




EL MESÓN
DE LA HACIENDA

BY CASA HACIENDA
HOTEL BOUTIQUE



El Mesón de la Hacienda es un lugar privilegiado del hermoso valle de los Baños del Inca de la Ciudad de Cajamarca donde los insumos autóctonos proporcionan a nuestros clientes un resultado de altos valores de calidad y servicio de autoría de nuestros cocineros y bartenders idóneos por su pasión se ha logrado que cada detalle sea para disfrutar creando momentos y emociones especiales en el hotel boutique Casa Hacienda.

The Mesón off Hacienda is a privileged spot located in the beautiful valley of Baños del Inca, in the city of Cajamarca. Here, local ingredients provide our guests with high-quality dishes and exceptional service. Our skilled chefs and bartenders, driven by their passion, ensure every detail contributes to a delightful experience, creating special moments and emotions for you at the Casa Hacienda boutique hotel.




TABLA DE CHARCUTERIA ESPECIAL DE LA HACIENDA

The Hacienda's Special Charcuterie Board

Queso crema con arándanos, queso tipo gouda, queso azul, salame, cabanosi, jamón serrano reserva, frutos secos, frutos frescos y mixtura de galletas.

Cream cheese with cranberries, gouda cheese, blue cheese, salami, cabanosi, aged Serrano ham, dried fruits, fresh fruits, and mixed crackers.

Tabla grande de
5 porciones
Large Board (5 servings)

s/ 70.00

Tabla individual
Individual Board

s/ 22.50

COMIENZOS BEGINNINGS

CONCHAS ACEVICHADAS

Ceviche Shells

s/25.00

Seis unidades de refrescantes mixtura de conchas de abanico y langostinos en salsa acevichadas

Six units of refreshing scallop and prawn mixture in ceviche-style sauce

TEQUEÑOS CLÁSICOS DE LA CASA

Classic House Tequeños

s/20.00

Rellenos con mixtura de quesos acompañados con salsa guacamole y salsa de tomates confitados con notas de albahaca.

Filled with a blend of cheeses, served with guacamole and confit tomato sauce with basil notes.

TEQUEÑOS DE LA HACIENDA

The Hacienda's Tequeños

s/18.00

Seis unidades rellenos de lomo fino, acompañados con nuestras salsas especiales de la casa

Six units filled with tenderloin, accompanied by our special house sauces.

TOSTONES ESPECIALES AL AJO

Special garlic toasts

s/18.00

Pancitos al ajo confitado y gratinados con mixtura de quesos de la región, acompañados con salsa guacamole y tomates confitados con notas de albahaca

Garlic confit bread rolls, gratinéed with a blend of regional cheeses, served with guacamole and confit tomatoes with basil notes.

NUESTRAS ENTRADAS DE LA CASA: Our House Appetizers

CEVICHE ESPECIAL DE LA CASA The House Special Ceviche

S/ 40.00

Filete de pescado de temporada marinados en ajíes y limón peruano, acompañado de choclo sancochado, camote glaseado, chifles y cancha serrana.

Seasonal fish fillet marinated in Peruvian chilies and lime, accompanied by boiled corn, glazed sweet potato, plantain chips (chifles), and toasted corn (cancha serrana).

CEVICHE ANDINO Andean Ceviche

S/ 35.00

Fresca trucha de nuestra región marinados en ajíes y limón peruano acompañado de choclo sancochado, camote glaseado, chifles y cancha serrana.

Fresh regional trout marinated in Peruvian chilies and lime, accompanied by boiled corn, glazed sweet potato, plantain chips (chifles), and toasted corn (cancha serrana).

ENSALADA MARINERA DE LA HACIENDA The hacienda's seafood salad

S/ 25.00

Mixtura de lechugas frescas, mixtura de verduras frescas, rosa de palta, croutones al ajo, langostinos a la parrilla y vinagreta de la casa.

A mixture of fresh lettuces, fresh vegetables, avocado rose, garlic croutons, grilled prawns, and our house vinaigrette.

ENSALADA CESAR DE LA CASA House Caesar Salad

S/ 25.00

Filete de pechuga al grill, mixtura de lechugas frescas, croutones al ajo, tomate cherrys frescos, queso parmesano, tocino ahumado y salsa César de la casa.

Grilled chicken breast fillet, fresh mixed lettuces, garlic croutons, fresh cherry tomatoes, Parmesan cheese, smoked bacon, and our house Caesar dressing.

NUESTRAS SOPAS ESPECIALES DE LA CASA:

Our special house soups

CHUPE ANDINO DEL MESÓN

s/28.00

El Mesón's Andean Chupe

Láminas de cerdo crocante, huevo escalfado, mixturas de granos y menestras andinas en aderezo criollo especial de la casa con notas de hierbas aromáticas de nuestra región.
Crispy pork slices, poached egg, and a mixture of Andean grains and legumes in our special house criollo dressing

SOPA CRIOLLA DE LA CASA

s/28.00

House Criolla Soup

Trozos de lomo fino, cabello de ángel, suave y aromático aderezo criollo de la casa, mixtura de legumbres, papas amarillas al vapor, y huevo escalfado.
Tenderloin pieces, angel hair pasta, a smooth and aromatic house criollo dressing, mixed legumes, steamed yellow potatoes, and a poached egg.

CALDO VERDE DEL MESÓN

s/25.00

El Mesón's Green Broth

Mixtura de papas amarillas andinas, mixtura de hierbas andinas, queso y huevos escalfados acompañados con tostadas de pan serrano.
A mixture of Andean yellow potatoes, Andean herbs, fresh cheese (quesillo), and poached eggs, served with toast

DIETA DE POLLO

s/25.00

Chicken Diet

Trozos de pechuga de pollo, cabello de ángel, sustancia de pollo, mixtura de legumbres y papas amarillas al vapor.
Chicken breast pieces, angel hair pasta, chicken broth, mixed legumes, and steamed yellow potatoes.



NUESTROS PESCADOS Y MARISCOS: Our fish & seafood


PULPO AL OLIVO DEL MESÓN

s/60.00

Octopus in olive sauce from the mesón

Una exquisita version del pulpo suave y conchas de abanico grillado al olivo para disfrutar con nuestro fettuchini con alioli de palta y galleta de queso.

An exquisite version of tender octopus and grilled scallops with olive oil to enjoy along our fettuccine with avocado aioli and cheese cracker



CAUSA ACEVICHADA DEL MESÓN

s/48.50

El Mesón's Ceviche-style Causa

Roll de causa rellena con frutos del mar, acompañado con ceviche de corvina y leche de tigre de la casa.

A causa roll filled with seafood, accompanied by corvina ceviche and our house "leche de tigre" (tiger's milk).




TIMBAL A LA MARINERA

Sailor's timbal

s/35.00

Tagliatelli con frutos del mar gratinados con queso mozzarella del fundo, con notas de albahaca y langostinos crispys.

Tagliatelle with seafood gratinéed with farm-fresh mozzarella cheese, with notes of basil and crispy prawns.




MARINERO MELOSO

Creamy sailor's rice

s/35.00

Mixtura de mariscos y meloso de arroz en aderezo especial de loche y ajíes ahumados y gratinado en mixtura de quesos acompañado con una salsa pico de loro

Mixture of seafood and creamy rice in special dressing of loche and smoked chilies and gratin in a mixture of cheeses accompanied with a pico de parrot sauce





NUESTROS VEGETALES:

Our vegetables:

TEMPURA DE ESPÁRRAGOS

s/20.00

Asparagus tempura

Espárragos empanizados tipo tempura, acompañados con nuestras salsas orientales de la casa

Asparagus breaded tempura-style, served with our house oriental sauces.




VEGETALES SALTEADOS DE LA CASA

s/20.00

Home sauteed vegetables

Vegetales salteados al estilo lomo saltado acompañado con papas doradas y arroz criollo

Sautéed vegetables, Lomo Saltado style, served with golden potatoes and Creole rice



NUESTRAS CARNES BLANCAS:

Our white meats:

CUY FRITO DE LA CASA

House Fried Guinea Pig

s/50.00

Medio cuy frito acompañado de arroz criollo, ajiaco de papas y zarza criolla
Half fried guinea pig, accompanied by creole rice, potato stew (ajiaca de papas), and creole salsa (zarza criolla).

BOMBÓN DE POLLO

Chicken Bonbon

s/40.00

Filete de pollo relleno con mixtura de quesos empanizados acompañado de un salteado de papas y legumbres con una salsa de dijon de mostaza y ajies ahumados.

Breaded chicken fillet stuffed with a cheese blend, accompanied by sautéed potatoes and vegetables with a dijon mustard and smoked chili sauce.

FILETE DE PECHUGA AL GRILL

Grilled Chicken Breast Fillet

s/35.00

Filete de pollo al grill, acompañalo con papas fritas y ensalada o con nuestras pastas de la casa.

Grilled chicken breast fillet, served with french fries and salad or with our house pasta.

MILANESA DE POLLO

Chicken Milanese

s/35.00

Filete de pollo empanizado acompañado con ensalada y papas fritas o arroz.

Breaded chicken fillet serverd with salad anda french fries or rice.

NUESTRAS CARNES ROJAS:

Our red meats:

BOMBÓN DE LOMO FINO A LA NAPOLITANA

Napolitan-style tenderloin bonbon

s/50.00

Una exquisita manera de disfrutar un lomo con relleno de mixtura de quesos y hongos de Porcón, acompañado con tagliatelle a la napolitana con notas de albahaca.

An exquisite way to enjoy a tenderloin filled with a blend of cheeses and Porcón mushrooms, accompanied by Neapolitan-style tagliatelle with basil notes.

LOMO FINO STROGONOFF ANDINO

Andean tenderloin stroganoff

s/50.00

Medallón de lomo fino recomendados en término medio con fettuccini en salsa de hongos de Porcón, champiñones, cebolla blanca confitada, notas de dijon de mostaza y vino tinto.

Tenderloin medallion, recommended medium-rare, with fettuccine in a sauce of Porcón mushrooms, champignons, confit white onion, notes of Dijon mustard, and red wine.

LOMO SALTADO ESPECIAL DE LA CASA

House special lomo saltado

s/50.00

Lomo fino salteados con juliana de cebollas, ajies y tomates cherrys, acompañado con mixtura de tubérculos fritos, arroz criollo y huevo montado

Beef tenderloin sautéed with julienned onions, chilies, and cherry tomatoes, accompanied by a mix of fried tubers, Creole rice, and a fried egg.

LOMO A LA PARRILLA

Grilled loin

s/50.00

Acompañalo con papas fritas y ensalada o con nuestras pastas de la casa.

Serve it with French fries and salad or with our house pasta.



**COSTILLAR DE CERDO EN SALSA DE
CITRICOS DE LA CASA**

s/35.00

Pork ribs in home-house citrus sauce

Jugoso y tierno costillar de cerdo ahumado con notas de limón, pimienta y romero en salsa de cítricos de la región, acompañado con papas doradas y nuestra ensalada especial de la casa.

Juicy and tender smoked pork ribs with notes of lemon, pepper, and rosemary in a regional citrus sauce, served with golden potatoes and our special house salad.



CHICHARRÓN DE CERDO DE NUESTRA TIERRA

s/35.00

Pork chicharron from our land

Suaves y tiernos trozos de chicharrón fritos, un clásico de nuestra tierra acompañado con mote, ajiaco de papas y zarza criolla especial.

Soft and tender pieces of fried chicharrón, a classic from our land, served with hominy (mote), potato stew (ajiaca de papas), and special Creole salsa (zarza criolla).



LASAÑA DE CARNE


s/30.00

Meat lasagna

Jugosa salsa boloñesa, capas de masa artesanal, salsa blanca y mixtura de quesos

Juicy Bolognese sauce, layers of artisanal dough, white sauce, and a cheese blend.

Serve it with French fries and salad or with our house pasta.



NUESTRA PASTELERIA DE LA CASA: OUR HOUSE PASTRY:

TIRAMISÚ DE LA HACIENDA

Hacienda tiramosu

s/15.00

Un postre fino de Italia con nuestra fruta de oro de los incas, una excelente combinación del cacao, café de nuestra región y la lúcuma.

A fine Italian dessert featuring our Inca "Gold fruit" It's an excellent combination of cocoa, coffee from our region, and lúcuma.

TRES LECHE DE CAFÉ DE ESPECIALIDAD

Specialty coffee tres leches

s/15.00

Esponjoso, húmedo y frío biscochuelo de pecanas, con notas intensas de café de temporada.

A fluffy, moist, and chilled pecan sponge cake, with intense notes of seasonal coffee.

CHESSECAKE DE FRUTOS ROJOS

Red berry chessecake

s/15.00

Creemoso y frío postre de quesos cremosos con una base de sucrée de frutos secos y café de especialidad, con un relleno de frutos rojos almibarados.

A creamy and chilled dessert made with creamy cheeses, a nutty and specialty coffee shortbread crust, and a filling of syrupy red berries.

AFFOGATO

Helado que se derrite con el toque intenso de un espresso recién hecho. Un contraste irresistible entre frío y calor.

creamy ice cream that melts with the intense touch of a freshly made espresso.

An irresistible contrast between cold and heat.

s/15.00

CREMA VOLTEADA DE LA CASA

House flan

Un postre de antaño frío y cremoso acompañado de frutos rojos que equilibrarán la excelente combinación entre lo dulce y lo ácido.

A cold and creamy dessert from yesteryear, accompanied by red berries that perfectly balance the excellent combination of sweet and tart.

s/15.00

CREPES DE LA HACIENDA

Hacienda crepes

s/15.00

Crepes rellenos con dulce de leche de la casa con notas de vainilla amazónica y canelas con frutos rojos, montado sobre una crema de vino tinto y arándanos.

Crepes filled with our house dulce de leche, featuring notes of Amazonian vanilla and cinnamon, with red berries, all served on a red wine and blueberry cream.

COPA DE HELADOS ARTESANALES

Artisanal ice cream sundae

s/13.50

Disfruta de nuestras variedades de aguaymanto, arándanos, dulce de leche, frutos rojos, cacao y de café de especialidad

Enjoy our varieties of Physalis (Aguaymanto), blueberries, dulce de leche, red berries, cocoa, and specialty coffee artisanal ice creams.