



BIENVENIDOS

Valle de Guadalupe, Baja California

www.Haciendaguadalupe.com

Aperitivos

Tabla de salchichas \$ 310

Salchicha ahumada/salchicha alemana/ salchicha polaca/pepinillos

Champiñones al ajo \$ 145

Champiñones/ajo/perejil/aceite de olivo

Tostadas de ceviche mediterráneo (3 piezas) \$ 160

Pescado/cebolla/cilantro/perejil/alcaparras

Salteado tibio de pulpo \$ 195

Cebolla morada/pepino/tomate/cacahuete/ceniza/aioli de chiles secos

Tabla de quesos \$ 270

Quesos de la región/aceitunas/ate/carnes frías/nueces/dátil

Tuétano en costra de pepitas \$ 160

Pesto de rábano/lechugas mixtas/pepitas/ajonjolí

Mini gorditas de pato (4 piezas) \$ 160

Chicharrón prensado y pato/lechuga/crema

Orden de tacos de birria de borrego \$220

Borrego/frijol negro/cebolla/cilantro

Orden de tacos de conejita pibil \$215

Conejita pibil/cebolla morada/cilantro/rábano

Mini molletes de chicharrón prensado (2 piezas) \$80

Chicharrón prensado/queso Oaxaca/frijoles/cilantro/cebolla

Torta de cachete \$90

Lechuga/cachete de res braseado/aderezo de chipotle/pepino/papas fritas/pepinillos

Torta de birria de borrego \$100

Birria de borrego/cebolla /cilantro

*En caso de tener alguna alergia por favor de avisar

Sopa/Ensalada

Sopa o crema del día \$65

Elaborada con ingredientes frescos de temporada

Ensalada de la casa \$ 155

Lechugas mixtas/ tomate cherry/fruta de temporada/queso feta/nueces/aderezo de la casa

Ensalada de espinacas \$ 180

Queso ricotta/tomate cherry/aderezo mostaza y miel/nuez caramelizada

Platos Fuertes

Pollo al te limón \$310

Medio pollo tierno/puré de papa/vegetales

Borrego al horno \$355

Borrego desmenuzado/consomé/romero/vegetales/puré de papa

Codornices campestres \$345

Al grill/puré de coliflor/zanahoria confitada/aioli de cebollín

Pulpo en costra de chicharrón \$320

Pulpo/chicharrón/frijoles mixtos/espinaca/puré de cacahuete

*En caso de tener alguna alergia por favor de avisar

Platos Fuertes

Pescado en salsa de tomate rostizado \$330

*Filete de pescado de temporada /tomate rostizado
Lentejas/tocino/albahaca*

Pato al chocolate \$440

Pechuga/chocolate con especias/puré de zanahoria/vegetales

Arrachera marinada \$320

Arroz rojo/frijoles/salsa bandera/guacamole/cebolla asada/chiles

Costilla de res marinada \$350

Papa confitada/puré de brócoli/cebolla asada

Rib eye \$560

*Puré de hongos/vegetales/medallones de papa/tierra de mostaza y
parmesano.*

Postre

Helado de pirul \$65

Helado artesanal/pirul de nuestro huerto

Strudel de manzana \$65

Compota de manzana y pera/pasta hojaldre

Duo de panna cotta \$85

Sabores de temporada

Postre del día \$80

*En caso de tener alguna alergia por favor de avisar

Precios incluyen 16% IVA

Precios en Moneda Nacional