



# Comida/Cena

Valle de Guadalupe, Baja California

[www.Haciendaguadalupe.com](http://www.Haciendaguadalupe.com)

## **Aperitivos/ Appetizers**

### **Tostadas de ceviche mediterráneo**

Pescado/cebolla/cilantro/perejil/alcaparras  
*Seasonal fish/onion/cilantro/parsley/capers*

### **Salteado tibio de pulpo**

Cebolla morada/pepino/tomate/cacahuete/ceniza/aioli de chiles secos  
*Octopus/red onion/cucumber/tomato/peanuts/tortilla ash/dried chili aioli*

### **Champiñones al ajo**

Champiñones/ajo/perejil/aceite de olivo  
*Mushrooms/garlic/olive oil*

### **Mini gorditas de pato (4 piezas)**

Chicharrón prensado y pato/lechuga/crema  
*Corn dough pockets/pork rinds/duck/lettuce/sour cream*

### **Tuétano en costra de pepitas**

Pesto de rábano/lechugas mixtas/pepitas/ajonjolí  
*Roasted marrow/radish pesto/mixed greens/pumpkin seeds/sesame seeds*

### **Ensalada de la casa**

Lechugas mixtas/ tomate cherry/pera/aderezo de la casa  
*Mixed greens/ cherry tomato/pear/house dressing*

### **Ensalada de espinacas**

Queso ricotta/tomate cherry/aderezo mostaza y miel/nuez caramelizada  
*Spinach/Ricotta/cherry tomatoes/honey-mustard dressing/caramelized nuts*

### **Tabla de quesos**

Quesos de la región/aceitunas/ate/carnes frías/nueces/dátil  
*Regional cheese/olives/quince paste/cold cuts/nuts/dates*

## **Menú Degustación/ Tasting menú**

### **Degustación de 6 tiempos**

*6 course tasting*

### **Degustación de 6 tiempos con maridaje**

*6 course tasting with wine pairing*

**Mínimo 2 personas/ Minimum of two people**

**El menú se elabora para mesas completas/ Menu available to whole tables**

**Chef Ernesto Rocha**

\*En caso de tener alguna alergia por favor de avisar / *Please let us know if you have any food allergies*

Precios incluyen 16% IVA/*Prices include tax*

Precios en Moneda Nacional /*Prices in Mexican Pesos*

## **Platos Fuertes/ Main Course**

**Estos platillos son de 3 tiempos incluyen sopa o ensalada del día y postre**  
*These are three course meals they include soup or salad and dessert of the day*

---

### **Pulpo en costra de chicharrón**

Pulpo/chicharrón/frijoles mixtos/espinaca/puré de cacahuete  
*Octopus/pork rinds/mixed beans/spinach/peanut puree*

### **Pollo al te limón**

Medio pollo tierno/puré de papa/vegetales  
*Half a Cornish hen/mashed potatoes/vegetables*

### **Borrego al horno**

Consomé/romero/vegetales/puré de papa  
*Lamb/consommé/rosemary/vegetables/mashed potatoes*

### **Codornices campestres**

Al grill/puré de coliflor/zanahoria confitada/aioli de cebollín  
*Grilled quail/cauliflower puree/carrot confit/ chive aioli*

### **Pescado en salsa de tomate rostizado**

Filete de pescado /tomate rostizado/lentejas/tocino/albahaca  
*Seasonal fish /roasted tomato/lentil/bacon/basil*

### **Pato al chocolate**

Pechuga/chocolate con especias/puré de zanahoria/vegetales  
*Duck breast/chocolate with spices/carrot puree/vegetables*

### **T-bone al vacío**

Ensaladita de frijoles mixtos/cebollita asada/aioli de ceniza  
*Sous vide steak/mixed bean salad/grilled scallion/ash aioli*

### **Rib eye al vacío**

Puré de hongos/vegetales/medallones de papa/tierra de mostaza & parmesano  
*Sous vide steak/mushroom puree/vegetables/potato medallions/mustard & parmesan soil*

*\*En caso de tener alguna alergia por favor de avisar / Please let us know if you have any food allergies*

*Precios incluyen 16% IVA/Prices include tax*

*Precios en Moneda Nacional /Prices in Mexican Pesos*