

## PARA EMPEZAR

JUGOS: Naranja, toronja, zanahoria y verde \$ 65

JUGOS ESPECIALES \$ 95

Fusión: Manzana, guayaba, jengibre y limón

Antioxidante: Frambuesa, mora azul, jugo de naranja y fresa

Multienzimas: Manzana, apio, espinaca, jugo de limón y jengibre

Siluet: Fresa, kiwi y jugo de toronja

Mixto: Zanahoria, betabel y jugo de naranja

FRUTA DE TEMPORADA \$ 120

Granola, miel de abeja y yoghurt

BOWL DE ACAI \$ 140

Miel de abeja, plátano, frutos rojos, almendra y coco rallado

## DE LA GRANJA

OMELETTE \$ 170

• Jamón y queso manchego

• Flor de calabaza y queso de cabra

• Portobello, jocoque y espinacas

(mezcla de lechugas, aguacate, jitomate, aderezo de balsámico y ajonjolí)

LOS DEL PATRÓN \$ 195

Huevos revueltos con cecina en salsa morita

HUEVOS EL CAPORAL \$ 185

Nopal asado, dos huevos estrellados, frijoles refritos y salsa verde tatemada

HUEVOS BENEDICTINOS \$ 190

Muffin tipo inglés, salsa holandesa, jitomate deshidratado, huevos poché, arúgula fresca y lomo canadiense

HUEVOS BENEDICTINOS CON SALMÓN \$ 230

Muffin tipo inglés, salsa holandesa, jitomate deshidratado, huevos poché, arúgula fresca y salmón ahumado

HUEVOS CAZUELA \$ 190

Estrellados tiernos, servidos en cazuela, frijoles de la olla, chorizo, jocoque, salsa morita y cebolla fileteada

HUEVOS ROTOS \$ 195

Dos huevos estrellados, montados sobre papa rostizada y salteada a la plancha, jamón serrano, cebolla y tocino

HUEVOS AHOGADOS \$ 170

Dos huevos pochados en salsa roja con nopales y frijoles de la olla

HUEVOS TIRADOS \$ 170

Revueltos con frijoles, queso, chistorra y chile toreado



# TRADICIONALES MEXICANOS

<b>MENUDO ESTILO GUANAJUATO</b> (SÁBADOS Y DOMINGOS)	\$ 180
<b>ENCHILADAS RELLENAS DE POLLO O HUEVO</b> Salsa verde o roja, frijoles refritos y gratinadas con queso manchego	\$ 190
<b>CHICHARRÓN EN SALSA VERDE O ROJA</b> Acompañado de frijoles refritos o de la olla	\$ 170
<b>CHILAQUILES SENCILLOS</b>	\$ 150
<b>CHILAQUILES CON HUEVO O POLLO</b> En salsa roja, verde o pasilla, queso manchego, cebolla, crema y frijoles refritos	\$ 180
<b>HUARACHITOS CON CECINA (3PZ)</b> Crema, queso, salsa de molcajete y ensalada de nopales	\$ 210
<b>GORDITAS DE CHICHARRÓN PRENSADO (3PZ)</b> Cebolla, queso, crema, lechuga, salsa de molcajete y ensalada de nopales	\$ 160
<b>QUESADILLAS (3) FRITAS O AL COMAL</b> • Requesón y nopales • Queso Oaxaca con flor de calabaza • Champiñones con queso Oaxaca y epazote • Huitlacoche con requesón acompañadas con salsa de molcajete	\$ 160
<b>CECINA DE YECAPIXTLA ENCHILADA O NATURAL (200 grs)</b> Frijoles refritos, aguacate y salsa de molcajete	\$ 260
<b>CARNE ASADA A LA TAMPIQUEÑA (200 grs)</b> Guacamole, rajas de chile poblano y tacos dorados de pollo	\$ 340
<b>ENMOLADAS DE POLLO (3)</b> Con nuestro tradicional mole poblano, queso panela, crema y cebolla	\$ 240

## *Sugerencias del Chef*

SANDWICH DE HUEVO ESTRELLADO	\$140.-
OMELET DE HUITLACOCHÉ CON SALSA POBLANA	\$170.-
SANDWICH DE SALMON AHUMADO	\$280.-
FLAUTAS DE BARBACOA (3 PZA)	\$160.-
CONSOME DE BARBACOA	\$120.-

La empresa no se hace responsable,  
por los objetos olvidados o perdidos



SIGUENOS    
en nuestras redes sociales  
@antiguahaciendadetalpan

APEROL SPRITZ - Licor aperol, soda, prosecco cinzano 125 ml.	\$ 160
MIMOSA CHAMPAGNE MOET CHANDON - Con jugo de naranja 125 ml.	\$ 320
MIMOSA PROSECCO - Con jugo de naranja 125 ml	\$ 150
COPA DE CHAMPAGNE MOET - 125 ml.	\$ 400
COPA DE PROSECCO CINZANO - 125 m.	\$ 120
CERVEZA - Sol, Indio, XX Lager, Bohemia, Corona - 335 ml.	\$ 65
HEINEKEN - 355 ml.	\$ 75
MICHELADA	\$ 110

## DE NUESTROS HORNOS

<b>PAN PITA</b> Guacamole, arúgula, brote de alfalfa, requesón, pechuga de pavo y papa hash brown	\$ 155
<b>SANDWICH DE MANZANA Y JAMON DE PAVO</b> Pan de siete granos, manzana, cebolla caramelizada, lechuga, arúgula, aguacate, manzana	\$ 155
<b>MOLLETES NATURALES</b>	\$ 140
<b>MOLLETES CON CHORIZO</b>	\$ 160
<b>WAFFLES</b> Fresas o plátano o lechera o nutella o cajeta o miel o mermelada	\$ 160
<b>CROISSANT CON JAMON Y QUESO</b> Salsa chimichurri y ensalada de la casa	\$ 140
<b>LA DE DON PEPITO</b> Baguette con tampiqueña de res (150gr), aguacate, jitomate, cebolla caramelizada, arúgula y brote de brócoli	\$ 260
<b>LA DE DON JOSÉ</b> Baguette con pechuga de pollo parrilla (150gr), aguacate, jitomate, arúgula, brote de brócoli y ensalada campestre	\$ 240
<b>QUICHE LORRAINE</b> Pasta hojaldrada, tocino, jamón, queso, mezcla de lechugas con vinagreta al olivo	\$ 195
<b>QUICHE CON ESPINACAS</b> Pasta hojaldrada, espinacas, queso, mezcla de lechugas con vinagreta de balsámico	\$ 195
<b>AVOCADO MUFFIN</b> Estilo inglés, con dos huevos pochados, guacamole, requesón, arúgula brote de brócoli, tomate deshidratado y salsa roja tatemada	\$ 210

En caso de ser alérgico a algún alimento, por favor  
informe a nuestros capitanes.  
Su salud es muy importante para nosotros

S I G U E N O S    
en nuestras redes sociales  
@antiguahaciendadetlalpan

Página Web: <https://www.aht.mx>

## CAFÉ

CAFÉ ILLY	\$ 85
CAFÉ AMERICANO / DESCAFEINADO	\$ 75
CAFÉ AMERICANO MEZCLA MEXICANA	\$ 65
CAFÉ DE OLLA	\$ 65
CAPUCHINO	\$ 85
EXPRESSO SENCILLO	\$ 65
EXPRESSO DOBLE	\$ 85
LATTE	\$ 65
MOKA	\$ 65
CHOCOLATE OAXAQUEÑO	\$ 75
BOMBA DE CHOCOLATE	\$ 95

## TÉ

<b>FORTE</b> Jengibre con limón, mango y durazno, té verde, limón y manzanilla	\$ 90
<b>INGLES TWININGS</b> Manzanilla, menta, earl grey, english breakfast, fresa, mango, Frutos rojos, indian chai, manzanilla con miel, vainilla, naranja, Frutas de la pasión y té verde	\$ 75
<b>NACIONAL</b> Canela, negro, hierbabuena, limón y manzanilla	\$ 60

## INFUSIONES

<b>TIZANAS</b> Moras de la selva, fresa-kiwi manzanilla-lavanda, ponche de guayaba, jengibre-mandarina, frutos de la pasión, manzana-arándano y menta verde	\$ 95
--	-------

## LICUADOS

FRUTA DE TEMPORADA	\$ 90
FRUTOS ROJOS	\$ 110
VASO DE LECHE	\$ 55
PIEZA DE PAN DULCE	\$ 45

En caso de ser alérgico a algún alimento, por favor  
informe a nuestros capitanes.  
Su salud es muy importante para nosotros