

# MENÚ

Hacienda del lago

---

## DESAYUNO CONTINENTAL \$150

---

- Taza de café o te
- Pan con mermelada y mantequilla casera
- Plato de fruta de temporada o jugo de naranja  
Para complementar (uno a elegir)
- Huevos (revueltos o fritos)  
Con frijoles refritos
- Chilaquiles  
Con frijoles refritos

---

## LIGEROS

---

- |   |       |
|---|-------|
| Fruta de temporada<br>(incluye yogurt natural o queso cottage)              | \$90  |
| Avena en leche o con agua<br>(Manzana, platano o fresa, almendras o nueces) | \$100 |
| Tostado con aguacate<br>(Tomates ,Cherry salteados y queso panela )         | \$100 |

---

## DULCES Y SALADOS

---

- |   |       |
|---|-------|
| Pancakes con fruta y miel   | \$100 |
| Waffle con fruta y miel   | \$120 |
| Molletes dulces   | \$80  |
| Molletes de la hacienda<br>( frijoles, queso y salsa mexicana)                    | \$100 |
| Molletes rancheros<br>( frijoles, carne asada y salsa mexicana)                   | \$135 |
| Enfrijoladas<br>( rellenas de queso, crema, queso, carne asada y chiles toreados) | \$135 |



---

## HUEVOS ALGUSTO

---

- |   |       |
|---|-------|
| Revueltos<br>(con jamón , champiñones o tocino)                                 | \$100 |
| Estrellados<br>Con tocino<br>Rancheros  | \$100 |
| Benedictinos Waldorf<br>Con jamón   | \$130 |
| Omelette ligero<br>(Con claras , aguacate y ensalada , espinaca , champiñones ) | \$100 |
| Omelette especial<br>(tocino , jamón , champiñones y espinacas )                | \$100 |

---

## CHILAQUILES

---

- |  |       |
|--|-------|
| Tradicionales<br>ROJOS Y VERDES<br>( Queso fresco ,crema y frijoles refritos ) | \$110 |
| Porción extra<br>POLLO O HUEVO   | \$35  |
- 



---

## CAFE

---

Americano	\$35
Nespresso	\$40
Capuccino	\$65

---

## JUGOS

---

jugo de naranja	\$40
jugo de verde	\$40

---

## BEBIDAS ADICIONALES

---

Coca cola	\$35
Coca cola light	\$35
Agua embotellada	\$30
Agua mineral topo chico 600ml	\$50
Agua tónica	\$40



---

### Espumosos



Champagne Don Pengnon	\$8,000
Moet Chandon	\$3,000
Veuve Chequet	\$3,000
Brut Ophera Pnma (espumoso)	\$350



---

## CERVEZAS

---

(Pregunte a su mesero)

---

## VINOS DE MESA

---



### Tintos

Merlot Italia	\$350
Finca las Moras Malbec	\$350

### Blancos

Finca las Moras Sauvignon Blanco	\$350
----------------------------------	-------

### Rosados

Finca las Moras	\$350
-----------------	-------