

## DEL BARISTA

**GOLDEN MILK** 8 oz/250 ml \$ 69

**MATCHA** 8 oz/250 ml \$ 66

**COLD BREW (TRADICIONAL)** 8 oz/250 ml \$ 62

**COLD BREW CON LECHE** 8 oz/250 ml \$ 82

Leche infusionada con Té Limón  
y Endulzada con Splenda.

**COLD BREW CON PIQUETE** 8 oz/250 ml \$ 132

Ron Matusalen Gran Reserva / Miel de Agave /  
Cold Brew / Ancho Reyes Rojo /  
Incruste de Praliné de Almendra.

## JUGOS

**VERDE** 12 oz/360 ml \$ 62

Espinaca / Piña / Apio / Nopal /  
Jengibre.

**ANTI - OXIDANTE** 12 oz/360 ml \$ 72

Papaya / Naranja / Miel de Agave / Apio.

**SAN MARTÍN** 12 oz/360 ml \$ 72

Jengibre / Piña / Naranja / Linaza /  
Miel de Abeja.

**ANTI - GRIPAL** 12 oz/360 ml \$ 72

Naranja / Apio / Guayaba / Piña.

## DEL HORNITO

**PAN DE DULCE TRADICIONAL** \$ 38

**HOJALDRES  
ARTESANALES** \$ 43

Rehiletes de jamaica,  
rollo de guayaba y tutis.

**PANQUÉS DE LA CASA** \$ 50

De nata, de arándanos  
o de chocolate (sin gluten).

**BOMBA CON NATA** \$ 84

Concha de vainilla rellena de nata.

## PARA EMPEZAR EL DÍA

**NATAS 70 g** \$ 72

Acompañadas de pan de amasijo.

**YOGURT CON FRUTOS ROJOS** \$ 128

Acompañado con miel de agave  
y granola.

**FRUTA DE LA ESTACIÓN** \$ 99

Papaya, melón, piña, plátano o mixta.  
Acompáñala con granola, miel, yogurt  
o queso cottage. \$ 120

## LIGERO



**OMELETTE DE CLARAS** \$ 184

Con champiñones al vapor, queso panela  
y espinaca blanqueada. Servido con  
ensalada mixta y salsa pomodoro.

**CLARAS REVUELTAS CON ESPÁRRAGOS** \$ 196

Claras cocinadas con aceite de oliva,  
espárragos y queso panela.  
Acompañadas de salsa pomodoro.

**ENCHILADAS DE JÍCAMA** \$ 229

Rellenas de pollo y requesón,  
bañadas con salsa cremosa de tomatillo  
y queso gouda gratinado.



## \* DE LA GRANJA \*

**HUEVOS REVUELTOS** \$ 144

A la mexicana, al albañil, con chorizo,  
con jamón de pavo o tocino.  
Acompañados de frijoles refritos.

**HUEVOS ESTRELLADOS** \$ 146

Rancheros, divorciados, con jamón de  
pavo, tocino o chorizo.  
Acompañados de frijoles refritos.

**OMELETTE AL GUSTO** \$ 167

De queso oaxaca o panela, relleno de  
chorizo, champiñones o jamón de pavo.  
Servido con ensalada mixta.

**HUEVOS DEL "HACENDARIO"** \$ 172

Huevos estrellados montados en tortilla,  
bañados con mole rojo, servidos  
con queso fresco, crema y cilantro.

**HUEVOS TIRADOS** \$ 152

Huevos revueltos con frijoles refritos,  
montados en tortilla sancochada,  
coronados con queso fresco.  
Receta tradicional jarocho.

**HUEVOS A LA FIORENTINA** \$ 184

Huevos revueltos con espinacas a la crema,  
gratinados con queso, montados  
en pan brioche, bañados con crema  
de pimienta y tocino frito.

**MACHACA CON HUEVO** \$ 186

Huevos revueltos con salsa mexicana,  
carne seca de res y salsa de tomate.  
Acompañados de frijoles refritos.

**HUEVOS APORREADILLOS** \$ 188

Huevo revuelto con cecina y salsa  
tatemada, acompañada de tortilla  
carbonizada y frijoles refritos.

**PREPARADOS CON 4 CLARAS + \$ 29  
HUEVO EXTRA + \$ 21**

HACIENDA  
**SAN MARTÍN**

— DESDE 1566 —

## ANTOJITOS

### TLACOYOS DEL MERCADO (3) \$ 126

De masa de maíz azul, rellenos de frijoles refritos en manteca, bañados con salsa verde, cebolla, queso panela, cilantro criollo y puré de aguacate.

### HUARACHE DE CECINA \$ 200

Preparado con masa de maíz azul, untado con manteca, frijoles refritos y salsa verde de molcajete. Coronado con cecina de res, cebolla, aguacate, queso panela, cilantro criollo y crema fresca.

### QUESADILLA DEL COMAL \$ 126

De masa de maíz azul y queso oaxaca, rellena de lo que más se te antoje:  
NATURAL / TLALITOS DE CERDO / CHAMPIÑONES / COCHINITA PIBIL / PORKBELLY

### TLACOYOS DE CHAPULÍN (3) \$ 192

De masa de maíz azul, rellenos de frijol negro refrito, coronados con chapulines salteados, puré de aguacate, requesón y cilantro criollo. Acompañados de salsa macha de cacahuete.

### TLACOYOS DE CECINA "YECAPIXTLA" (3) \$ 168

De maíz azul rellenos de frijoles chinitos, coronados con salsa tatemada, cecina asada, cebolla, crema agria y queso fresco.

## CHILAQUILES



### \* CHILAQUILES CON SALSA VERDE O SALSA ROJA \$ 146

Coronados con crema fresca, queso de rancho, cebolla roja, aguacate y cilantro criollo.

**\*Pídelos con cecina de res, pollo deshebrado, cochinita pibil, huevo revuelto o estrellado \$ 194**

### CHILAQUILES MIXTECOS \$ 198

Con salsa cremosa de chile rojo, acompañados de tasajo, ensalada de nopal, chapulines tostados, crema agria y queso de rancho.

### CHILAQUILES DEL CAPORAL \$ 194

Salsa cremosa de tomate milpero y chile serrano, pechuga de pollo, elote y epazote criollo. Gratinados con queso, acompañados de cebolla morada, crema y aguacate.

## • ALMUERZOS •

### TACOS DE LECHÓN AL HABANERO (3) \$ 192

Tacos tatemados al carbón rellenos de lechón con cebolla, hongos, epazote, habanero y queso gratinado, servidos con crema de frijol y aguacate.

### ENMOLADAS "CHINA POBLANA" (3) \$ 246

Tortillas de maíz, rellenas de pechuga de pollo, bañadas con nuestro tradicional mole poblano, coronadas con crema fresca, queso cotija y ajonjolí tostado.

### ENCHILADAS "SAN MARTÍN" (3) \$ 237

Tortillas de maíz azul rellenas de pechuga de pollo y queso oaxaca, bañadas con salsa cremosa de tomatillo, queso gratinado, crema fresca, aguacate, cebolla roja y cilantro criollo.

### ENFRIJOLADAS VERACRUZANAS (3) \$ 219

Tortillas de maíz azul, rellenas de huevo revuelto, bañadas con salsa de frijol y chorizo doradito. Servidas con crema, cebolla y queso de rancho.



### TORTA DE ELOTE \$ 158

Bizcocho de granos de elote fresco, acompañado de crema de rompopo, helado de cardamomo y algodón de azúcar.

### PIE HELADO DE LIMÓN \$ 149

Crema de limón, lemon curd, polvo de galleta de animalitos, praliné de nuez y merengue horneado.

### CREPAS DE CAJETA \$ 158

Cajeta elaborada en casa con leche de cabra, espolvoreadas con nuez tostada, coronadas con helado de vainilla.

### 3 LECHE \$ 154

Bizcocho empapado de 3 leches cubierto con crema chantilly y frutos del bosque.

### FRESAS CON CREMA \$ 139

Fresas de nuestro huerto, bañadas con crema fresca dulce, azúcar de rosas y praliné de nuez.

### PASTEL XOCOLAT \$ 196

Bizcocho de chocolate con polvo de almendra, acompañado de confitura de albaricoque, ganache de chocolate y nuez tostada.

Servido con helado de cardamomo.

### HELADOS \$ 95

### NIEVES \$ 95

\*Precios en moneda nacional. Incluyen IVA.



**GUACAMOLE TRADICIONAL \$ 126**

Preparado con cebolla, cilantro y chile cuaresmeño. Acompañado de totopos. Pídelo con chapulines o chicharrón \$ 136.

**CEVICHE DE TASAJO 120 grs. \$ 180\* NUEVO**

Tasajo de res (crudo) macerado con mojo de cilantro y limón, acompañado de pico de gallo, chile serrano, puré de aguacate y granizado de michelada.

\* Producto crudo

**TACOS DE LECHÓN AL HABANERO (3) \$ 192**

Tacos tatemados al carbón rellenos de lechón con cebolla, hongos, epazote, habanero y queso gratinado, servidos con crema de frijol y aguacate.

**CHALUPAS POBLANAS (4) \$ 136**

Preparadas con manteca, salsa verde, salsa roja, carne de cerdo deshebrada y cebolla.

**TACOS DE JÍCAMA (2) \$ 186**

Rellenos de camarón al coco, puré de aguacate, cebolla crujiente, alioli de chipotle y chutney de mango.

**PANUCHOS DE COCHINITA PIBIL (3) \$ 174**

Tortillas gruesas de maíz untadas con frijoles colados, coronadas con cochinita pibil y cebolla morada en escabeche. Acompañados de salsa tamulada.

**TLACOYOS DE CHAPULINES (3) \$ 192**

De masa de maíz azul, rellenos de frijol negro refrito, coronados con chapulines salteados, puré de aguacate, requesón y cilantro criollo. Acompañados de salsa macha de cacahuate.

**TACOS DE FILETE GRATINADO (4) \$ 260 NUEVO**

Puntas de filete a la plancha, montadas tortillas de maíz tatemadas, acompañados de cilantro, cebolla y crujientes de papa. Bañados de queso fundido al mezcal.

**QUESO OAXACA AHUMADO AL MEZCAL \$ 280**

Acompañado de hongo cremini salteado al epazote, mezcal flameado, jalapeño y cilantro. Acompañado de tortillas de harina.

*Ensaladas*

**ENSALADA CÉSAR \$ 133**

\* Producto crudo

Lechuga larga, aderezo César tradicional, queso parmesano y croûtons. Con pollo al carbón 150 g + \$ 83

**ENSALADA DE BERROS \$ 129**

Berros, cebolla morada, pimiento rostizado, aguacate, vinagreta de aloe vera, queso azul, tocino, cilantro y palanqueta de almendra.

**ENSALADA DE PERA ROSTIZADA CON QUESO DE CABRA \$ 154**

Mezcla de lechuga, vinagreta de limón, queso de cabra, pera rostizada y palanqueta de cacahuate.

**COLIFLOR ROSTIZADA \$175 NUEVO**

Rostizada al horno bañada con crema de queso ramonetti, macadamia cilantro, alioli de hibiscus y jalapeño.



**SOPA DE TORTILLA \$ 118**

Caldillo de jitomate con chile pasilla y epazote, servido con tortilla frita, aguacate, queso panela, chile pasilla frito, chicharrón y crema de rancho.

**CREMA DE HUITLACOCHÉ \$ 115**

Crema ligera de huitlacoche, acompañada de bizcocho de maíz dulce y rajitas a la crema.

**FIDEO SECO \$ 120**

Fideo cambay cocinado en salsa de jitomate con cilantro, acompañado de queso cotija, aguacate, crema de rancho, chipotle y cilantro criollo.

**CALDITO DE HONGOS "DE LA MARQUESA" \$ 120**

Caldillo de hongos mixtos de la región, perfumados al epazote, acompañados de aguacate, queso panela y chile guajillo frito.



**LENGUA DE RES EN SALSA VERDE 200 g \$ 364**

Cocinada en salsa de tomatillo con chile serrano y cilantro. Acompañada de frijoles refritos.

**HAMBURGUESA DE NY NUEVO 220 grs. \$230**

Preparada con New York Sterling Silver a la plancha, montada en pan brioche, servida con lechuga, cebolla caramelizada y queso gorgonzola al jalapeño. Acompañada de papas fritas al pimentón.

**FILETE "BULL SHOT" 200 g \$ 405**

Asado a las brasas, terminado en jugo de carne con vodka, salsa inglesa y limón. Servido con cebolla caramelizada y chile tatemado.

**COCHINITA PIBIL 250 g \$ 275**

Asada lentamente al horno, acompañada de cebolla encurtida, frijoles refritos y salsa tamulada.

**FILETE DE RES "MONTE XANIC" 200 g \$ 415**

Bañado con salsa de vino tinto, ternera y romero fresco. Acompañado de ajo rostizado, puré de papa y verduras de temporada.

**TAMPIQUEÑA DE ARRACHERA 200 g \$ 354**

Acompañada de frijoles refritos, enmoladas, guacamole y chiles toreados.

**MEDALLONES DE RES A LOS 4 CHILES 200 g \$ 403**

Asados al carbón, terminados en caldillo de res con cerveza, chile ancho, guajillo, mulato y pasilla. Acompañados de puré de papa.

**PARA ACOMPAÑAR**

**ESPÁRRAGOS AL CARBÓN 6 piezas \$ 92**

**GUACAMOLE 100 g \$ 67**

\* \* \* \* \*

HACIENDA  
SAN MARTÍN

— DESDE 1566 —

DE LA GRANJA



**POLLO EN MOLE POBLANO 200 g \$ 282**

Pechuga de pollo o pierna y muslo cocinada en nuestro mole poblano, preparado con la receta del convento de Santa Rosa. Acompañado de arroz rojo, ajonjolí y cebolla roja.

**ENMOLADAS "CHINA POBLANA" (3) 180 g \$ 246**

Tortillas de maíz, rellenas de pechuga de pollo, bañadas con nuestro tradicional mole poblano, coronadas con crema fresca, queso cotija y ajonjolí tostado.

**POLLITO AL LIMÓN 300 grs. \$259 NUEVO**

Pechuga de pollo con piel, marinada en limón, mostaza, ajo y orégano. Asada a las brasas, acompañada de ensalada mixta.

DEL ASADOR



**ARRACHERA NATURAL \$ 368**

300 g  
Sterling Silver.

**CORAZÓN DE FILETE \$ 335**

200 g  
High Choice.

**LOMO DE SALMÓN \$ 336**

200 g  
Chileno

**CECINA DE YECAPIXTLA \$ 270**

200 g

\*\*ESCOGE UNA GUARNICIÓN  
PARA ACOMPAÑAR TU PLATILLO:

ENSALADA MIXTA  
CHILES TOREADOS  
ARROZ ROJO  
FRIJOLES CHINITOS  
PAPAS A LA FRANCESA  
PURÉ DE PAPA

\*Si se te antoja te los preparamos  
en tacos. 5 piezas con cilantro,  
cebolla y guacamole.



DEL MAR

**ATÚN MEZCALERO 200 g \$ 324**

Lomo de atún a las brasas, flameado con mezcal, acompañado de mantequilla de camarón y chiles rellenos de queso.

**PESCADO A LA TALLA 200 g \$ 342**

Pescado macerado con adobo de chiles secos, hierbas de olor y mayonesa. Cocinado a las brasas, acompañado de ensalada mixta.

**SALMÓN EN MOLE DE ZACATLÁN NUEVO  
200 grs. \$ 380**

Salmón al horno napado con miel de manzana y romero, bañado con molito de manzana de Zacatlán, queso fresco y cebolla, acompañado de tamal de quesillo.

**LOMO DE PESCADO AL EPAZOTE  
200 g \$ 336**

Filete de pescado cocinado con vino blanco, epazote, almejas y mejillones. Acompañado de puré de papa.

POSTRES

**TORTA DE ELOTE \$ 158**

Bizcocho de granos de elote fresco, acompañado de crema de rompopo, helado de cardamomo y algodón de azúcar.

**PIE HELADO DE LIMÓN \$ 149**

Crema de limón, lemon curd, polvo de galleta de animalitos, praliné de nuez y merengue horneado.

**CREPAS DE CAJETA \$ 158**

Cajeta elaborada en casa con leche de cabra, espolvoreadas con nuez tostada, coronadas con helado de vainilla.

**3 LECHE \$ 154**

Bizcocho empapado de 3 leches cubierto con crema chantilly y frutos del bosque.

**FRESAS CON CREMA \$ 139**

Fresas de nuestro huerto, bañadas con crema fresca dulce, azúcar de rosas y praliné de nuez.

**PASTEL XOCOLAT \$ 196**

Bizcocho de chocolate con polvo de almendra, acompañado de confitura de albaricoque, ganache de chocolate y nuez tostada. Servido con helado de cardamomo.

**HELADOS \$ 95**

**NIEVES \$ 95**

DEL BARISTA

**GOLDEN MILK 8 oz/250 ml \$ 69**

**MATCHA 8 oz/250 ml \$ 66**

**COLD BREW (TRADICIONAL) 8 oz/250 ml \$ 62**

**COLD BREW CON LECHE 8 oz/250 ml \$ 82**

Leche infusionada con Té Limón  
y Endulzada con Splenda.

**COLD BREW CON PIQUETE 8 oz/250 ml \$ 132**

Ron Matusalen Gran Reserva / Miel de Agave /  
Cold Brew / Ancho Reyes Rojo /  
Incruste de Praliné de Almendra.

TEQUILA  
**1800**  
CRISTALINO



\*All prices are set in Mexican pesos. VAT included.