RAÍCES

By HACIENDA CATRINA

Menú

Alimentos

RAÍCES

By HACIENDA CATRINA

El origen de nuestra cocina como su nombre lo dice es conectar con el pasado, con las tradiciones y con la calidez de la familia.

Es el reflejo de la historia, las costumbres y la cultura de nuestro país.

Cocina que se comparte de generación en generación, platillos de rescate, que representan la identidad de nuestra gente.

Cocina tradicional hecha, a fuego lento, donde los sabores, olores y fogones se unen para tener una experiencia inigualable que se disfruta tanto como su entorno, un lugar pintoresco y colorido y que te transporta a un pueblo mágico, donde en cada bocado podrás encontrar los sabores de nuestra tierra. Desde el pan mexicano que acompaña tu café de olla, hasta, lo más clásico y callejero como las garnachas y guisos ancestrales preparados desde temprano por la mayora de la hacienda quien resguarda celosamente los sabores de los guisos, de las salsas hechas en molcajete, y de la molienda del maíz.

Bienvenidos Siempre

COSECHA FRESCA

JUGOS NATURALES Y RECIÉN HECHOS 330ml.
NARANJA
VERDE
(espinaca, manzana verde, apio, piña y jugo de naranja)

PLATO DE FRUTA DE TEMPORADA 180grs.
A elegir una de las cuatro opciones:
Papaya, melón, piña o sandía.

PAN DULCE TRADICIONAL DEL PUEBLO PRECIO POR PIEZA

CAMPECHANA
DONA AZUCARADA
OREJAS
CONCHA DE CHOCOLATE
CONCHA DE VAINILLA
OJO DE BUEY
MOÑO
COCHINITO
COCODRILO
POLVORÓN TRICOLOR
GARIBALDI
PAN DE ELOTE

DE NUESTRA GRANJA

HUEVOS AL GUSTO
2 Piezas de huevo al gusto (Omelet, Fritos o Revueltos) acompañados de frijolitos del día, **elige y personaliza con:**

PROTEÍNAS
TOCINO
JAMÓN
CHORIZO

VERDURAS
JITOMATE
CEBOLLA
PIMIENTO
CHAMPIÑONES
CHILE SERRANO
CHILE CALORO

QUESOS
PANELA
MEZCLA DE QUESOS

DEL COMAL DE DOÑA CHONITA

QUESADILLAS O GORDITAS DE MASA QUEBRADA FRITAS CON ASIENTOS O VOLCANES HECHOS AL MOMENTO, RELLENOS DE GUISADO DEL DÍA A ELEGIR.

QUESADILLAS 3 piezas
GORDITAS 2 piezas
VOLCÁN DE GUISADO 2 piezas
*El volcán es servido con frijolitos refritos, guacamole y costra de queso.

DEL FOGÓN

CHILAQUILES ROJOS O VERDES
Servidos con frijolitos del día.
SENCILLOS
CON HUEVO 2 Piezas
CON POLLO DESHEBRADO 80grs.
CON ARRACHERA 80grs.

MENUDO
300grs. de la tradicional receta con sus guarniciones, acompañado de tortillas de comal.

ALÉRGENOS
Gluten · Sin gluten · Lácteos · Huevo · Chiles

PARA EMPEZAR

TOSTADAS DEL BARRIO 1 pieza
Servida con repollo encurtido y salsa de jitomate.

Pata
Cueritos
Jamón
Queso fresco
Lomo
Queso de puerco
Combinada (jamón, lomo y queso fresco).

TACOS DORADOS 4 piezas
Rellenos de requesón con 50grs. de láminas de lomo, servidos con repollo, salsa de jitomate, crema, queso y salsa hecha en casa.

TACOS ENOJADOS 4 piezas
Rellenos de chicharrón prensado, servidos en hoja de maíz con sus complementos de repollo encurtido, salsa y chiles en vinagre hechos en casa.

CARNE TÁRTARA
150grs. de filete de res molido en casa, preparado con la receta tradicional de la Mayora, servido con totopos.

SOPES DE ESCAMOLES 3 piezas
De masa quebrada, rellenos con guacamole y 120grs. de escamoles.

SOPES DE GUISADO 3 piezas
De masa quebrada con frijolitos y guisados del día.

TUETÁNOS PARA TAQUEAR 3 piezas
Doraditos, servidos con guacamole y tortillas del comal.

SOPA DEL DÍA
200ml. de sopa de la casa con sus complementos.

ENSALADA DEL PUEBLO
Lechugas aderezadas con vinagreta de orégano, champiñones al ajillo, queso panela en cubos, aguacate, garbanzos, rábano y jitomate.

ALÉRGENOS

Lácteos Chiles

DEL CORRAL

MOLCAJETE DE RANCHO
Combinación de 160grs. de arrachera, 120grs. de chorizo, queso panela, salsa martajada, servido con nopales asados y aguacate, acompañado de tortillas de comal.

CARNE EN SU JUGO
300grs. de tradicional carne picada en su jugo con frijolitos de la olla, acompañado de tortillas de comal.

CHAMORRO ADOBADO
400grs. de chamorro adobado servido con adobo especial de la casa, acompañado con frijolitos del día, cebolla cambray asada y tortillas de comal.

CARNITAS PARA COMPARTIR
Acompañadas de taquitos de requesón (Kilo: 8 piezas / medio kilo: 4 piezas) guacamole, frijolitos y arroz del día, salsa mexicana, cebolla, cilantro y tortillas de comal.

KILO
MEDIO KILO

ORDEN DE GUACAMOLE 150grs.
Servido con queso fresco, pico de gallo y totopos.

SUGERENCIAS DE DOÑA CHOLE

ENCHILADAS MINERAS 4 piezas
Estilo Bajío servidas con papas y zanahorias guisadas, acompañadas de salsa cruda tradicional.

- **CON CHORIZO** 160grs.
- **CON CECINA FRITA** 25grs.
- **CON POLLO** (muslo y pierna) 300grs.
- **CON CARNE ASADA** 150grs.

NUESTRO PLATILLO RAÍCES
A elegir un guisado del día y dos guarniciones, acompañado de tortillas de comal.

NUESTRO PLATILLO CATRINA
A elegir una proteína, un guisado del día y dos guarniciones, acompañado de tortillas de comal.

PROTEÍNAS

- **CHORIZO ASADO** 2pzs. / 160grs.
- **CECINA** DE YECAPIXTLA 150grs.
- **AGUJA NORTEÑA** 150grs.
- **CARNE ASADA** 150grs.
- **POLLO ASADO** 150grs.
- **CHULETA DE RES** 150grs.
- **MILANESA DE RES O POLLO** 150grs.

GUISADOS

- **SELECCIÓN DE LAS OPCIONES DEL DÍA**

GUARNICIONES

- **CHILAQUILES ROJOS O VERDES** 50grs.
- **FRIJOLITOS** 150grs.
- **ARROZ** 100grs.
- **HUEVOS** 2pzs.

ALÉRGENOS

Ajonjolí · Soja · Lácteos · Huevo · Chiles

ANTOJITOS DULCES

Doña María prepara a diario postres diferentes de sus especialidades, **elige** alguno de los disponibles del día.

ARROZ CON LECHE
JERICAYAS
TAMAL 1 pieza
(piña, chocolate o elote)

BUÑUELOS DE VIENTO 3 piezas
GELATINA DE JERÉZ CON ROMPOPE
HELADOS ARTESANALES EN CONO 1 bola
(coco, café, chocolate de metate o mazapán)

DURAZNOS EN ALMIBAR
FLAN CASERO NAPOLITANO
CHONGOS ZAMORANOS
GORDITAS DE NATA 2 piezas
FLAN DE CHOCOLATE DE METATE
PAY DE REQUESÓN
PASTEL DE TRES LECHES

*En **Raíces by Hacienda Catrina,** celebramos la esencia de la repostería mexicana con postres que honran nuestras tradiciones.*

*Disfruta la suavidad de nuestros **tamales dulces** y esponjosos, envueltos en hojas de maíz.*

*Déjate sorprender por el intenso sabor del **helado artesanal de chocolate de metate**, elaborado con cacao molido a mano.*

*Prueba los emblemáticos **chongos zamoranos**, originarios de Michoacán, con su textura delicada y sutil dulzura caramelizada.*

*Saborea las clásicas **gorditas de nata**, perfectas para acompañar un buen café, y cierra con el crujiente placer de nuestros **buñuelos**, bañados en miel de piloncillo.*

Cada bocado es un viaje al corazón de México.

ALÉRGENOS

Gluten · Frutos secos · Cacahuates · Lácteos · Huevo · Alcohol

CEBADINA 250ml.

*La **Cebadina** es una refrescante y tradicional bebida de León,Guanajuato, con raíces que se remontan al siglo XIX. Surgió en **boticas locales como un tónico digestivo** y se convirtió en un ícono de la ciudad, su elaboración artesanal combina la dulzura del tamarindo, la acidez de la Jamaica y la suavidad de la cebada fermentada.*

Su toque distintivo es el bicarbonato de sodio agregado al servir, generando una ligera efervescencia. Además de su exquisito sabor, la Cebadina es conocida por sus beneficios digestivos y su capacidad para refrescar en los días calurosos, convirtiéndola en un emblema de la identidad leonesa.

EXTRAS

- **HUEVO** 1 pieza
- **QUESO FRESCO** 60grs.
- **TOCINO** 60grs.
- **JAMÓN** 60grs.
- **MACHACA** 30grs.
- **QUESADILLA NATURAL** 1 pieza
- **AGUACATE** 45grs.
- **CHILAQUILES ROJOS O VERDES**
- **ARRACHERA** 80grs.
- **POLLO DESMENUZADO** 80grs.
- **POLLO ASADO** 150grs.
- **FRIJOLITOS DEL DÍA** 150grs.
- **CECINA BAJÍO** 25grs.
- **ARROZ DEL DÍA** 100grs.
- **GUISADO DEL DÍA** 180grs.
- **CHORIZO ASADO** 160grs.
- **MILANESA DE POLLO O RES** 150grs.
- **AGUJA NORTEÑA** 150grs.
- **CHULETA DE RES** 150grs.
- **CARNE ASADA** 150grs.

ALÉRGENOS

Gluten · Lácteos · Huevo

PARA DESPERTAR

TÉ DE CANELA CON MANZANA 330ml.
ATOLE DE TEMPORADA 330ml.
CAFÉ DE OLLA 330ml.
CAFÉ CON LECHE ESPUMOSO 300ml.
ESQUIMOS 180ml.
Preparado de forma tradicional
(fresa, vainilla o chocolate).

DEL CAFETAL

REFILL
AMERICANO DE GRANO 240ml.
DESCAFEINADO DE GRANO 240ml.
ESPRESSO 60ml.
ESPRESSO DOBLE 120ml.
CAPUCHINO 270ml.
CAPUCHINO FRAPPÉ 400ml.
EUROPEO 120ml.
LATTE 220ml.

DE ESPECIALIDAD

VARIDAD DE TÉ 360ml.
(hierbabuena, manzanilla, negro, verde, frutos rojos)
CHAI VAINILLA 230ml.
CHAI FRAPPÉ 420ml.
MATCHA 260ml.
TIZANA CALIENTE O FRIA 390ml.
Fruta caribeña: manzana, pasas, escaramillo, jamaica, papaya cristalizada, frambuesa y fresa.
Moras de la selva: manzana, pasas, jamaica, durazno, fresa.
TARO LATTE 400ml.
TARO FRAPPÉ 430ml.
CAFÉ IRLANDÉS 230ml.
*** EXTRA DE LECHE DE ALMENDRAS**
VASO DE LECHE 330ml.
(entera, deslactosada, light, soya)
VASO CON LECHE DE ALMENDRAS 330ml.
CHOCOLATE ARTESANAL 300ml.

REFRESCANTES

AGUA NATURAL 350ml.
AGUA MINERAL 355ml.
AGUA MINERAL PERRIER 330ml.
AGUA MINERAL SAN PELLEGRINO 250ml.
AGUA DE PIEDRA MINERAL 650ml.
REFRESCOS 355ml.
*coca cola, coca dieta, coca zero, manzana, sprite, fanta, squirt.
MIMOSA 180ml.
Con vino espumoso y jugo de naranja fresco.
VASO DE AGUA FRESCA DEL DÍA 330ml.
AGUA FRESCA DEL DÍA Jarra 1.5lt.

ALÉRGENOS

Frutos secos · Lácteos · Soja · Alcohol

RAÍCES

By HACIENDA CATRINA

* Los platillos crudos se sirven bajo consideración del comensal y es responsabilidad de quien lo consume.
- En caso de tener un tema de alergia con algún ingrediente, favor de comentarlo al personal para descartar que alguno de su elección lo contenga.
- Debido a que manejamos productos frescos o especiales, algunos de nuestros platillos pueden no estar disponibles.
- Los platillos de Raíces son elaborados artesanalmente con ingredientes naturales, locales y mínimamente procesados, los cuales cumplen con la clasificación NOVA de alimentos, por lo que en cada bocado, podrás saborear la frescura de los ingredientes naturales y la dedicación con la que se prepara cada platillo.
- Los precios de los platillos incluyen IVA y son precios en moneda nacional.
- Información sobre alimentos y salud revisado y validado por Nutrición Clínica CÉD PROF: 12289432 y 9591808. (MARZO 2025)

HACIENDA
CATRINA

www.haciendacatrina.com.mx