

ISIA



SAN CRISTOBAL

H O T E L ♦ H A C I E N D A



Hacienda San Cristóbal, un lugar privilegiado.

Al interior de sus paredes se esconden *místicas historias* que al pasar el tiempo han de revelarse como sueños anhelados, los pasillos guardan un sabor a café de olla que han de abrigar corazones las primeras horas de la mañana.

En nuestros platillos se rescatan los *sabores y texturas ancestrales* que durante miles de años han jugado un papel muy importante en nuestra cocina.

Vive la experiencia y se parte del mágico contexto que hace única cada una de nuestras comidas, dando lo mejor para ti y es por eso que día a día, cocinamos un *México de Haciendas*.

Toma el volante de tus sueños y alimenta el deseo de conquistarlo todo, regálate un día lleno de sabor y tradición.

ENTRADAS



El General Allende \$ 223

Panela al horno con plátano macho, espejo de salsa verde o mole

Las monjas del convento \$ 85

Gorditas de comal rellenas de queso, queso con frijol, mole o chicharrón (3 piezas).

El tesoro del conde Montecristo \$ 130

Cazuela de chicharrón en salsa roja con tortillas hechas a mano. (Porción para 2 personas).

El estandarte de Hidalgo \$ 220

Cecina crocante, rodajas de jitomate, cebolla morada desflemada y aguacate.

Los amigos de Pancho Villa \$ 125

Aguachile de camarón en jugo de limón con cilantro y un toque de chile piñín.



EL TRADICIONAL TACO DE SALPICÓN \$ 100

Quesadilla de maíz con camarón, repollo, cebolla morada, salsa de habanero y limón.

Guadalupe Victoria \$ 120

Salpicón de machaca: carne seca, julianas de cebolla, pepino, cilantro, chile serrano, aguacate acompañado de tortillas de harina o tostada.

Los bigotes de Zapata \$ 85

Carpaccio de verdura de temporada: finas láminas de verdura aderezadas con un toque de orégano, sal, aceite de olivo y parmesano.

Coronel de Altamar \$ 110

Ceviche de pescado con esquites tametados en finos cuadros de pescado cocidos de limón, cebolla, cilantro, pepino, zanahoria y elote tatemado con un toque de salsa negra.

El portobello revolucionario \$ 110

Carpaccio de hongo portobello con finas láminas de jamón serrano, tropezones de queso de cabra y aceite de trufa.

QUACAMOLES

Tradicional \$ 135

Con pico de gallo y totopos.

Especial de la Hacienda \$ 150

Con manzana caramelizada y nuez mixta

Guacamole con filete de res o chicharrón de salmón. \$ 260

QUACAMOLE CON CECINA CROCANTE \$ 210



SOPAS

La comadre del rancho \$ 65

Sopa de fideo con caldo de frijol y un toque de chipotle

El niño de la leyenda \$ 85

Sopa azteca acompañada de panela, aguacate, juliana de tortilla y polvo de chile ancho.

EL PATRÓN DEL RANCHO

Crema conde (frijol negro), tocino y poro \$ 75

Crema o sopa del día \$ 75

ENSALADAS

Ensalada César \$ 120

Mezcla de lechugas con aderezo de anchoas, queso parmesano, crotones elaborada en su mesa.

Ensalada de tomate \$ 110

Tomate, queso panela al grill, aderezada con albahacar y balsámico

Ensalada de palmito y aguacate \$ 120

Mezcla de lechugas, rodajas de palmito, nuez caramelizada, aguacate, rodajas de cebolla, jitomate, vinagreta de mostaza con miel.

Ensalada popeye \$ 110

Brotos de espinaca baby, tocino frito, láminas de champiñón, juliana de cebolla morada, crotones al parmesano.

Extras

Pollo \$ 80 Arrachera \$ 100 Camarón \$ 90 Salmón \$ 110



ACIENDA
CRISTOBAL



TEQUILA
GRAN
ORENDA
100% de Agave



COCINA DE LA HACIENDA

PASTAS

SUEÑO ROSA

\$ 160

Pasta con salmón en salsa cremosa con toque de vino blanco y queso parmesano.

Ratón vaquero

\$ 120

Fetuccini al porccini en salsa cremosa de hongos, crujiente de tocino, vino blanco y parmesano.

Vecina peligrosa

\$ 120

Pasta al pomodoro, albahacar aromarizada a las finas hierbas

Pasta a la Bolognesa

\$ 140

Elección de pasta: Espaguetti · Fettuccine · Penne · Fussilli



TRADICIONALES DE LA HACIENDA

FRANCISCO XAVIER MINA

\$ 150

Chile poblano relleno de arrachera al grill gratinado, espejo de salsa verde, cebollita asada y perlas de aguacate.



Vicente Guerrero

\$ 115

Chile relleno de uchepo (tamal de elote tierno michoacano) sobre espejo de salsa verde con crema y queso cotija gratinado.

Miguel Hidalgo

\$ 100

Chile relleno de fideo barroco a los cuatro chiles en espejo de salsa ligera de crema.

Juan Aldama

\$ 120

Chile capeado relleno de queso panela bañado en salsa de la abuela (jitomate) y frijoles de la olla

Guadalupe Victoria

\$ 120

Chile relleno de chicharrón gratinado en espejo de salsa de frijol negro y chispas de crema.

Agustín Iturbide

\$ 120

Chile relleno de frijol con queso cotija sobre un nido de arroz a la crema

José María Morelos y Pavón

\$ 140

Chile relleno de camarón sobre un espejo de salsa a los tres chiles

PLATILLOS DEL MAR

Secreto de amor \$ 280

Salmón a la mantequilla negra sellado a la parrilla con aceite de oliva, alcaparras y aceitunas. Acompañado de ejotes a la mantequilla y tomate cherry.

Iremos de la mano \$ 280

Salmón glaseado con miel de piloncillo y un toque de habanero sobre nido de espagueti de calabacita.

Te sigo amando \$ 280

Salmón al pesto en salsa de albahacar, nuez, ajo, aceite de olivo, tomate cherry y puré de papa rústico.

Abrigos de seda \$ 290

Camarones al mango y un toque de chipotle con puré de papa rústico.

Ábrazame muy fuerte \$ 280

Camarones rellenos de queso envueltos en tocino y salsa cremosa de chipotle, con láminas de calabacita al grill.

Hasta que te conocí \$ 280

Camarones al ajillo salteados en perfume de ajo y guajillo y un toque de perejil fresco acompañados con arroz primavera



Secreto de Santiago \$ 150

Pechuga Santiago a la plancha con verduras, aguacate, rodajas de jitomate y quesadilla hecha a mano.



CÓMPLICE DE TU CARIÑO \$ 180

Filete de pescado a la tarasca con nuez de macadamia

Siempre en mi mente \$ 180

Filete de pescado relleno de nopales sobre espejo de salsa de frijol y guajillo.

Te lo pido por favor \$ 180

Filete de pescado al pastor, adobado al achiote con esquite, rajas de chile poblano, cebolla caramelizada y piña.

Te quise olvidar \$ 180

Pescado rebozado en mezcla de huevos con especias acompañados de papas al ajillo.

AVES

TESORO DE MI CORAZÓN \$ 175

Tradicional pollo con mole con receta familiar de más de 120 años acompañado de arroz y frijoles.

Amor bonito \$ 150

Pechuga suprema de pollo rellena de chilaquiles en espejo de salsa de guajillo.

Como amigos \$ 175

Pechuga de pollo albardada en jamón serrano, rellena de mousse de queso crema con pimientos asados, envuelta en finas láminas de jamón serrano, salsa de vino blanco, ejotes a la plancha.

Tres clavetas \$ 160

Pechuga de pollo San Cristóbal rellena de huitlacoche y requesón en salsa de poblano, elote tatemado y polvo de chile.

TIERRA

Cielito lindo \$ 275

Migñon al grill montado sobre una cama de nopal asado, panela vulcanizada, tiras de tortilla frita, salsa de tres chiles al oporto.

LENTAMENTE \$ 275

Migñon en costra de pimienta, puré de camote caramelizado, salsa cremosa flameada al mezcal.

Más que amor \$ 275

Mignón a la jamaica, queso de cabra asado, papas en gajo al tomillo y parmesano.



Arriba mi patria \$ 265

Arrachera al grill acompañada de frijoles refritos, nopal asado, cebollitas cambray, chile güero y guacamole

VOLVAMOS OTRA VEZ \$ 150

Chamorro de cerdo en adobo de la hacienda, puré de papa rústico y tortillas hechas a mano.

Hamburguesa al grill \$ 140

Carne molida de sirloin, tocino y queso manchego, con ensalada y papas a la francesa.

Cariño mío \$ 275

Migñon al huitlacoche con espagueti de calabaza y elote tatemado.

NUESTROS CORTES

Rib Eye	850 gr.	\$ 930
Rib Eye	350 gr.	\$ 590
Sirloin	650 gr.	\$ 750
Sirloin	350 gr.	\$ 490
New York	350 gr.	\$ 590
Vacío de res	350 gr.	\$ 470

QUARNICIONES ESPECIALES

Papa horno.	\$ 30
Pure de papa rústico.	\$ 30
Verdura de temporada al grill.	\$ 30
Espinacas a la crema.	\$ 35
Papas a la francesa con parmesano.	\$ 40

INFANTIL

Milanesa de pollo con papas a la francesa	\$ 90
Milanesa de pescado	\$ 85
Pasta a la crema	\$ 90
Pasta a la mantequilla	\$ 90



CASA MADERO
3v

CASA MADERO
3v





SAN
CRISTOBAL

H O T E L ♦ H A C I E N D A

ISH