HACIENDA DE LOS MORALES®
DESDE 1967

FESTIVAL
AL HORNO
Josper®

ENTRADAS
APPETIZERS

Codorniz rostizada **$425**
Roasted quail

Con láminas de alcachofas
y frutos tropicales
With artichoke slices and tropical fruits

Parrillada de verduras mixtas **$310**
Grilled mixed vegetables

Gratinadas con queso parmesano
Gratinated with Parmesan cheese

Molcajete con guacamole y chinicuiles **$315**
Molcajete with guacamole and chinicuiles (maguey worms)

Ensalada de espárragos **$315**
Asparagus salad

Rostizados con chips de pulpo y
alcachofa con aderezo de miel y mostaza
Roasted with octopus and artichoke chips, served with a honey mustard dressing

Queso Provolone en costra de orégano **$390**
Provolone cheese in an oregano crust

Acompañado de alcaparras, aceitunas
y juliana de jamón serrano
Served with capers, olives, and julienned serrano ham

CREMAS
CREAMS

Crema de elote **$215**
Corn cream soup

Con tropiezo de elotitos
tiernos tatemados
With roasted baby corn kernels

Crema de aguacate fría **$245**
Chilled avocado cream

Acompañada de mix
de semillas horneadas
Served with a mix of toasted seeds

SELECCIÓN DE CARNES, AVES, PESCADOS Y MARISCOS, COCINADOS AL HORNO JOSPER
SELECTION OF MEATS, POULTRY, FISH AND SEAFOOD, COOKED IN A JOSPER OVEN

Incluyen 1 guarnición y 1 salsa a elegir • El gramaje mostrado es en crudo
Served with one side and your choice of sauce • Weights shown are for raw ingredients

Rib Eye (300 g) **$860**
Rib Eye steak

Picaña (300 g) **$660**
Beef Picanha steak

Carnitas de atún (200 g) **$525**
Tuna carnitas

Robalo con piel (200 g) **$730**
Sea bass with skin

Langosta a la parrilla con salsa de mantequilla **$1,865**
Grilled lobster with butter sauce

Cabrería (450 g) **$870**
Cabrería steak

Tomahawk (800 g) **$1,900**

Corazón de filete de res (200 g) **$635**
Center-cut beef tenderloin

Pollito de leche relleno **$550**
Milk-fed stuffed chicken breast

Con mole de guayaba y risotto
With guava mole and risotto

Camarones gigantes (5 piezas) **$820**
Giant Shrimp (5 pieces)

GUARNICIONES
SIDE DISHES

Papa rellena con crema, cebollín y queso parmesano **$100**
Stuffed potato with cream, chives, and Parmesan cheese

Hongo portobello rostizado con aceite de oliva **$100**
Roasted portobello mushroom with olive oil

Papas a la francesa con aceite de trufa y queso parmesano **$100**
French fries with truffle oil and Parmesan cheese

Pequeña ensalada mixta **$100**
Mixed salad

SALSAS PARA ACOMPAÑAR
ACCOMPANYING SAUCES

Bearnesa
Bearnesa sauce

Pimienta
Pepper sauce

Jerez
Sherry sauce

Mostaza
Mustard sauce

Mantequilla
Butter sauce

POSTRES
DESSERTS

Gelée de mango con coco y merengue **$175**
Mango gelée with coconut and meringue

Tarta tatín de manzana con helado de vainilla **$175**
Apple Tarte Tatin with vanilla ice cream

Todos los precios incluyen IVA. • All prices include taxes.

HACIENDA DE LOS MORALES®
DESDE 1967

ESPECIALIDADES DE LA SEMANA

WEEKLY SPECIALTIES

MARTES
TUESDAY

LENGUA DE RES AL GUSTO $605
Veal Tongue

MIÉRCOLES
WEDNESDAY

LECHÓN ESTILO SEGOVIANO $935
Roasted iberian sucking pig

JUEVES
THURSDAY

ROAST BEEF ANGUS (350 g) $895
Roasted beef 'English' style

TÍPICOS MEXICANOS DE LA HACIENDA

HACIENDA'S TYPICAL MEXICAN DISHES

CEVICHE DE ROBALO ESTILO ACAPULCO (125 g) $380
Seabass ceviche 'Acapulco' style

CHAPULINES CON GUACAMOLE (100 g) $270
Traditional grasshoppers with guacamole

ESCAMOLES AL GUSTO (100 g) $715
Ants eggs

SOPA DE TORTILLA $215
Tortilla soup with cheese and avocado

SOPA DE HONGOS CON EPAZOTE $215
Mushroom soup with epazote

TRADICIONALES CHILES EN NOGADA (2 pzas) $550
Traditional poblano peppers, stuffed with ground meat in walnut sauce (2 PCs)

QUESADILLAS DE LA MAYORA AL COMAL O FRITAS (6 pzas) $305
The cook's quesadillas, fried or grilled (6 PCs)

GUSANOS DE MAGUEY FRITOS $1,095
Fried pague worms served with tortillas

PECHUGA DE POLLO EN MOLE POBLANO O PIPIÁN HECHO EN CASA (200 g) $495
Chicken breast in homemade poblano mole or 'pipian' sauce

CARNE ASADA A LA TAMPIQUEÑA (200 g) $605
Grilled beef tenderloin strip with guacamole, enchilada and mashed black beans

PATO EN PIPIÁN O A LA NARANJA (340 g) $645
Roasted duck with pipián or duck a l'orange

TRADICIONALES DE LA HACIENDA

HACIENDA'S TRADITIONALS

ENTRADAS
APPETIZERS

ABULÓN REBANADO PREPARADO EN SU MESA (100 g) $1,155
Sliced abalone prepared tableside

PATÉ DE FOIE GRAS CON PAN DE NUEZ (100 g) $645
Foie gras pate with toasted pecan bread

TACOS GOBERNADOR (4 pzas) $820
Shrimp tacos 'Governor' style (4 PCs)

AGUACHILE DE CAMARÓN (150 g) $425
Shrimp aguachile

TACOS DE MARLIN AHUMADO CON GUACAMOLE Y CHICHARRÓN (4 pzas) $395
Smoked marlin tacos with guacamole and chicharron (4 PCs)

SALMÓN AHUMADO (110 g) $585
Smoked salmon

CARNITAS DE PATO (200 g) $525
Diced roasted duck served with tortillas

TOSTADITAS DE ATÚN Y CAMARONCITOS (3 pzas) $395
Tostadas con aguacate y camaroncitos en salsa mil islas
Tuna and shrimps in deep fried corn tortilla (3 PCs)

TACOS DE LENGUA (5 pzas) $605
Veal tongue tacos (5 PCs)

CORAZÓN DE ALCACHOFA AL JOSPER (200 g) $365
Artichoke heart in Josper oven

Los precios incluyen IVA • El consumo de alimentos crudos es responsabilidad del cliente

ENSALADAS
SALADS

ENSALADA CÉSAR PREPARADA EN SU MESA $295
Traditional Caesar's salad

CAPRESE $295
Queso mozzarella de búfala y jitomate
Fresh mozzarella cheese and tomatoes

LOS MORALES $295
Con palmitos y espárragos
'Los Morales' with palm hearts and asparagus

CARPACCIO DE BETABEL CON SEMILLAS Y QUESO DE CABRA $295
Beet carpaccio with seeds and goat cheese

ENSALADA GRIEGA CON SANDÍA $295
Greek watermelon salad

SOPAS
SOUPS

SOPA DE CEBOLLA $215
Onion soup 'French' style

TRADICIONAL CREMA DE QUESO CON UVAS $245
Traditional cheese cream soup with grapes

SOPA DE FLOR DE CALABAZA Y ELOTE CON TAPA DE HOJALDRE $215
Zucchini blossom cream soup covered with puff pastry

PESCADOS Y MARISCOS
FISH AND SEAFOOD

LANGOSTA AL GUSTO (450 g) $1,865
Lobster

PÁMPANO A LA SAL (500 g / 30 min) $830
Pampano baked in a salt crust
** Sujeto a existencia / * Subject to availability*

CAMARONES GIGANTES AL GUSTO (5 pzas) $820
Al ajillo, al mojo de ajo, a la parrilla o huitlacoche
Jumbo shrimps your choice; garlic, guajillo pepper, grilled or with huitlacoche (5 PCs)

PULPO ROSTIZADO (250 g) $605
Preparado en nuestro horno Josper
Grilled octopus in Josper oven

FILETE DE ROBALO AL GUSTO (200 g) $730
Sea bass filet

FILETE DE HUACHINANGO A LA MEUNIÈRE DE CILANTRO O AL LIMÓN (200 g) $645
Red snapper fillet with meunière coriander or lime sauce

FILETE DE HUACHINANGO A LA TALLA $645
Red snapper fillet 'a la talla" style

SALMÓN EN COSTRA DE SEMILLAS MEXICANAS Y SALSA DE MANGO (200 g) $620
Salmon in mexican seed crust and mango sauce

LOMO DE SALMÓN AL JOSPER (200 g) $620
Preparado en nuestro horno Josper
Grilled salmon in Josper oven

LOMO DE ATÚN SELLADO AL JOSPER (190 g) $645
Preparado en nuestro horno Josper
Seared Tuna Steak in Josper oven

CARNES Y AVES
MEAT AND POULTRY

RIB EYE A LA PARRILLA O AL GUSTO (300 g) $860
Rib-eye steak

ARRACHERA NORTEÑA (200 g) $565
Skirt steak with baked potato and guacamole

TACOS DE RIB EYE Y TUÉTANO (350 g) $860
Rib Eye con cebollitas cambray,
chiles toreados, cilantro y salsa ranchera.
Preparado en nuestro horno Josper
Rib-eye tacos

LOMO DE CERDO ESTILO TEPATITLÁN $585
Pork loin Tepatitlan style

PICAÑA DE RES (300 g) $660
Preparado en nuestro horno Josper
Beef Picanha Steak in Josper oven

MEDALLONES DE FILETE DE RES A LA PIMIENTA NEGRA, MOSTAZA, AL JEREZ O EN SALSA POBLANA (200 g) $630
Beef medallions with pepper sauce, mustard, sherry sauce or poblano pepper sauce

CABRERÍA (450 g) $870
Preparado en nuestro horno Josper
Cabreria Steak in Josper oven

COSTILLAS DE CORDERO A LA PROVENZAL (250 g) $795
Sautéed lamb chops, with Provenzal sauce (250 g)

PUNTAS DE FILETE AL GUSTO $605
Slow coocked filet tips

PECHUGA DE POLLO KIEV $550
Kiev chicken breast

POSTRES DEL CARRITO
DESSSERTS TROLLEY

$175

Los precios incluyen IVA • El consumo de alimentos crudos es responsabilidad del cliente

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 worn 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.