HACIENDA

Menú

México no solamente se conoce viajando. También se conoce alrededor de una mesa.

Se descubre en el aroma de la leña, en una tortilla recién salida del comal, en una receta cocinada bajo tierra, en un buen tequila, en el sonido del mariachi y en las historias que cada región ha conservado durante generaciones.

Hacienda Acajete nace para reunir esos pequeños pedazos de México en un mismo lugar. Nuestra misión es preservar, compartir y celebrar nuestra riqueza gastronómica y cultural, acercando a nuestros visitantes a los sabores, bebidas, música, tradiciones y costumbres de nuestro país.

Nuestra visión es convertir Hacienda en un lugar donde México pueda sentirse con todos los sentidos y donde cada visita nos recuerde una cosa:

Tenemos un país extraordinario y muchas razones para sentirnos orgullosos de él.

ENTRADAS PARA COMPARTIR

Guacamole tradicional	$49
Con queso fresco	$65
Papas cambray	$69
Papas a la francesa	$60
Queso asadero al carbón 2 pz	$99
Tablita de quesos 300 gr	
Provolone, botanero y hebra	$199

DESAYUNOS VERACRUZANOS

Coctel de frutas	
Papaya, manzana y plátano con miel y granola.	$95
Con Yogurt	$120
Tlayoyo 2pz	$45
Alberjón, Frijol o Papa.	
Picadas 1pz	
Frijol, Chile Seco, Roja o Verde	$35
Cecina, Pollo o Queso de Hebra	$45
Quesadillas 1pz	
Puro queso	$40
Cecina, longaniza o boronas de chicharrón	$45

CHILAQUILES

Crema, queso fresco y julianas de cebolla morada

(Verdes, rojos)	
Sencillos	$90
Con pollo, huevo o cecina	$110
Con mole	
Pollo y queso fresco	$165

HUEVOS DE LA GRANJA

2 piezas, acompañador· de frijoles refritos
o láminas de queso ahumado y pan tostado

Rancheros $95
Huevos estrellados sobre tortilla, bañados con salsa ranchera de molcajete

Motuleños $95
Salsa de tomate, chícharos, jamón y queso, montado sobre tortillas.

Del Alto $98
Preparados con longaniza típica de Alto Lucero

Vigueños $105
Con chorizo rojo de Las Vigas

Tirados $95
De origen veracruzano, frijoles refritos revueltos con huevo y queso

ENCHILADAS

Crema, queso fresco y julianas de cebolla morada

De Rancho $120
Rellenas de pollo o queso de hebra, bañadas en salsa de jitomate con un toque de chile jalapeño hecha en molcajete, ligeramente picosa.

Yucatecas $135
Rellenas de carne de cochinita hecha en horno de leña y bañadas en su jugo

De la Suiza Veracruzana $135
Salsa verde, rellenas de pollo y gratinadas con queso manchego local.

Enfrijoladas Vigueñas $135
Salsa de frijol negro, por dentro de queso de hebra y por fuera chorizo rojo.

Enmoladas $165
Rellenas de pollo y queso ahumado

PARA LOS PEQUES

Dedos de queso $85

Nuggets de pollo $85

Pambazo de jamón con papas $90

DEL HORNO DE HOYO

Preparados bajo tierra con pencas de maguey o plátano, se cocinan durante toda la noche con leña y piedras calientes.

COCHINITA PIBIL - YUCATÁN

Acompañada de cebolla morada curtida, salsas y tortillas.

Individual 250gr	**$175**
2 Personas 500 gr	**$350**
4 Personas 1 kg	**$595**

BARBACOA ROJA DE RES - JALISCO

Acompañada de arroz rojo, pico de gallo, salsas y tortillas.

Individual 250gr	**$190**
2 Personas 500 gr	**$360**
4 Personas 1 kg	**$690**

BARBACOA BLANCA DE BORREGO - HIDALGO

SOLO SABADO Y DOMINGO

Acompañada de una degustación de consomé, cebolla blanca, cilantro, salsas y tortillas.

Individual 250gr	**$270**
2 Personas 500 gr	**$450**
4 Personas 1 kg	**$870**

DE LA PAILA

SOLO SABADO Y DOMINGO

CARNITAS - MICHOACAN

Acompañada de cebolla blanca, cilantro, salsas y tortillas.

Individual 250gr	**$175**
2 Personas 500 gr	**$350**
4 Personas 1 kg	**$595**

CHICHARRONES - NUEVO LEÓN

Acompañada de salsas y tortillas.

Individual 250gr	**$175**
2 Personas 500 gr	**$350**
4 Personas 1 kg	**$595**

LOS CALDOS

CALDO DE PIEDRA - OAXACA $179

Origen prehispánico: camarón, pescado, jitomate, cebolla, chile verde y hierbas de olor frescas dentro de una jícara artesanal. Se cocina al momento con piedras de río al rojo vivo.

BIRRIA - JALISCO $179

Acompañada de un generoso taco de carne, cebolla y cilantro

CONSOME DE BORREGO - HIDALGO $189

Carne deshebrada, zanahoria, papa, garbanzos y hierbas de olor

PANCITA - EDO MEX $135

Largas horas de cocción, chiles rojos y cebolla fresca le dieron corazón a este emblemático caldo que hoy amamos tanto.

LOS MOLES

MOLE NEGRO - PUEBLA $175

Pieza de pollo, tamal tipo choco de maiz negro y arroz rojo

MOLE VERDE - EDO MEX $175

Con carne de cerdo frita y arroz rojo.

MOLE ROJO - OAXACA $175

Con carne de res y arroz rojo.

TRES DE MIS AMOLES $250

Degustaciòn de los 3 moles y una proteína a elegir. Se acompaña siempre de arroz rojo.

DE LA PARRILLA

ZARANDEADOS - NAYARIT

Bañados en adobo cremoso y picante tradicional del pacifico mexicano, ahumados en parrilla, se acompañan de ensalada y arroz rojo.

Camarones	$235
Mojarra	$235
Pulpo	$450

A LA LEÑA

Lo tradicional de la región de Acajete. Acompañados de papas cambray y cebollines

Cecina	$159
Lomo	$159
Costilla	$159
Longaniza	$159
Surtido Individual	$190

MOLCAJETE MAR Y TIERRA $295

Cecina, longaniza, camarones y queso asado

RECORRIDO GASTRONÓMICO

por México



Veracruz

DESAYUNOS · COCINA A LA LEÑA DE ACAJETE · TORITOS

Nuestra tierra aporta maíz, comal, molcajete, embutidos serranos y cocina a la leña, acompañados por los tradicionales toritos veracruzanos.



Nuevo León

CHICHARRONES

El norte aporta cerdo y fuego, una tradición de rancho que convirtió al chicharrón en uno de sus grandes antojos.



Sonora

BACANORA

El desierto sonorense aporta el bacanora, destilado de agave de carácter intenso y profundamente ligado a su tierra.



Hidalgo

BARBACOA · CONSOMÉ DE BORREGO

Hidalgo cocina con tierra, maguey y paciencia: el borrego se cuece bajo tierra mientras sus jugos dan vida al consomé.

Chihuahua **SOTOL**

Del desierto chihuahuense llega el sotol, una bebida ancestral elaborada a partir del dasylirion, de carácter silvestre y norteño.



Estado de México

PANCITA · MOLE VERDE

Del corazón del país llegan caldos de larga cocción y moles de sabores frescos, herencia de mercados, fogones y cocina popular.

Puebla

MOLE ROJO

Puebla aporta chiles, semillas, especias y metate, elementos que hicieron del mole una de las grandes expresiones de nuestra cocina.



Yucatán

COCHINITA PIBIL

Yucatán aporta la herencia del **pib** maya: achiote, cítricos, hoja de plátano y cocción lenta bajo tierra.



Nayarit

ZARANDEADOS

Del Pacífico llegan mar, adobo, humo y brasas, una tradición pesquera que encuentra en el zarandeado una de sus grandes expresiones..



Jalisco

BARBACOA ROJA · BIRRIA · TEQUILA · CAZUELITAS TAPATÍAS

Jalisco reúne agave, tequila, chiles, especias y largas cocciones: sabores nacidos para celebrar y compartir.

Michoacán

CARNITAS

Michoacán aporta el cerdo cocinado lentamente en grandes cazos, un oficio ligado a pueblos, fiestas y generaciones.



Oaxaca

CALDO DE PIEDRA · MOLE NEGRO · MEZCAL

Oaxaca reúne piedra, fuego, chiles, semillas y agave: técnicas ancestrales que viven tanto en sus fogones como en su mezcal.

"De norte a sur, cada región aporta una historia, una técnica y un sabor. En Hacienda las reunimos alrededor de una misma mesa."

BEBIDAS

Agua del día Jamaica con Guayaba o Piña con Avena	$45
Jugo de Naranja	$49
Limonada	$58
Naranjada	$58
Agua Marina	$58
Agua Mineral	$38
Agua Natural	$35
600 ml	$40
1 Litro	
Coca-Cola / Coca sin azúcar	$45
Sabores lata	$40

CERVEZAS

Corona	$45
Victoria	$45
Pacifico	$50
Ultra	$50
Modelo	$55
Tarro Michelado	$30
Clamato	$35



COCTELERÍA MEXICANA

Mezcalita Jamaica o Piña	$120
Gavilán Reyes Licor de chile ancho	$130
Vampiro de Tequila	$100
Paloma de Tequila	$100
Cazuelita Tapatia Tequila	$100
Preparado de Cazuelita	$50

Costo por el preparado base que lleva naranja, toronja, limón y sal. Agrega el destilado mexicano de tu elección con costo extra.

COCTELERÍA CLÁSICA

Mojito	$100
Gin Tonic	$120
Piña Colada	$100
Aperol Spritz	$120
Carajillo 43 o Baileys	$130

Clericot

Copa	$90
Jarra	$220

DIGESTIVOS 45ML

Sambuca	$90
Frangelico	$90
Licor 43	$90
Baileys	$90
Anis con Anis	$90

VINOS

Pregunta por la variedad disponible

Botella 750ml Tinto de la Casa	$480
Copa	$80

DESTILADOS MEXICANOS 45ML

TEQUILAS - JALISCO

JC Especial Reposado	$70
JC Tradicional Reposado	$80
Sauza Reposado	$70
Jimador Reposado	$70
Hornitos Reposado	$80
Centenario Reposado	$80
Herradura Plata	$90
Don Ramon Plata	$90
7 Leguas Blanco	$90
7 Leguas Reposado	$100
Patron Cristalino	$90
1800 Cristalino	$100
Maestro Dobel	$120
Don Julio 70	$120

MEZCALES - OAXACA

Acatitla Espadín	$80
Acatitla Tobalá	$90
400 Conejos Espadín	$80
Union Espadín	$80
Monte Lobos Espadín	$90

SOTOL CHIHUAHUA

Hacienda de Chihuahua	$160
Flor del Desierto	$160

BACANORA SONORA

100 Pueblos	$160
Aguamiel	$160

RAICILLA NAYARIT

La venenosa	$160
Huaraches de Oro	$160

DESTILADOS INTERNACIONALES 45ML

WHISKYS

Etiqueta Roja	$70
Etiqueta Negra	$120
Buchanans	$100
Buchanans Master	$120

BRANDYS

Torres 5	$60
Torres 10	$70
Torres 15	$90
Torres 20	$130

RON

Bacardi Blanco	$60
Havana Club	$70
Zacapa Solera	$120

VODKA

Smirnoff Tamarindo	$60
Absolut Azul	$60
Stolichnaya	$70

GINEBRA

Tanqueray	$90
Bombay Sapphire	$90
Hendricks	$120

CAFETERÍA

Calientes con café

Americano	$40
Lechero	$48
Café Espumado Vainilla / Miel / Coco / Lavanda	$62
Cafè Oaxaqueño	$68

Lo Tradicional Mexicano

Cafè de olla	$42
Ponche de guayaba y canela	$48
Atole de Sabores (Solo temporada)	$58
Chocolate Oaxaqueño Agua o Leche	$68
Infusiones / Té (sabores disponibles)	$56

Fríos y granizados

Lechero	$58
Chocolate frío	$75
Café Oaxaqueño	$75
Café Granizado Vainilla / Coco / Miel / Lavanda	$85

PANADERÍA Y POSTRES RECIÉN HORNEADOS

Rebanada Pan de Elote	$50
Rebanada Pan de Zanahoria	$50
Rebanada Pan de Nata	$50
Concha	$25
Concha rellena	$50
Concha rellena (requesón con zarzamora)	$55
Flan tradicional	$60
Mini Pay de queso	$40
Pay de Queso	$65
Pastel de queso de zarzamora	$80

Cubilete queso tradicional	$25
Hojaldre queso	$25
Pan de Yema Oaxaqueño	$30
Pan de Yema con Cacao	$35
Pan Relleno de Requeson “Cocol”	$45
Galleta de Mantequilla Chica pz	$5
Galleta de Mantequilla Grande	$15

PARA LLEVAR

Queso Hebra Pieza	$100
Queso Asadero Pieza	$100
Queso Botanero	$120
Queso Ahumado Pieza	$150
Buñuelos	$40
Salsas	$120
Toritos	$195
Rompope	$190
Jamoncillo 5pz	$90
Jamoncillo 10pz	$110
Crema de cacahuate	$100
Galleta cochinito	$30
Galleta de maiz	$25
Pan de Elote entero	$260
Pan de Mantequilla	$230
Pan de Nata entero	$230
Pan de Zanahoria entero	$260
Pay de Queso entero	$350
Pastel de Queso Entero	$490

HACIENDA

¡Síguenos en redes!

@lahaciendaacajete