



Menú Desayuno

Valle De Guadalupe, Baja California

www.haciendaguadalupe.com

Bebidas/Drinks

Jugo de naranja/orange juice \$49

Café/*coffee* \$38
Regular o descafeinado

Té Caliente/*hot tea* \$44
Hierbabuena, limón, manzanilla, frutos rojos
Spearmint/lemon/chamomile/berries

Te artesanal/*tisane* \$55
Manzana canela/frutas de la pasión
Apple cinnamon/passion fruit

Chocolate caliente/*hot chocolate* \$44

Vaso con leche/*milk* \$33

Refresco en lata/*soft drinks* \$33
Coca cola, coca cola light, sprite, squirt,
manzanita

Cappuccino \$65
Caramelo, vainilla, crema irlandesa
Caramel/vanilla/irish cream

Iced Coffee \$55
Caramelo, vainilla, crema irlandesa
Caramel/vanilla/irish cream

Mocha (caliente/frio) \$65
Hot or iced mocha

Latte (caliente/frio) \$65
Hot or iced latte

Caramelo, vainilla, crema irlandesa
Caramel/vanilla/irish cream

Espresso \$55

Espresso doble \$75

Licuada de plátano \$50
Banana smoothie (made with milk)

Licuada de fresa \$50
Strawberry smoothie (made with milk)

Jugo de manzana \$45
Apple juice

Jugo de tomate \$45
Tomato juice

Jugo verde/Green juice \$65
Naranja, nopal, perejil, apio, miel de abeja
Orange juice/cactus/celery/parsley/honey

Bloodymary \$88
Jugo de tomate con vodka
Tomato juice and vodka

Mimosa \$95
Vino espumoso con jugo de naranja
Sparkling wine with orange juice

Huevos Rancheros \$115

Huevo/ tortilla de maíz/salsa ranchera
Eggs/corn tortilla/ ranchero sauce

Huevos revueltos / *Scrambled eggs:*

Con guarnición de frijol y papa campestre/*served with beans and potatoes*

Con chorizo \$115

A la mexicana \$115

Con nopales/*with tender cactus* \$115

Con machaca/*with beef* \$145

Opciones

Jugosa / *shredded beef with red sauce*

Sonora / *sun dried shredded beef*

Deshebrada / *Shredded beef*

Chilaquiles en salsa verde / *Chilaquiles in green tomatillo sauce* **\$115**

Cebolla/cilantro/crema/queso cotija/frijol
Onion/cilantro/sour cream/cotija cheese/ beans

Con pollo/*with chicken* \$140

Con huevo/*with eggs* \$130

Con arrachera/*with grilled beef skirt* \$180

Chilaquiles en salsa roja / *Chilaquiles in red sauce* **\$115**

Cebolla/cilantro/crema/queso cotija/frijol
Onion/cilantro/sour cream/cotija cheese /beans

Con pollo/*with chicken* \$140

Con huevo/*with eggs* \$130

Con arrachera/*with grilled beef skirt* \$180

Omelettes

Omelette vegetariano/ *Vegetarian* \$155

Claros de huevo/vegetales/fruta/papa rallada

Egg whites/vegetables/fruit/hash brown

Omelette de champiñones y espinacas / *Spinach and mushroom* \$155

Queso/champiñones/espinacas/frijol/papa campestre

Cheese/mushrooms/spinach/beans/potatoes

Omelette de Pulpo / *Octopus* \$160

Queso/pulpo/ensalada de arugula/chorizo/cebollin

Cheese/arugula salad/chorizo/scallions

Omelette de Aguacate/ *Avocado* \$160

Aguacate/queso oaxaca/salsa de aguacate/frijol/papa rallada

Avocado/oaxaca cheese/avocado sauce/beans/hash brown

Omelette de chicharrón/Pork rinds \$155

Queso/chicharrón en salsa verde/espinaca/frijol/papa rallada

Cheese/pork rinds in green tomatillo sauce/spinach/beans/hash brown

Omelette Mediterráneo/Mediterranean \$155

Queso/tomate cherry/albahaca/frijol/papa campestre

Cheese/cherry tomatoes/basil/beans/potatoes

Combinaciones/Combinations

Hacienda \$210

Arrachera/omelette de chorizo/chilaquiles verdes/guacamole/frijoles
Grilled beef skirt/chorizo omelette/chilaquiles in green sauce/guacamole/beans

Campirano \$150

Huevos revueltos o estrellados/jamón/salchicha artesanal/frijol/papa campestre
Eggs any style/ham/sausage/beans/potatoes

Americano \$135

Hot cakes/huevos revueltos o estrellados/tocino/fruta
Hotcakes/eggs any style/bacon/fruit

Mexicana \$165

Machaca jugosa/chilaquiles rojos/huevo revuelto o estrellado/frijol/papa campestre
Machaca/chilaquiles in red sauce/eggs any style/beans/potatoes

Quesadillas (3 piezas) \$110

Tortilla de harina o maíz/frijol/ papa campestre
Flour or corn tortilla/beans/potatoes

Quesadillas con pulpo/*with octopus* (3 piezas) \$148

Tortilla de maíz/pulpo/chorizo
Corn tortilla/octopus/chorizo

Quesadillas con Chicharrón/*with pork rinds* (3 piezas) \$120

Tortilla de maíz/chicharrón prensado/huitlacoche/salsa roja
Corn tortilla/pork rinds/corn smut/red chile sauce

Orden extra

Tocino/*bacon* \$60

Frijoles/*beans* \$50

Aguacate/*avocado* \$60

Salchicha artesanal/*sausage* (1 pieza) \$40

Galleta de la casa/*cookie* (1 pieza) \$8

Desayuno/Breakfast
8:00am-12:00pm

Plato de fruta de temporada/ *Fruit plate* \$125
Miel/granola/queso cottage o yogurt natural
Honey/granola/cottage cheese or natural yogurt

Pan francés/French toast \$165
Pan de la casa/fruta de temporada/tocino
Homemade bread/seasonal fruit/bacon

Hot cakes \$98
Fruta de temporada/tocino
Seasonal fruit/bacon

Avena/Oatmeal \$98
Preparada con leche o agua/pasas/plátano/pan tostado
Prepared with water or milk/raisins/ banana/toast

Cereal \$70
Plátano/leche (deslactosada/entera/light)
Banana/milk (lactose free/whole/light)

Huevos Benedictos/ Eggs benedict \$159
Huevos pochados/jamón/muffin ingles/espinacas/salsa holandesa
Poached eggs/ham/English muffin/ spinach/hollandaise sauce

Burritos de machaca/ *shredded beef burritos* \$120
Machaca a escoger/frijol/papa campestre
Jugosa/seca/estilo sonora
Shredded beef/beans/potatoes

