



Desayunos
de la **Hacienda**

HORARIO
7:30am. a 12:30pm.

JUGO NATURAL DEL DÍA

Naranja
Toronja, zanahoria, naranja con zanahoria
Fresa con naranja
Verde
(espinaca, manzana verde, apio, piña y jugo de naranja).

Nuevo Mezcla de frutas
(Piña, melón, papaya y naranja).

FRUTAS

Nuevo **Tarro ligero** 
Hojuelas de avena, servidas con leche de almendras, acompañada de frutos rojos, frambuesa, fresa, blueberry, zarzamora con almendras tostadas y chía, 480grs.
2.8 raciones de hco.

Plato de fruta de temporada 
Acompañado de miel de abeja, muesli y yogurt griego, 260grs.
Extra de queso Cottage 40grs. 

Nuevo **Tarro del invernadero** 
150grs. de yogurt griego, servido con fruta fresca con almíbar de frambuesa y canela, hecho en casa (manzana, melón, kiwi, piña y papaya).

Platón de frutas 
Mezcla de frutas de temporada para compartir, acompañado de miel de abeja, muesli y yogurt griego, 630grs.

Nuevo **Toronja morena** 
Media toronja con cubierta caramelizada, servida con muesli hecho en casa, zarzamoras, blueberry y frambuesas.

Nuevo **Tazón de los jardines** 
50grs. de crema de frutos rojos y acai, servido con 100grs. de yogurt griego, muesli hecho en casa, frambuesas maceradas y frutos rojos frescos.

DE NUESTRO HORNO

Por su preparación artesanal, todos nuestros productos de panadería contienen, harina, huevo y leche.

Conchas de vainilla y chocolate 60grs.
Nuevo **Conchas gourmet de chocolate de metate** 40grs. 
Nuevo **Conchas gourmet de pinole** 40grs. 
Croissant relleno de queso 60grs.
Croissant de almendra 60grs. 
Croissant de avellana 60grs. 
Muffin de elote 100grs. 
Muffin de romero 100grs.
Pain au chocolat 60grs.
Roll de canela con arándanos, nuez y almendra 
60grs.
Roll de nutella y plátano 60grs.
Roll de manzana glaseado con caramelo 60grs. 
Nuevo **Roll de guayaba con queso** 80grs. 
Nuevo **Roll lafayette** 40grs. 
Sabores: Frambuesa, lemon pie, chocolate blanco con pistache, caramelo con mazapán o maple con tocino.
Nuevo **Roll baklava** 60grs. 
Extra de nata 40grs. 

ALÉRGENOS

 Gluten  Sin gluten  Lácteos  Frutos secos  Insectos
 Sustentable  Autosustentable  Funcional
 Vegetariano  Platillo light  Especialmente diseñado para personas que viven con diabetes

🌿 PANQUEQUES DE ESPECIALIDAD 🌿

A elegir: panqueques 3 piezas o gofre 1 pieza o pan frances 1 pieza.

🌿 **Con manzana caramelizada, crema de queso mascarpone y cajeta.**



🌿 **Con crema de queso mascarpone y plátano flameado.**



🌿 **Con frutos rojos, mermelada de vino tinto y crema de queso mascarpone.**



Tostada de la abuela para compartir



Clásica tostada francesa de pan danés horneada en cazuela de hierro fundido (15cm. de diámetro) con centro de crème brûlée.

*Tiempo de preparación 20min. aproximadamente

🌿 Nuevo

🌿 LOS DE LA HACIENDA 🌿

🌿 **Nuevo De la Hacienda**



1 pieza de huevo pochado, montado sobre tetela rellena de quesillo hecha al momento, 15grs. de longaniza bañada con salsa de chile cuao con nopalitos curtidos en sal y 15grs. de cecina del bajío.

🌿 **Nuevo Del Cubilete**



2 piezas de huevo al gusto, servidos sobre empalme de frijol negro guisado con hoja santa y quesillo, bañados con salsa roja con chicharrón de carne, servidos con aguacate, queso ranchero y cilantro criollo.

🌿 **Nuevo Catrines**



2 piezas de huevo frito tierno sobre papa Saratoga hecha en casa, alcachofa confitada parrillada y 25grs. de jamón ibérico cuidadosamente sazonados con aceite de trufa blanca y queso parmesano recién rallado.

🌿 **Nuevo Divinos**



2 piezas de huevos poché sobre pan lafayette de mantequilla, servidos con 25grs. de jamón ibérico, bañados con salsa holandesa, acompañados de ensalada de tomate heirloom.

Huevos rancheros sencillos



2 piezas de huevo al gusto sobre tortilla pochada, bañados en salsa a elección roja o verde, acompañados de frijoles refritos con queso.

Huevos benedictinos con salmón curado



2 piezas de huevos poché sobre muffin inglés servidos con salmón curado en casa 40grs. bañados con salsa holandesa, acompañados de ensalada de espinacas.

Huevos con machaca



2 piezas de huevo al gusto, servidos con frijoles refritos y papitas al cilantro.

ALÉRGENOS

Gluten Lácteos Pescado Chiles Frutos secos Huevo crudo Alcohol

Auto sustentable Producto endémico de Gto.

LOS OMELETTES

Todos nuestros omelettes contienen dos piezas de huevo

Del campo



Relleno de hongos, requesón hecho en casa, huitlacoche y tocino, servido sobre salsa de flor de calabaza fresca y ensaladilla de quintoniles.

Nuevo Mestizos



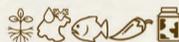
Relleno de alcachofa confitada, 10grs. de jamón ibérico, mezcla de 3 quesos (queso fresco hecho en casa con hoja santa, quesillo y queso parmesano), sobre salsa entomatada.

Nuevo Del corral



Relleno de 245grs. de machaca y chapulín guisado, bañado con salsa de chile cuao, ensalada de cilantro criollo y papitas fritas.

Nuevo De la presa



Relleno de 100grs. de salmón a la plancha, tocino y queso ranchero hecho en casa bañado con crema de queso ahumada, acompañado de ensaladilla de quintoniles, relish de xoconostle en escabeche y alcaparras.

FOGÓN MEXICANO

Nuevo Chilaquiles chanchos



En salsa de chicharrón, con frijol guisado con hoja santa, acompañados de 30grs. de trocitos de chicharrón de carne crujiente.

Nuevo Chilaquiles Bajío



En salsa de chile cuao y 10grs. de cecina crujiente con frijol guisado con hoja santa, ensaladilla de cilantro criollo y aguacate.

Chilaquiles rojos o verdes



Servidos con frijoles refritos, crema y queso ranchero.

- Sencillos
- Con una pieza de huevo
- Con pollo 80grs.
- Con arrachera 80grs.

Nuevo Enmoladas



3 piezas. de tortillas pochadas rellenas de 90grs. de pechuga de pollo, bañadas con mole artesanal receta de la casa.

Nuevo Enfrijoladas del abuelo



3 piezas de tortillas pochadas rellenas de 90grs. de cochinita pibil cocinada en horno de piedra, bañadas con salsa de frijol negro, relish maya, crema y queso fresco hecho en casa.

Nuevo Enchiladas del fogón



3 piezas de tortillas pochadas rellenas de 90grs. de short rib en cocción lenta, bañadas en salsa cremosa de chile poblano, sazonada con un toque de curry y gratinadas al momento.

ALÉRGENOS

Ajonjolí Huevo Lácteos Frutos secos Cacahuates Chiles Insectos
Pescado Autosustentable Producto endémico de Gto. Funcional

FOGÓN MEXICANO

Nuevo **Gorditas de cochinita pibil**

2 piezas rellenas de 80grs. de cochinita, receta tradicional con salsa de frijol negro, acompañadas de salsa xnipec.



Nuevo **Gorditas vaqueras**

2 piezas de masa quebrada con asientos de chicharrón, rellenas de requesón hecho en casa con huitlacoche guisado con epazote, acompañadas con jocoque y un toque de salsa macha de chapulín y aceite de trufa.



Nuevo **Barbacoa del corral**

300grs. de brisket cocción lenta con penca de maguey, adobada con chile cuao, servida con quesadillas de hoja santa.



Orden de cecina con chorizo y frijoles

50grs. de cecina crujiente estilo bajo, servida con guacamole, 80grs. de chorizo a la plancha, acompañado de 2 quesadillas con costra de queso y frijoles refritos.



Volcán de machaca

1 pieza de tortilla doradita con 120grs. de machaca guisada, servido sobre frijol refrito y bañado con salsa roja quebrada, acompañado de cebolla morada curtida y guacamole.



PLATILLOS SALUDABLES

Nuevo **Volcán de pollo**

Una pieza de tortilla de maíz tostada en comal sin grasa con 100grs. de pollo a la plancha, acompañado con nopales, guacamole y queso fresco.
1 ración de hco.



Nuevo **Tosta del campo**

Armado sobre pancake de verduras con aguacate, tomate heirloom, una pieza de huevo poché, ensaladilla de arúgula y nevado de parmesano.



Nuevo **Envuelto vegano**

Hecho al momento, armado sobre tortilla de harina con mousse de aguacate, espinaca baby, col morada, pepino pekinés, zanahoria, betabel glaseado, quinoa preparada con pistaches, manzana verde, avellanas, almendras y pepita de calabaza, servido con papa Saratoga hecha en casa y hummus.



DESAYUNO EJECUTIVO

Continental

Café americano refill / pan tostado con mantequilla y mermelada de vino tinto de la región hecha en casa / fruta de temporada 260grs. / 1 jugo de naranja 330ml.



Americano

Café americano refill / fruta 260grs / 2 piezas de huevos fritos o revueltos naturales / 1 jugo de naranja 330ml.



ALÉRGENOS



CAFÉ

Refill

Americano de grano 240ml.

Descafeinado de grano 240ml.

Espresso 60ml.

Espresso doble 120ml.

Capuchino 270ml.

Capuchino frappé 400ml.

Europeo 120ml.

Latte 220ml.



BEBIDAS

Variedad de Té 360ml.

*Hierbabuena, manzanilla, negro, verde y frutos rojos.

Chai vainilla 230ml.

Chai frappé 420ml.

Té matcha 260ml.

Tizana caliente o fría 390ml.

*Fruta caribeña: Manzana, pasas, escaramillo, jamaica, papaya cristalizada, frambuesa y fresa.

*Moras de la selva: Manzana, pasas, jamaica, durazno y fresa.

Taro latte 400ml.

Taro frappé 430ml.

Café irlandés 230ml.

Extra de leche de almendras o soya

Extra de biscotti 5 piezas

Vaso de leche 330ml.

Entera, deslactosada, light o soya.

De almendras.

Chocolate artesanal 380ml.

Malteadas 430ml.

*Sabores: Fresa, vainilla o chocolate.

Agua natural orgánica 350ml.

Agua mineral 355ml.

Agua mineral Perrier 330ml.

Agua mineral San Pellegrino 250ml.

Agua de piedra mineral 650ml.

Refrescos 355ml.

Coca cola, coca cola light, coca cola zero, fanta, sidral mundet, sprite, squirt.

Mimosa 180ml.

Con vino espumoso y jugo de naranja fresco.



ALÉRGENOS

Gluten Lácteos Frutos secos Soja Alcohol

EXTRAS

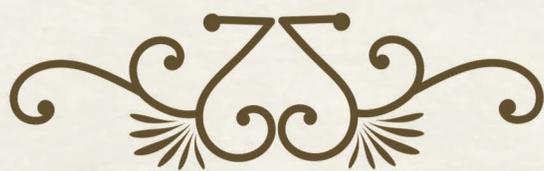
Pan danés tostado 1 pieza	
Yogurt griego 40grs.	
Crema de avellanas 45grs.	
Frutos rojos 70grs.	
Almendra rebanada 80grs.	
Muesli 40grs.	
Crema entera 40ml.	
Queso panela 40grs.	
Queso cottage 40grs.	
Queso ranchero 40grs.	
Queso de cabra 40grs.	
Quesadilla sencilla 1 pieza	
Frijoles refritos 80grs.	
Huevo 1 pieza	
Chilaquiles rojos o verdes 80grs.	
Pollo asado 80grs.	
Chorizo 80grs.	
Pechuga de pollo desmenuzada 80grs.	
Jamón York 60grs.	
Tocino frito en tiras 60grs.	
Arrachera 80grs.	
Machaca 30grs.	
Jamón serrano 60grs.	
Enfrijolada 1 pieza	
Cecina 50grs.	
Gordita de cochinita 1 pieza	  
Salsa de chicharrón 100grs.	  
Enchilada poblana 1 pieza	     
Enmolada 1 pieza	      
Champignon crimini 30grs.	
Jitomate 1 pieza	
Nopal cocido 1 pieza	
Aguacate 60grs.	

- * 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 La Frida 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. (Noviembre 2024)

ALÉRGENOS

 Gluten  Ajonjolí  Huevo  Lácteos  Frutos secos  Cacahuates  Chiles

 Insectos  Autosustentable  Producto endémico de Gto.  Funcional



HACIENDA
CATRINA



@HaciendaCatrina

