

# 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



## 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





## 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.