

COMIDAS

EL ANTOJO

Crepas de Cuitlacoche \$140

Rellenas de cuitlacoche montado en un espejo de salsa con chile poblano

♥ Panuchos Yucatecos (3) \$130

Gorditas de maíz rellenas de frijoles / cochinita pibil / acompañados de cebolla morada / habanero

Quesadillas Estilo “Tres Marías” (3) \$165

Fritas / flor de calabaza **POR TEMPORADA** / cuitlacoche / champiñones / rajas poblanas

Quesadillas estilo “La Marquesa” (3) \$165

Al comal / flor de calabaza **POR TEMPORADA** / cuitlacoche / champiñones / rajas poblanas

Fideo a los Tres Chiles \$160

Tradicional pasta preparada con salsa a base de chile ancho / pasilla / guajillo / queso fresco / queso cotija / aguacate / crema

Chimichanga de Camarón \$210 **NUEVO**

Guisado de camarón / rajas / cebolla / queso gratinado / papas con chorizo / salsa de chipotle

Cono de Pato Desmenuzado \$245

RECOMENDACIÓN

Cono de tortilla / pato salteado en mantequilla / cebolla / salsa de tamarindo / guacamole



Flautas de Barbacoa

Chimichanga de Camarón



♥ Tacos Sudados de Lengua (3) \$240

Cilantro / cebolla / salsa verde en tortilla sudada

Tacos de Salmón al Pastor (3) \$199

Tortilla de maíz / salmón al pastor / guacamole / piña

Flautas de Barbacoa \$250 **FAVORITO**

Tortilla de maíz dorados / salsa borracha / guacamole / queso cotija

Cazuela de Chicharrón en Salsa Verde \$150

Salsa de tomatillo / cebolla / chile serrano

Cazuela de Champiñones con Tuétano \$240

Guisados con epazote / cebolla / tuétano

Cazuela de Lengua \$260

A escoger: al vapor / salsa verde / pipián verde

Queso Fundido al Comal

A elegir: chorizo \$199 / rajas poblana \$195 / champiñones \$195

Cualquier modificación tendrá un costo extra.

LA TRADICIÓN

Sopes de Chapulines (3) \$140 FAVORITO
Sopes de maíz azul / salsa verde / queso cotija

Sopes de Tuétano \$160
Pellizcadas de frijol negro / tuétano / guisado de tomate y cebolla

Huazontles \$245 RECOMENDACIÓN
Huazontle quelite originario de México / relleno de queso / salsa de mole poblano / salsa de jitomate

♥ **Orden de Chapulines \$190**
Cazuelita de maíz / guacamole / salsa / tortillas

Tlayuda \$290
Tortilla oaxaqueña / asiento de frijol / quesillo / tasajo / tomate / aguacate



Sopa de Tortilla



Sopa de Hongos

SOPAS Y CREMAS

Sopa de Hongos \$99
Caldo de pollo / champiñones / setas / cuitlacoche / pasta de hojaldre

Sopa de Tortilla Frita \$110 FAVORITO
Caldo de tomate / epazote / tortilla frita / aguacate / queso fresco / chile pasilla

Crema La Diferencia \$110 RECOMENDACIÓN
Mitad crema de elote / mitad crema de frijol / tocino

Crema de Frijol \$99
Queso fresco / chile verde / tocino / rabo de cebolla / crema

Crema de Elote \$120
Crema de elote / epazote



Crema La Diferencia



Sopes de Chapulines



Tlayuda

ENSALADAS

Tomate San Quintín \$120

Relleno de queso Oaxaca / vinagre balsámico / aceite de oliva / hoja santa

Ensalada de Espinacas \$140

Mandarinas / fresas / espinacas frescas / pasas / flor de jamaica / almendra caramelizada / aderezo de jamaica

Ensalada César \$150

Lechuga romana / anchoa / huevo / ajo / aceite de oliva / limón / queso parmesano
agrega: pollo \$69

Ensalada de Nopales con Chicharrón \$150 **FAVORITO**

Ensalada de nopal / tomate / cebolla / aguacate / chicharrón / queso cotija / aderezo de cilantro

♥ Ensalada La Patrona \$160 **NUEVO**

Espinacas / aceite de oliva / balsámico / queso feta / tomate / aguacate / crotones
agrega: pollo \$69



CARNES BLANCAS

Suprema Carlota \$290 🕒 25 min

Pechuga de pollo envuelta en hojaldre rellena de queso / epazote / champiñones / sobre crema de chile poblano

Pollo en Mole Negro Oaxaqueño \$265

Pechuga asada / mole negro

Pechuga en Mole Poblano \$290

Pechuga asada / mole poblano

♥ Pechuga de Pollo a la Parrilla \$220

Pechuga de pollo fileteada a la parrilla / guarnición de verduras y arroz

Pollo con Cuitlacoche Gratinado \$285

Pechuga asada / cuitlacoche / queso gratinado / salsa verde

Pollo en Crema de Chipotle \$265 **FAVORITO**

Pechuga asada / salsa de crema chipotle / gratinada

Pollo al Tamarindo con Requesón \$285 **RECOMENDACIÓN**

Pechuga asada / salsa de tamarindo / requesón



CHILES Y ENCHILADAS

Enchiladas de Pato en Mole Negro (3) \$250 **RECOMENDACIÓN**

Crema mexicana / cebolla morada

Enchiladas Suizas (3) \$210 **FAVORITO**

Enchiladas de pollo / salsa verde / chile poblano / crema / queso gratinado

Enchiladas Bandera de Pollo (3) \$210

Enchiladas de pollo / pipián rojo / pipián verde / mole / pepitas

Enchiladas Potosinas \$170 **NUEVO**

Rellenas de queso / salsa guajillo / cecina / frijol / queso cotija / crema

Enchiladas de Lengua en Pipián Verde \$260

Enchiladas de lengua / pipián verde hecho en casa

Enchiladas de Picadillo Dulce con Mole Poblano (3) \$210

Rellenas de picadillo de cerdo

Enchiladas de Camarón en Salsa de Avellana (3) \$250

Enchiladas / camarón preparado / hierbas de provincia / chile poblano / salsa de avellana con chile california

Chile Relleno de Jaiba con Pasta de Hojaldre \$260

Chile poblano / pulpa de jaiba preparada / tomate / cebolla / vino blanco / tomatillo verde

Chile Relleno de Cuitlacoche \$200

Chile poblano / guiso de cuitlacoche / crema de flor de calabaza

♥ **Chile Relleno de Queso Fresco \$165**

Chile poblano / queso fresco o asadero / salsa de tomate



Cualquier modificación tendrá un costo extra.

CARNES ROJAS

Discada Norteña \$420

Puntas de filete / chorizo / tocino / rajas / cebolla / chipotle / queso

Pork Belly con Mole \$320 **NUEVO**

Panceta de cerdo horneado / mole negro / espinacas

Mixiote de Carnero \$360

Borrego marinado / hoja de mixiote / nopales

Arrachera 300 g. \$420

Arrachera marinada / aguacate / nopal asado / chiles toreados

Cecina Cuatro Vientos \$380

Cecina estilo Yecapixtla / queso fresco / crema / guacamole

Brocheta de Filete \$420

Cubos de filete parrillado / pimiento verde / cebolla / tocino / marinado en adobo de la casa / arroz

Filete de Res a La Diferencia \$490 **FAVORITO**

Corazón de filete / tocino / puré de papa / cebolla morada / chile guajillo / salsa de vino tinto del Valle de Guadalupe

Filete de Res con Tuétano \$550 **RECOMENDACIÓN**

Corazón de filete parrillado / champiñones y tuétano guisados

Cualquier modificación tendrá un costo extra.

Filete de Res en Adobo \$490

Centro de filete marinado / adobo especial de la casa / papas cambray / guisado al ajo / páprika

Tres Medallones de Filete \$550

- 1.- Salsa de chile de árbol
- 2.- Requesón / salsa de tomate
- 3.- Crema poblana

♥ Filete de Res a la Parrilla \$420

Rib Eye 300 g. \$450 **NUEVO**

Rib eye / cebollas asadas / chiles toreados / papa al horno

Filete de Res a La Diferencia



Rib eye 300 g.



Filete de Res con Tuétano



Cecina Cuatro Vientos



PESCADOS

Salmón Queso de Cabra con Miel de Agave \$420 **RECOMENDACIÓN**

Filete / relleno de queso de cabra / puré de papa / cebolla caramelizada / miel de agave

Huachinango al Humo (o pesca del día) \$295

Pesca del día / tocino / ajo / miel de agave / espinacas / puré de papa

Salmón a la Ceniza \$420

Filete / relleno de cuitlacoche / montado sobre salsa verde / ceniza de cebolla

Salmón Mango Habanero \$420 **FAVORITO**

Filete / salsa dulce

Pescado a la Veracruzana \$295

Pesca del día / tomate / aceitunas / alcaparras / cebolla / chile güero



Salmón Queso de Cabra con Miel de Agave



Salmón Mango Habanero

CAMARONES

Al Mezcal \$310 **RECOMENDACIÓN**

Flameados al mezcal / aceite de oliva / salsa ranchera

Al Chile de Árbol \$310

Salsa a base de ajo / chile de árbol

Al Mojo de Ajo \$280

Aceite / ajo

En Salsa de Guayaba Picoso \$310 **FAVORITO**

Salsa picante de guayaba



Al Mezcal



En Salsa de Guayaba Picoso

PARA LOS PEQUEÑITOS

Milanesa de Pollo \$220

Milanesa de pollo empanizada / guarnición de papas fritas

Tacos de Arrachera \$220

Cilantro / cebolla / guacamole

Quesadillas Naturales (3) \$120

Tortillas de maíz o harina

Fideo Seco con Salsa de Tomate \$130

Sopa de Fideo \$80

Milanesa de Pollo



DELICIAS ADICIONALES

Extras de la Hacienda

tocino \$80 / chicharrón \$60 / cochinita pibil \$35 / queso fresco \$55 / crema \$20 / chorizo \$35 / tuétano \$85 / aderezo \$30

Extras Naturales

nopal \$55 / espinacas \$30 / aceitunas \$50 / champiñones \$35 / cuitlacoche \$50 / rajas \$40 / aguacate \$55 / frijol \$35 / papa al horno \$45 / papa \$40 / chiles toreados \$35 / guacamole \$80 / flor de calabaza \$60 / nogada \$80 / arroz \$20 / verduras \$25 / cebolla \$20

Salsas Mexicanas

mole \$45 / chipotle \$30 / flor de calabaza \$45 / habanera \$50

Artesanías Mexicanas

quesadillas \$40

Cualquier modificación a los platillos del menú original tendrá un costo adicional.