

# COMIDAS

## EL ANTOJO

**Crepas de Cuitlacoche \$140**

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

♥ **Panuchos Yucatecos (3) \$130**

Corditas 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

♥ **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.



Flautas de Barbacoa

Chimichanga de Camarón



Sopes de Chapulines



## LA TRADICIÓN

**Sopes de Chapulines (3) \$140 **FAVORITO****

Sopes de maíz azul / salsa verde / queso cotija

**Sopes de Tuétano \$160**

Pellicadas de frijol negro / tuétano / guisado de tomate y cebolla

**Huauzontles \$245 **RECOMENDACIÓN****

Huauzontle 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 / queso / tasajo / tomate / aguacate

Tlayuda



Crema La Diferencia



## 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



Sopa de Hongos



Sopa de Tortilla

## 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



Ensalada La Patrona

## CARNES BLANCAS

**Suprema Carlota \$290 **25 min****

Pechuga de pollo envuelta en hojaldre rellena de queso / 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**

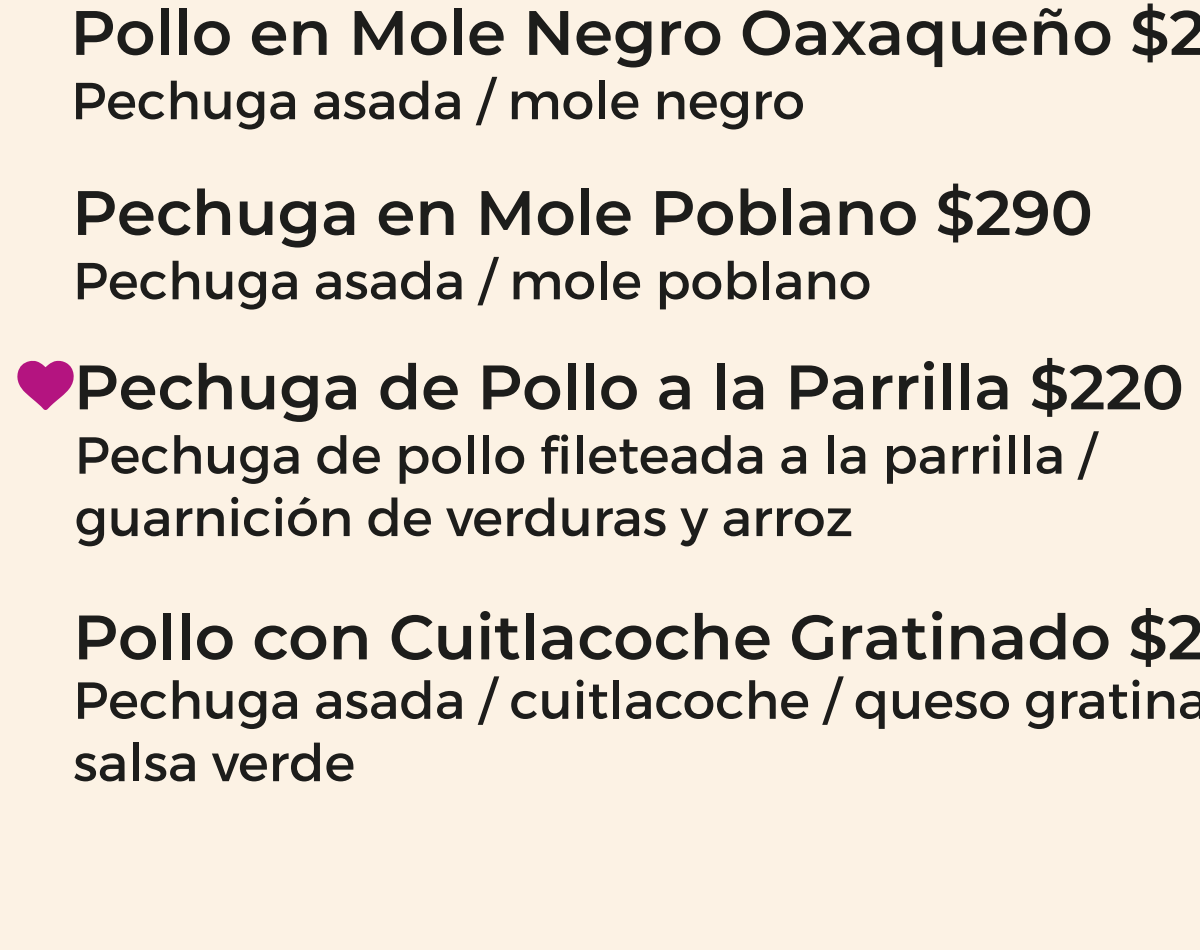
Pechuga asada / cuitlacoche / queso gratinado / salsa verde

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

**FAVORITO**  
Pechuga asada / salsa de crema chipotle / gratinada

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

Pechuga asada / salsa de tamarindo / requesón



Pollo al Tamarindo con Quesón

Pollo en Crema de Chipotle



## 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 \$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**

tomate / cebolla / vino blanco / tomatillo verde

**Chile Relleno de Cuitlacoche \$200**

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

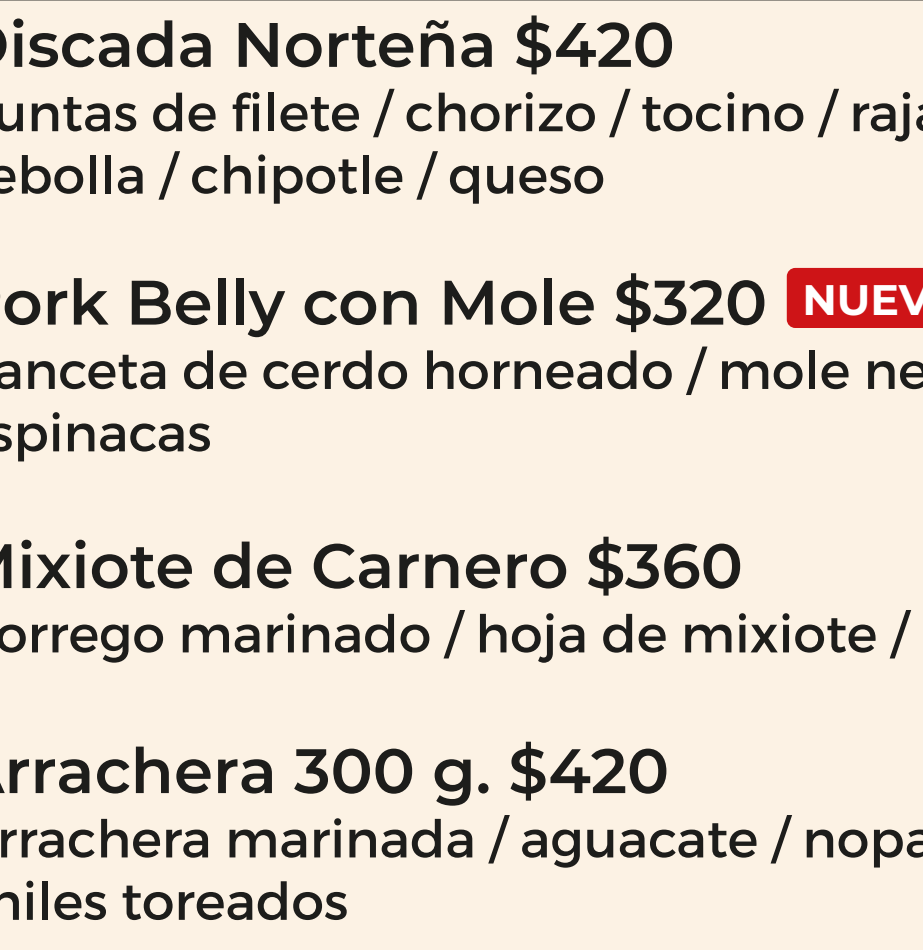
♥ **Chile Relleno de Queso Fresco \$165**

Chile poblano / queso fresco o asadero / salsa de tomate

Cualquier modificación tendrá un costo extra.



Enchiladas Potosinas



Filete de Res con Tuétano



Cecina Cuatro Vientos

## 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**

Borracho 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 Cuadalupe

**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 / paprika

**Tres Medallones de Filete \$550**

1.- Salsa de chile de árbol  
2.- Quesón / 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.

## 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**

espina / flor de calabaza / papas / 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



Al Mezcal

## CAMARONES

**RECOMENDACIÓN Al Mezcal \$310**

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

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

Salsa picante de guayaba



En Salsa de Guayaba Pícosa

# PARA LOS PEQUEÑITOS

**Milanesa de Pollo \$220**

Milanesa de pollo empanizada / guarnición de papas fritas

**Tacos de Arrachera \$220**

Cilantro / cebolla / guacamole

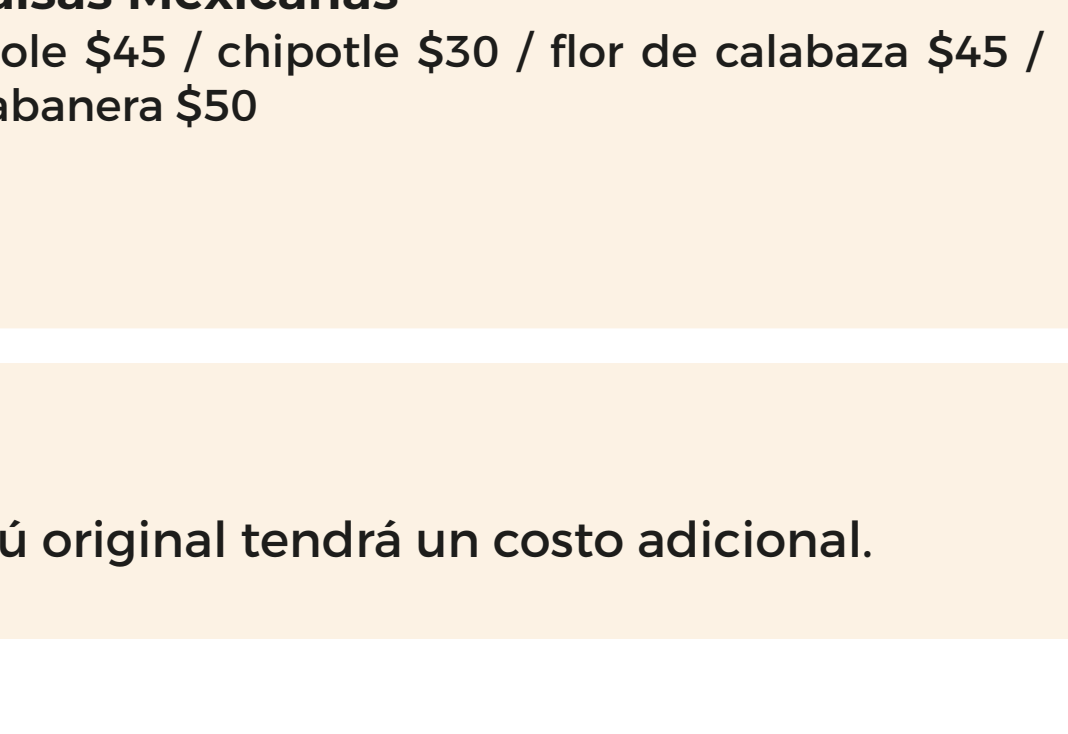
**Quesadillas Naturales (3) \$120**

Tortillas de maíz o harina

**Fideo Seco con Salsa de Tomate \$130**

**Sopa de Fideo \$80**

Milanesa de Pollo



## DELICIAS ADICIONALES

**Extras 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

**Artesanías Mexicanas**

quesadillas \$40

**Extras de la Hacienda**

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

**Salsas Mexicanas**

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

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