Piña Colada  
Sangría  
Teya Surprise  
Tinto de Verano

## VODKA

Absolut  
Smirnoff  
Stolichnaya  
Svedka  
Wyborowa

*El primer salón del  
Restaurante de  
Hacienda Teya fue  
originalmente  
restaurado  
por Don Jorge  
como una cava  
de vinos a la que  
llamó "Karradena"  
y tenía una pared  
con recuerdos del  
Yucatán de  
antano y de  
sus viajes.*

## VINOS POR COPEO

Merlot  
Chardonnay

» Debido a la variedad de nuestro menú, algunos vinos y añadas podrían no encontrarse disponibles. Pregunte al mesero por añadas existentes.

## ESPUMOSOS

**Cava de Marques** España

**Lambrusco** Italia

## BLANCOS

**Punti Ferrer** Chile  
Sauvignon Blanc

**Santo Tomas** México  
Chardonnay

## ROSADOS

**Santa Digna Rosado** Chile  
Cabernet Sauvignon

## TINTOS

**Atrium** España  
Merlot

**Celestre Crianza** España  
Ribera del Duero

**Ibericos Crianza** España  
Tempranillo Rioja

**Matarromera Crianza** España  
Ribera del Duero

**Portillo** Argentina  
Malbec

**Salentain** Argentina  
Malbec

**Santa Digna** Chile  
Carmener

**Santa Digna** Chile  
Merlot

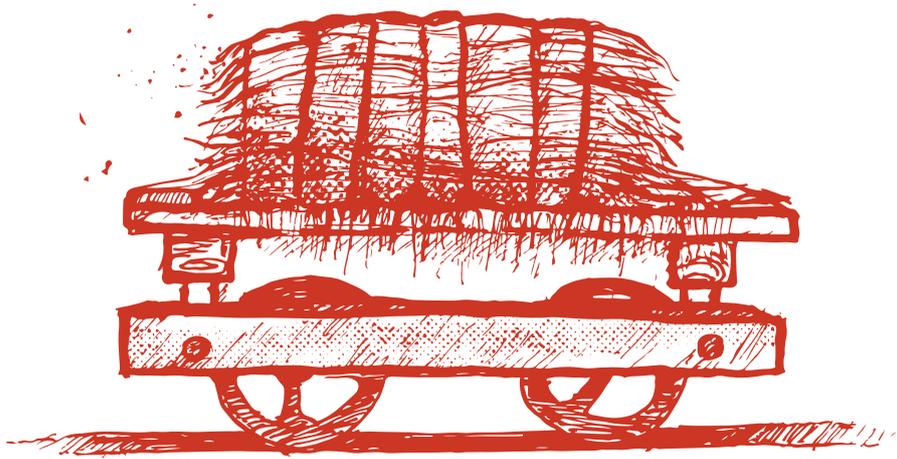
**Santo Tomas** México  
Barbera

**Santo Tomas Tempranillo** México  
Cabernet

*La placa  
con el nombre  
de la cava  
aún puede  
observarse en las  
paredes  
del salón.*

» Los vinos de este apartado se venden únicamente por botella.

» Debido a la variedad de nuestro menú, algunos vinos y añadas podrían no encontrarse disponibles. Pregunte al mesero por añadas existentes.



HACIENDATEYA.COM