



Hacienda del Lago

RESTAURANTE



Bienvenidos

*Especializado en la gastronomía
mexicana, con un gusto exquisito por la
preparación de nuestras delicias culinarias*



Hacienda del Lago



@haciendadellago

HORARIO:

8:00 hrs - 20:00 hrs

www.haciendadellago.mx

BRUNCH

11 am a 2 pm

280

MIMOSA O BELINI • PLATO DE FRUTA • CAFÉ O TÉ
(Con yogurt o queso cottage.)

OPC. 1 DULCES O SALADOS

OPC 2 HUEVOS AL GUSTO

OPC 3 CHILAQUILES AL GUSTO

LIGEROS

FRUTAS DE TEMPORADA (Incluye yogurt natural o queso cottage).	90
AVENA EN LECHE O AGUA (Manzana, plátano o fresa, almendras o nueces).	100
TAZON DE AÇAÍ (Plátano, manzana, berries y granola).	150
TAZON TROPICAL (Yogurt, piña, coco, fresa, kiwi y granola).	150
TAZON CHUPINAYA (Yogurt, frambuesa, fresa, blue berries, zarzamora, amaranto).	150
TOSTADO CON AGUACATE Tomates cherrys salteados y quesó panela.	100

DULCES Y SALADOS

PAN FRANCÉS Con pan Brioche, fruta de la temporada y crema batida.	135
PANCAKES CON FRUTA Y MIEL	100
WAFFLE CON FRUTA Y MIEL	120
CROISSANT PARIS (Nutella, queso brie, plátano y fresa).	120
CROISSANT DE LA CASA (Jamón y queso).	100
MOLLETES DULCES	60
MOLLETES DE LA HACIENDA (Frijoles, queso y salsa mexicana).	90
MOLLETES RANCHEROS (Frijoles, carne asada y salsa mexicana).	135
ENFRIJOLADAS Rellenas de queso, crema, queso, carne asada y chiles toreados.	135
ENCHILADAS SUIZAS Con pollo.	135
ENMOLADAS Típico mole oaxaqueño con pollo, crema y queso fresco.	135



HUEVOS AL GUSTO

REVUELTOS	100
Con jamón, champiñones o tocino.	
ESTRELLADOS	100
Con tocino.	
Rancheros.	100
BENEDICTINOS WALDORF	130
Con jamón.	
VENECIA POCHADOS	130
Con salmón ahumado.	
OMELETTE LIGERO	100
Con claras, aguacate y ensalada, con espinaca, champiñones.	
OMELETTE ESPECIAL	100
Tocino, jamón, champiñones y espinacas.	

CHILAQUILES

TRADICIONALES	110
ROJOS O VERDES.	
(Queso fresco, crema y frijoles refritos).	
SAN ANDRÉS	145
Totopos fritos bañados en salsa de mole tradicional, pollo, crema, queso, cebolla morada, ajonjolí tostado y frijoles refritos	
PORCIÓN EXTRA	
Pollo o Huevo	35

BEBIDAS

CAFÉ

Americano	35
Café de Olla	40
Té	35
(Pregunta a tu mesero para selección)	
Nespresso	40
Capuccino	65

JUGOS

Jugo de naranja	40
Jugo verde	40
Licuada	60
(De frutas, avena y miel).	
Chocomilk	45
Mimosa	90
Belini	95
Agua embotellada	30



ENTRADAS

GUACAMOLE TRADICIONAL	100
Con totopos de maíz fritos.	
TABLA DE QUESOS	250
Selección de quesos y carnes frías importados con frutas de la región.	
TAPAS ESPAÑOLAS (4pzs)	150
Baguette horneado con jitomate colado, queso añejo de oveja, jamón serrano.	
TAPAS DE SALMÓN	180
CARPACCIO DE SALMÓN	150
Laminas de salmón, alcaparras y baguette.	

ENSALADAS

ENSALADA HACIENDA	140
Espinaca, fresa, queso de cabra, nuez y vinagreta rosa.	
ENSALADA VERDE	130
Mezcla de lechugas, espinacas, germinado, manzana verde, arándanos deshidratados y pistaches troceados.	
ENSALADA CAPRESE	130
Queso mozzarella fresco, laminas de jitomate y pesto.	
ENSALADA CÉSAR	135
Lechuga, aderezo César de la casa, crotones y queso parmesano.	
*INGREDIENTE EXTRA	
Pollo o Camaron	50

SOPA DEL DÍA

SOPA O CREMA DEL DÍA	100
Pregunte a su mesero.	



PLATOS FUERTES

MOLE OAXAQUEÑO CON POLLO 175

Muslo y pierna fresco bañado del tradicional mole oaxaqueño con ajonjolí tostado, cebolla morada, arroz colorado.

PECHUGA DE POLLO A LAS FINAS HIERBAS 175

Con vegetales salteados y pure de papa.

ATÚN SELLADO 250

Acompañado de vegetales salteados y espárragos.

SALMÓN AL GRILL 250

Vegetales y arroz blanco.

CAMARONES AL GUSTO

CUCARACHA 300

AL AJILLO 285

A LA DIABLA 285

AGUACATE RELLENO 200

Queso de cabra con mermelada y ensalada de la hacienda.

TACOS DE ASADA (3PZA) 100

ARRACHERA AJIIC 280

Frijoles refritos, guacamole, cebolla cambray y chiles toreados.

CORTES PREMIUM *PREGUNTA A TU MESERO 300

Guarnición a elección: puré de papa, ensalada,

verduras al grill o papás a la francesa.



PIZZAS

INDIVIDUAL DE 2 INGREDIENTES 140
INGREDIENTES A ELEGIR.

- Jamón
- Peperonni
- Tocino
- Piña
- Champiñones

ESPECIALES

HONOLULU 195

Jamón, piña, tocino, jalapeño.

ESPAÑOLA 195

Jamón serrano, espinaca, queso de cabra.

4 QUESOS 195

Mozzarella, queso de cabra, monterrey, parmesano.

LA 6 ESQUINAS 195

Camarones, tocino, cebolla, champiñón, chile morrón y aceitunas negras.

SNACKS

HAMBURGUESA DE RES 160

En pan brioche.

HAMBURGUESA SAYACA 200

De res con champiñones, queso, tocino y cebolla caramelizada.

ORDEN DE PAPAS A LA FRANCESA 90

QUESADILLAS 95

Tortilla de harina o maíz, con frijoles o guacamole.

AROS DE CEBOLLA 90

PAPAS GAJO 90

POSTRES

PASTEL DE CHOCOLATE 95

FRESAS CON CREMA 95

HELADO DE VAINILLA 95

Pregunta a tu mesero por 95
nuestro proste especial del día.





BEBIDAS

BEBIDAS SIN ALCOHOL

Café americano	35
Nespresso	40
Cappuccino	65
Coca cola	35
Coca cola light	35
Squirt	35
Agua embotellada	30
Agua Perrier 330ml	50
Agua mineral topo chico 600 ml	50
Agua tónica	40
Te helado	40
Tizana fría o caliente	55
Agua fresca del día	35
Jarra de agua fresca del día	120
Pregunta a tu mesero por el agua del día	

COCTELERÍA CLÁSICA

Mojito	95
Piña colada	110
Aperol sprit	120
Bloody Mary	110
Cerveza michelada	95
Sangría	95
Carajillo	120
Paloma	95

MIXOLOGIA

Gin tonic raspberry's	125
Gin tonic pepino, limón y gengibre	125
Mezcal jamaica canela	130
Mezcal piña, maracuyá, sal de gusano	130
Tequila margarita blue lake	110
Tequila margarita love	110
Don julio 70 cristalino negroni	140
Tequila vampiro con sangrita de la casa	120
Tequila bandera de la casa	110
Carajilla	130

CERVEZA

Corona	45
Corona light	45
Pacífico	45
Victoria	45
Negra modelo	60
Modelo especial	60

LICORES

Anís seco Chinchón	60
Campari	80
Aperol	80
Vermut blanco	60
Vermut rosa	60
Licor de melón	70
Baileys	80
Frangelico	90
Malibu	60
Licor 43	100
Grandmanier	160



TEQUILAS



Don Julio 1942	420
Don Julio cristalino	170
Don Julio reposado	110
Don Julio blanco	90
Don Julio añejo	130
Maestro dobel cristalino	130
Herradura reposado	100
Herradura blanco	90
1809 añejo	130
Oro azul reposado	110
Tequila de la hacienda	90

WHISKY

Buchanan's 12	95
Chivas Regal	130
Johnny walker black label	140
Johnny walker red label	110
Jack Daniels	100

RON

Bacardi añejo	75
Bacardi blanco	75
Habana 7	90

MEZCAL

Mezcal de la Casa	95
-------------------	----

VODKA

Abdolut azul	90
Stolichnaya	70
Grey goose	140

BRANDY

Torres 10	90
Torres 5	80

COGÑAC

Courvoisier VSOP	210
Martel VSOP	225

GINEBRA

Bombay Sapphire	120
Hendrix	175
Tanqueray	90

VINOS DE MESA

Tintos :

Sta. Alicia Carmenere	95	350
Selección concha y toro Cabernet Sauvignon	95	350
Merlot Italia	95	350
Finca las moras Malbec	95	350

Blancos:

Sta. Alicia chardonnay	95	350
Finca las moras Sauvignon Blanco	95	350
Pinot grigio franc.	95	350

Espumosos:

Champagne Don Perignon		8,000
Moet Chandon		3,000
Veuve clicquet		3,000
Brut ophera prima (espumoso)	95	350

Rosados:

L.A. Cetto zinfandel	95	350
4 soles	95	350

