

HACIENDA DE LOS MORALES[®]
— DESDE 1967 —

FESTIVAL
DE
FRANCIA

DEL 1° AL 31 DE MAYO

RESERVACIONES

55 5283 3055/56

reservaciones@haciendadelosmorales.com

 **55 3933 3733**

ENTRADAS

Escargots en croûte (6 piezas) **\$380**
Matizados con salsa de vino tinto,
aceite de trufa negra y brotes

**Espárragos blancos con
salmón ahumado y gratinados
con salsa holandesa** **\$360**

ENSALADAS Y SOPAS

Ensalada Composé **\$280**
Mix de lechugas, pera, pimiento,
cebolla morada, queso Roquefort,
frutos secos, nuez caramelizada,
cherrys mixtos y vinagreta de nuez

Ensalada Nicoise **\$280**
Mix de lechugas, aceituna kalamata,
huevo de codorniz, jitomate,
papa cambray y atún fresco con
vinagreta de anchoas

Delicada crema de cebolla **\$225**
Servida en una cebolla, acompañada
con aceite de olivo y perejil

Vichyssoise **\$220**
Servida fría con una brocheta
de camarón y papa

PLATOS FUERTES

Confit de pato de la casa **\$595**
Acompañado de papa salteada,
ratatouille y salsa de frutos del bosque

Rib eye rostizado **\$795**
Matizado con salsa de morillas, papa
Boulangère y vegetales de la estación

Blanqueta de ternera **\$620**
Acompañada de papa cambray,
zanahoria, calabaza, champiñón
y arroz salvaje

**Filete de robalo
al mojo de Bayona** **\$675**
Montado con puré de papa cremoso,
vegetales baby y reducción de balsámico

POSTRES

\$160

Terrina de dos chocolates
Acompañado de tejas de almendra
y helado de macadamia

Mousse de menta verde
Con chocolate oscuro

VINOS TINTOS

BORDEAUX

Chateau La Goviniere **\$1,105**
Lucas Saint-Emilion AOC

Chateau Maison Noble **\$1,565**
Bordeaux Superier AOC

La Nature De Durfort-Vivens **\$3,300**
Margaux AOC

BEAUJOLAIS

Moulin Avent Des Hospices **\$1,800**

COTES DU RHONE

Cotes Du Rhone Rouge **\$1,370**

LANGUEDOC

Pinot Noir Cuvee Dissenay **\$1,160**
Pays d'Oc ACP

BOURGOGNE

Bourgogne Pinot Noir **\$2,065**

VINOS BLANCOS

BOURGOGNE

Chablis La Part Des Anges **\$2,550**

VAL DE LOIRE

Touraine Sauvignon Blanc **\$1,410**
Touraine AOC

Cedre Heritege Chardonnay 2022 **\$1,225**

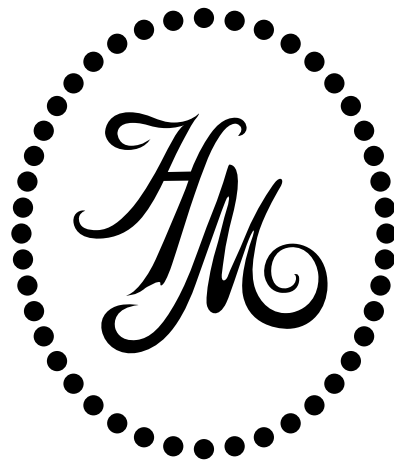
VINO ROSADO

Le Saint Andre **\$1,355**
Saint Andre de Provence

VINO ESPUMOSO

Cremant De Loire **\$1,525**

Todos los precios incluyen IVA.



HACIENDA DE LOS MORALES[®]
DESDE 1967

ESPECIALIDADES DE LA SEMANA

WEEKLY SPECIALTIES

MARTES

TUESDAY

LENGUA DE RES AL GUSTO

Veal Tongue

\$560

MIÉRCOLES

WEDNESDAY

LECHÓN ESTILO SEGOVIANO

Roasted iberian sucking pig

\$865

JUEVES

THURSDAY

ROAST BEEF ANGUS (350 g)

Roasted beef 'English' style

\$830

TÍPICOS MEXICANOS DE LA HACIENDA

HACIENDA'S TYPICAL MEXICAN DISHES

CEVICHE DE ROBALO ESTILO ACAPULCO \$355

Seabass ceviche 'Acapulco' style

QUESADILLAS DE LA MAYORA AL COMAL O FRITAS (6 pzas.) \$285

The cook's quesadillas, fried or grilled

CHAPULINES CON GUACAMOLE (100 g) \$250

Traditional grasshoppers with guacamole

GUSANOS DE Maguey Fritos (100 g) \$1,020

Fried pague worms served with tortillas

ESCAMOLES AL GUSTO (100 g) \$660

Ants eggs

PECHUGA DE POLLO EN MOLE POBLANO O PIPIÁN HECHO EN CASA (250 g) \$460

Chicken breast in homemade poblano mole
or 'pipian' sauce

SOPA DE TORTILLA \$200

Tortilla soup with cheese and avocado

CARNE ASADA A LA TAMPIQUEÑA (200 g) \$560

Grilled beef tenderloin strip with guacamole,
enchilada and mashed black beans

SOPA DE HONGOS CON EPAZOTE \$200

Mushroom soup with epazote

TRADICIONALES CHILES EN NOGADA (2 pzas.) \$510

Traditional poblano peppers, stuffed
with ground meat in walnut sauce (2 PCs)

PATO EN PIPIÁN O A LA NARANJA (380 g) \$595

Roasted duck with pipian or duck a l'orange

TRADICIONALES DE LA HACIENDA

HACIENDA'S TRADITIONALS

ENTRADAS

APPETIZERS

ABULÓN REBANADO PREPARADO EN SU MESA (100 g) \$1,070

Sliced abalone prepared tableside

SALMÓN AHUMADO (140 g) \$545

Smoked salmon

PATÉ DE FOIE GRAS CON PAN DE NUEZ (100 g) \$600

Foie gras pate with toasted pecan bread

CARNITAS DE PATO (200 g) \$485

Diced roasted duck served with tortillas

TACOS GOBERNADOR (4 pzas.) \$760

Shrimp tacos 'Governor' style (4 PCs)

TOSTADITAS DE ATÚN Y CAMARONCITOS (3 pzas.) \$365

Tostadas con aguacate y camaroncitos
en salsa mil islas

Tuna and shrimps in deep fried corn tortilla (3 PCs)

CAZUELA DE MARISCOS AL GUSTO \$725

Seafood casserole

TACOS DE LENGUA (5 pzas.) \$560

Veal tongue tacos (5 PCs)

TACOS DE MARLIN AHUMADO CON GUACAMOLE Y CHICHARRÓN (4 pzas.) \$370

Smoked marlin tacos with guacamole and chicharron (4 PCs)

TIRADITO DE ATÚN \$370

Tuna tiradito

ENSALADAS

SALADS

TRADICIONAL CÉSAR <i>Traditional Caesar's salad</i>	\$280
CAPRESE Queso mozzarella de búfala y jitomate <i>Fresh mozzarella cheese and tomatoes</i>	\$280
LOS MORALES Con palmitos y espárragos <i>'Los Morales' with palm hearts and asparagus</i>	\$280
CARPACCIO DE BETABEL CON SEMILLAS Y QUESO DE CABRA <i>Beet carpaccio with seeds and goat cheese</i>	\$280
ENSALADA GRIEGA CON SANDÍA <i>Greek watermelon salad</i>	\$280

SOPAS

SOUPS

SOPA DE CEBOLLA <i>Onion soup 'French' style</i>	\$200
TRADICIONAL CREMA DE QUESO CON UVAS <i>Traditional cheese cream soup with grapes</i>	\$225
SOPA DE FLOR DE CALABAZA Y ELOTE CON TAPA DE HOJALDRE <i>Zucchini blossom cream soup covered with puff pastry</i>	\$200

PESCADOS Y MARISCOS

FISH AND SEAFOOD

LANGOSTA AL GUSTO (450 g) <i>Lobster</i>	\$1,725
PÁMPANO A LA SAL (500 g / 30 min) <i>Pampano baked in a salt crust</i> <i>* Sujeto a existencia / * Subject to availability</i>	\$770
CAMARONES GIGANTES AL GUSTO (5 pzas.) Al ajillo, al mojo de ajo, a la parrilla o huitlacoche <i>Jumbo shrimps your choice; garlic, guajillo pepper, grilled or with huitlacoche (5 PCs)</i>	\$760
PULPO ROSTIZADO (300 g) Preparado en nuestro horno Jospers <i>Grilled octopus in Jospers oven</i>	\$560
FILETE DE ROBALO AL GUSTO <i>Sea bass filet</i>	\$675

FILETE DE HUACHINANGO A LA MEUNIÈRE DE CILANTRO O AL LIMÓN (200 g) <i>Red snapper fillet with meunière coriander or lime sauce</i>	\$595
SALMÓN EN COSTRA DE SEMILLAS MEXICANAS Y SALSA DE MANGO (190 g) <i>Salmon in mexican seed crust and mango sauce</i>	\$575
LOMO DE SALMÓN (250 g) Preparado en nuestro horno Jospers <i>Grilled salmon in Jospers oven</i>	\$575
LOMO DE ATÚN SELLADO AL JOSPER (190 g) Preparado en nuestro horno Jospers <i>Seared Tuna Steak in Jospers oven</i>	\$595

CARNES Y AVES

MEAT AND POULTRY

RIB EYE A LA PARRILLA O AL GUSTO (300 g) <i>Rib-eye steak</i>	\$795
ARRACHERA NORTEÑA (200 g) <i>Skirt steak with baked potato and guacamole</i>	\$525
TACOS DE RIB EYE Y TUÉTANO (350 g) Rib Eye con cebollitas cambray, chiles toreados, cilantro y salsa ranchera. Preparado en nuestro horno Jospers <i>Rib-eye tacos</i>	\$795
PECHUGA DE POLLO RELLENA DE CAMARÓN Y ESPÁRRAGOS <i>Chicken breast stuffed with shrimps and asparagus</i>	\$590
PICAÑA DE RES (300 g) Preparado en nuestro horno Jospers <i>Beef Picanha Steak in Jospers oven</i>	\$610

MEDALLONES DE FILETE DE RES A LA PIMIENTA NEGRA, MOSTAZA, AL JEREZ O EN SALSA POBLANA (200 g) <i>Beef medallions with pepper sauce, mustard, sherry sauce or poblano pepper sauce</i>	\$585
CABRERÍA (450 g) Preparado en nuestro horno Jospers	\$805
MEDALLONES DE FILETE DE RES CON DUXEL DE CHAMPIÑÓN (200 g) <i>Beef medallions with mushroom Duxelle</i>	\$590
COSTILLAS DE CORDERO A LA PROVENZAL (250 g) <i>Sautéed lamb chops, with Provenzal sauce (250 g)</i>	\$735
PALLARD DE FILETE DE RES A LA MANTEQUILLA DE AJO CALIENTE (200 g) <i>Beef filet pallard with hot garlic butter</i>	\$590

POSTRES DEL CARRITO

DESSERTS TROLLEY

\$160

NUESTRA

Historia



La historia de **La Hacienda De Los Morales** se remonta a mediados del siglo XVI, cuando se sembraron las primeras moreras para la crianza del gusano de seda, razón por la cual se le dio a la Hacienda el nombre que ha perdurado durante más de cuatro siglos, **Los Morales**. En 1647 se inició la construcción de una finca que llamarían “*San Juan de Dios de Los Morales*”. El casco de esta Hacienda ha sido restaurado sin alterar su estructura original y continuó como residencia hasta 1967. Hoy, cuatro siglos después, Hacienda de los Morales ofrece un magnífico restaurante de alta cocina mexicana e internacional y un centro de eventos en un ambiente tradicional mexicano, ideal para celebrar momentos memorables.



The history of **Hacienda De Los Morales** goes back to the XVI century, when mulberry bushes, ‘moreras’ were grown in this area of Mexico City, for the development of the silk worm industry. A century later, in 1647 the first manor house was built and named ‘*San Juan de Dios de Los Morales*’. Through the years it has been restored honoring the original architecture. For the next three centuries and until the first half of the 20th century the Hacienda was home of several mexican families.

Today, visitors can enjoy in Hacienda de los Morales an excellent restaurant, offering traditional mexican and international cuisine, private rooms and magnificent banquet halls.