

C. DISEÑE SU PROPIO MENÚ | *MAKE YOUR OWN MENU*

Menú de tres tiempos | Three-course menu

SOPAS Y CREMAS | *CREAMS AND SOUPS*

C1. Sopa del Convento | *Convent Soup*

Consomé de ave aromatizado con epazote acompañado con granos de elote tierno, flor de calabaza, champiñones y chile poblano

Chicken consomme perfumed with epazote, accompanied by grains of tender corn, zucchini blossom, mushrooms and poblano chili

C2. Huatape de Mariscos | *Seafood Huatape*

Caldillo de mariscos con hierbas y chiles verdes, langostinos, pulpo, pescado, mejillones y callos de almeja

Seafood broth with fresh Mexican herbs, green chilies, prawns, octopus, fish, mussels and clams

C3. Sopa de rabo de buey | *Oaxtail Soup*

Vegetales, cola de res y toque de calvados dulce

Oaxtail with vegetables and dash of sweet calvados wine

C4. Espresso de hongos | *Wild mushroom Espresso*

Consomé de hongos silverstres y espuma de holandesa de naranja amarga

Wild mushroom consommé and bitter orange hollandaise sauce

C5. Gaspacho andaluz | *Andalusian Gazpacho*

Tomate, pepino, morrón, cebolla, ajo, miga de pan, aceite de olivo extra virgen y camarón crujiente

Tomato, cucumber, red pepper, onion, garlic, bread crumbs, extra virgin olive oil and crispy shrimp as a garnish

C6. Crema de pistaches | *Pistachio Cream*

Con profiteroles a la crema de semillas del campo

Accompanied by cream-filled profiteroles with country seeds

C7. Crema Conde | *Conde Cream*

Con juliana de tortilla frita y queso de cabra

Black bean cream with fried tortilla strips and goat cheese

C8. Crema de calabaza de castilla | *Butter Pumpkin Cream*

Con semillas de calabaza caramelizadas y aceite de chiles rojos

With caramelized pumpkin seeds and red chili oil

C9. Crema de jaiba | *Cream of Freshwater Crab*

Con aromas de chile chipotle y aceite de hierbas frescas

Aromatized with chipotle chili and oil of fresh herbs

C10. Crema de almejas | *Clam Chowder*

En caldo corto de jitomate con crema ligera y vegetales blanqueados
Red tomato clam chowder with light cream, blanched vegetables and baby clam

ENTRADAS | *ENTREES*

C11. Tartar de salmon | *Salmon Tartar*
Con sashimi de pepinos, aguacate, alcaparras fritas, vinagreta de jitomate y crocante de parmesano
Salmon tartar with cucumber sashimi, avocado, fried capers, tomato vinaigrette and parmesan crisp

C12. Pescado ahumado con especias | *Smoked fish with spices*
Sobre pan rústico, estofado de manzanas, huevo de pez volador, cristal de glucosa con tocino ahumado y pesto de albahaca con humo liquido
Smoked fish with spices over rustic bread, caramelized apples, caviar, crystal of glucose with smoked bacon, basil pesto and liquid smoke

C13. Carpaccio de res | *Beef Carpaccio*
Cama de arugulas con citronela, aceite de trufa, láminas de cremini y tostada de pan y especias
Beef carpaccio over a bed of arugula with citrus vinaigrette, truffle oil, shaved cremini mushrooms and parmesan cheese. Served with toasted spice bread

C14. Queso frito con sésamo | *Deep-fried cheese with sesame seeds*
Camembert frito cubierto con semillas de sésamo y pan, acompañado con filamentos de jícama, zanahoria, reducción de miel de abeja, soya y limón
Camembert covered with bread crumbs and sesame seeds, served with jicama, carrot and reduction of honey, soy and lemon

C15. Endivias rostizadas | *Roasted endives*
Acompañadas con julianas de jamón ibérico, espuma de queso azul y coulis de mango al chipotle
Served with strips of Iberico ham, blue cheese foam and mango-chipotle coulis

ENSALADAS | *SALADS*

C16. Tomates y queso de cabra | *Tomatoes and Goat Cheese*
Tomates de tres colores asados, queso de cabra empanizado, arugulas y gel de vinagre balsámico
Grilled tomatoes in three colors, breaded goat cheese, arugula and balsamic vinegar gel

C17. Ensalada Hacienda | *Hacienda Salad*
Pepino, jitomate cherry, lechugas, juliana de tortilla, chile pasilla, queso mozzarella y aderezo dulce de cilantro con cebolleta de verdeo
Cucumber, cherry tomatoes, lettuce, tortilla strips, pasilla chili, mozzarella cheese and sweet cilantro dressing with green onions

C18. Cesar deconstruida | *Deconstructed Caesar Salad*
Corazón de lechuga baby, tostadas crujientes de hojaldre ajo y parmesano, aderezo Cesar tradicional con anchoas
Hearts of baby lettuce, garlic parmesan crisps and traditional Caesar dressing with anchovies

C19. Tian de Vegetales Mediterráneo | *Mediterranean Vegetable Tian*

Berenjena crocante con ensalada griega, vinagreta de jitomates deshidratados y langostino a la parrilla
Crispy eggplant with Greek salad, sundried tomato vinaigrette and grilled prawn

C20. Sandía, Pomelo y naranja | *Watermelon, pomelo and orange*

Con reducción de vinagre de frambuesas, chiffonade de albahaca, sal kosher y miel de agave azul
With raspberry vinegar reduction, basil chiffonade, kosher salt and blue agave syrup

PLATO FUERTE AVES | MAIN DISHES WITH POULTRY

C21. Pollo Moctezuma | *Moctezuma chicken*

Pechuga rellena de hongos, flor de calabaza y requesón, salsa de chile poblano, tamal de elote tierno y vegetales a la mantequilla

Chicken breast stuffed with mushrooms, zucchini blossoms and requesón cheese with poblano chili sauce, served with tamal of tender corn and buttered vegetables

C22. Pechuga la cacerola | *Chicken Cacciatore*

Rellena con espárragos y prosciutto, veloute de ave con pimiento, polenta de cítricos y puré de patatas

Chicken breast stuffed with asparagus and prosciutto, chicken veloute with bell peppers, citrus polenta and mashed potatoes

C23. Fricase de pollo al limón confitado | *Chicken Fricassee*

Pierna y pechuga de pollo marinadas con especias orientales cocinadas en jugo de limón real confitado, olivas verdes y negras y Napoleón de calabaza con couscous

Chicken breast and leg marinated in Asian spices, cooked with caramelized lemon juice and green and black olives. Served with napoleon of zucchini with couscous.

PLATO FUERTE RES | MAIN DISHES WITH BEEF

C24. Filete de res Oro Negro | *Black Gold Filet of Beef*

Filete cocinado a la plancha acompañado con tamal de rajas con queso y bañado con salsa de huitlacoche y calabacita rellena a la poblana

Grilled filet of beef accompanied by poblano chili and cheese tamal, black corn sauce and poblana-style stuffed zucchini

C25. Filete de Res Don Porfirio | *Don Porfirio Filet of Beef*

Filete asado al horno servido sobre chalupita suave con frijoles, bañado con salsa roja molcajetada, acompañado con ensalada de nopales y gratinado con 3 quesos

Oven-roasted filet of beef served over soft bean chalupa, bathed in red molcajete salsa, accompanied by nopal cactus salad and topped with three cheeses

C26. Turnedo au Chocolat

Turnedos asados al horno acompañados con mil hojas de patatas al tomillo, fricasee de rebozuelos con salsa española y reducción de vino tinto al chocolate amargo

Oven-roasted beef tenderloin accompanied by puff pastry of potatoes with thyme, friccassee of wild mushrooms with Spanish sauce and reduction of red wine and bitter chocolate

C27. Filete Mignon a la Bordalesa | *Bordelaise Filet Mignon*

Filete a la parrilla acompañado con puré de papas, vegetales a la mantequilla y gravy con reducción de burdeos, echalot y tuétano de ternera

Grilled filet mignon accompanied by potato purée, buttered vegetables and gravy with reduction of Bordeaux, shallots and roasted Veal bone marrow

C28. New York a las finas hierbas | *New York Steak with Fine Herbs*

Rostizado al horno, aromatizado con hierbas finas acompañado con risotto de hongos, vegetales al vapor y reducción de su jugo

Oven-roasted, perfumed with fine herbs and accompanied by mushroom risotto, steamed vegetables and pan juice reduction

PLATO FUERTE DE PESCADO | MAIN DISHES WITH FISH

C29. Salmon Austral | *Austral salmon*

Salmon braseado al horno con salsa de tamarindo, yuzu, jengibre, acompañado con arroz salvaje y filamentos de vegetales al vapor de vino de arroz y algas marinas

Oven-braised salmon with tamarind, yuzu and ginger sauce accompanied by wild rice and julienned vegetables steamed with rice wine and seaweed

C30. Pesca del día a la mantequilla | *Catch of the Day*

Filete de pescado al horno aromatizado con anís estrella y vino blanco sobre bastones de calabaza, zanahoria, y salsa de mantequilla al limón con tomates deshidratados

Baked filet of fish perfumed with star anise and white wine over strips of zucchini and carrot with lemon butter and sundried tomatoes

C31. Duo de pescados | *Fish Duo*

Pesca del día estilo tandoori montado sobre lenguas de calabaza y salsa tsasiki

Catch of the day, blackened tandoori-style over shaved zucchini and tzatziki sauce

MAR Y TIERRA | SURF & TURF

Aplica precio adicional para huéspedes y no huéspedes | *Additional charges apply of guests and no guests*

C33. Mar y Tierra | *Surf and Turf* – \$15 USD

Filete de res con reducción de vino tinto y gravy, camarones con salsa de crustáceos acompañados con puré de patatas y vegetales a la mantequilla

Filet of steak with red wine reduction and gravy, shrimp with shellfish sauce accompanied by potato purée and buttered vegetables

C34. Cielo y Mar | *Sky and Sea* – \$11 USD

Pechuga de pollo rellena con jamón serrano y espárragos con salsa de morrones, filete de pescado al horno con salsa de vino cava. Acompañados con puré de papas y vegetales a la mantequilla

Chicken breast stuffed with Serrano ham and asparagus with sweet pepper sauce, baked filet of fish with champagne sauce accompanied by potato purée and buttered vegetables

C35. Cielo y Tierra | *Sky and Land* – \$12 USD

Pechuga de pollo rellena con queso y salsa de mango acidulada y New York de res a las finas hierbas con gravy. Acompañados con puré de papa y vegetales a la mantequilla | *Chicken breast stuffed with cheese and sour mango sauce and New York steak with fine herbs and gravy accompanied by potato purée and buttered vegetables.*

PLATO PRINCIPAL TERNERA | MAIN DISHES WITH VEAL

C36. Entrecot Dijonaise

Costilla de ternera asada con echalot, hierbas finas, crema ligera del jugo de ternera y mostaza Dijon con vegetales de la estación y puré de papa con camote y jengibre

Grilled veal chop with shallots, fine herbs, light creamy gravy and Dijon mustard with seasonal vegetables and ginger sweet potato purée

C37. Rollo de ternera|Veal Roll

Relleno con hongos silvestres, perejil, pasitas, salsa de porcini, acompañado con lombarda acidulada y pure de patatas

Stuffed with wild mushrooms, parsley, raisins and porcini sauce, accompanied by sautéed red cabbage and potato purée

C38. Paillard de Ternera Saltimbocca | *Veal Saltimbocca*

Con salvia, prosciutto asado lentamente a la plancha y homeado con vino marsala acompañado con polenta al cardomomo y vegetales

With sage and prosciutto, grilled and slow-roasted in the oven with Marsala, accompanied by cardamom polenta and vegetables

PLATO PRINCIPAL CERDO | MAIN DISHES WITH PORK

C39. Filete de Cerdo Cumberland | *Cumberland Pork Tenderloin*

Relleno con semillas, hierbas frescas y frutas deshidratadas al horno y servido con puré de papa al ajo rostizado. Filamentos de vegetales y salsa Cumberland

Pork tenderloin stuffed with nuts, fresh herbs and oven-dried fruits, served with roasted garlic potato purée, julienned vegetables and Cumberland sauce

C40. Ossobuco de Cerdo Mijoteuse | *Mijoteuse-style Pork Ossobuco*

Pernil de cerdo cocinado lentamente al horno con vino tinto, salsa de tomates, hierbas frescas del bosque, limón real, acompañado de polenta suave de parmesano

Pork elbow slow-roasted in the oven with red wine, tomato sauce, fresh wild forest herbs and lemon, accompanied by soft polenta with parmesan

C41. Chuleta de Cerdo Campestre | *Country Pork Chop*

Chuleta asada con salvia, ajos, canela acompañada con manzana al horno, jugo de frutas y cebollas crujientes a la francesa

Grilled pork chop with sage, garlic and cinnamon, accompanied by baked apple, fruit gravy and crispy French onions.

POSTRES | DESSERT

C42. Tarta Capuccina | *Capuccino Tart*

De queso crema con café espresso, cocoa y salsa de frutas rojas

Cream cheese and espresso tart with red fruits sauce

C43. Pastel de queso Velas | *Velas Cheesecake*

Servido con coulis de pasiflora
Served with passion fruit coulis

C44. Strudel de peras y frutas rojas | *Pear and Red Fruits Strudel*
Acompañado de zabaglione de chardonnay
Served with Chardonnay zabaglione

C45. Selva negra | *Black Forest Cake*
Pastelillo de chocolate con nata montada, cerezas negras y virutas de chocolate amargo
Chocolate cake with pastry cream, black cherries and shavings of bitter chocolate

C46. Pastel de 3 leches | *Three Milks Cake*
Pastelillo de vainilla con jarabe de 3 leches y plátanos caramelizados
Vanilla cake with syrup of three milks and caramelized bananas

C47. Combinación tropical | *Tropical Mix*
Canastita de plátano macho frito, helado de vainilla y salsa de licor de café
Mini basket of fried plantains, vanilla ice cream and coffee liqueur sauce

C48. Cobbler de Piña | *Pineapple Cobbler*
Con salsa de caramelo y nata montada
With caramel sauce and pastry cream

C49. Tiramisu
Pastelito de queso mascarpone, soletas de café y cocoa
With mascarpone, coffee biscuits and cocoa