



HACIENDA DE LOS MORALES[®]
— DESDE 1967 —

SUGERENCIAS
Decembrinas

DEL 16 DE NOVIEMBRE
AL 31 DE DICIEMBRE

RESERVACIONES

55 5283 3055/56

reservaciones@haciendadelosmorales.com

 55 3933 3733

ENTRADAS FRÍAS

Orquídeas de salmón ahumado \$545

Con huevo tamizado, alcaparras, cebolla, perejil y pan melba

Camarones estilo Hacienda \$395

Bañados en salsa a la diablo y caviar

ENTRADA CALIENTE

Alcachofa al Jospé \$330

Con salsa holandesa, tocino y queso parmesano

CREMA Y SOPA

Crema de cebolla con aceite de trufa \$225

Clam chowder \$230

Sopa de almeja, papa y tocino

PLATOS FUERTES

Bacalao a la Vizcaína \$690

Con papa cambray, chile güero y pimienta de piquillo

Pavo relleno en su jugo \$525

Acompañado de papa cambray y jalea de arándanos

Camarones con romeritos \$760

Acompañados de tortitas de camarón y papa

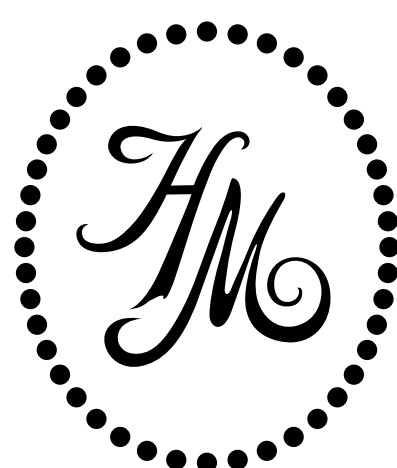
POSTRES

\$160

Tiramisú

Pastel de queso con guayaba y ate de membrillo

* Los precios incluyen IVA.



HACIENDA DE LOS MORALES[®]
— DESDE 1967 —



Este menú contiene opciones veganas, o si es de su preferencia, contamos con un **menú 100% vegano**.

ESPECIALIDADES DE LA SEMANA

WEEKLY SPECIALTIES

MARTES

TUESDAY

LENGUA DE RES AL GUSTO

Veal Tongue

\$560

MIÉRCOLES

WEDNESDAY

LECHÓN ESTILO SEGOVIANO

Roasted iberian sucking pig

\$865

JUEVES

THURSDAY

ROAST BEEF ANGUS (350 g)

Roasted beef 'English' style

\$830

TÍPICOS MEXICANOS DE LA HACIENDA

HACIENDA'S TYPICAL MEXICAN DISHES

CEVICHE DE ROBALO ESTILO ACAPULCO \$355

Seabass ceviche 'Acapulco' style

CHAPULINES CON GUACAMOLE (100 g) \$250

Traditional grasshoppers with guacamole

ESCAMOLES AL GUSTO (100 g) \$660

Ants eggs

SOPA DE TORTILLA \$200

Tortilla soup with cheese and avocado

SOPA DE HONGOS CON EPAZOTE \$200

Mushroom soup with epazote

TRADICIONALES CHILES EN NOGADA (2 pzas.) \$510

Traditional poblano peppers, stuffed with ground meat in walnut sauce (2 PCs)

QUESADILLAS DE LA MAYORA AL COMAL O FRITAS (6 pzas.) \$285

The cook's quesadillas, fried or grilled

GUSANOS DE MAGUEY FRITOS (100 g) \$1,020

Fried pague worms served with tortillas

PECHUGA DE POLLO EN MOLE POBLANO O PIPIÁN HECHO EN CASA (250 g) \$460

Chicken breast in homemade poblano mole or 'pipian' sauce

CARNE ASADA A LA TAMPIQUEÑA (200 g) \$560

Grilled beef tenderloin strip with guacamole, enchilada and mashed black beans

PATO EN PIPIÁN O A LA NARANJA (380 g) \$595

Roasted duck with pipian or duck a l'orange

TRADICIONALES DE LA HACIENDA

HACIENDA'S TRADITIONALS

ENTRADAS

APPETIZERS

ABULÓN REBANADO PREPARADO EN SU MESA (100 g) \$1,070

Sliced abalone prepared tableside

PATÉ DE FOIE GRAS CON PAN DE NUEZ (100 g) \$600

Foie gras pate with toasted pecan bread

TACOS GOBERNADOR (4 pzas.) \$760

Shrimp tacos 'Governor' style (4 PCs)

CAZUELA DE MARISCOS AL GUSTO \$725

Seafood casserole

TACOS DE MARLIN AHUMADO CON GUACAMOLE Y CHICHARRÓN (4 pzas.) \$370

Smoked marlin tacos with guacamole and chicharron (4 PCs)

SALMÓN AHUMADO (140 g) \$545

Smoked salmon

CARNITAS DE PATO (200 g) \$485

Diced roasted duck served with tortillas

TOSTADITAS DE ATÚN Y CAMARONCITOS (3 pzas.) \$365

Tostadas con aguacate y camaroncitos en salsa mil islas

Tuna and shrimps in deep fried corn tortilla (3 PCs)

TACOS DE LENGUA (5 pzas.) \$560

Veal tongue tacos (5 PCs)

TIRADITO DE ATÚN \$370

Tuna tiradito

ENSALADAS

SALADS

TRADICIONAL CÉSAR <i>Traditional Caesar's salad</i>	\$280
CAPRESE Queso mozzarella de búfala y jitomate <i>Fresh mozzarella cheese and tomatoes</i>	\$280
LOS MORALES Con palmitos y espárragos <i>'Los Morales' with palm hearts and asparagus</i>	\$280
CARPACCIO DE BETABEL CON SEMILLAS Y QUESO DE CABRA <i>Beet carpaccio with seeds and goat cheese</i>	\$280
ENSALADA GRIEGA CON SANDÍA <i>Greek watermelon salad</i>	\$280

SOPAS

SOUPS

SOPA DE CEBOLLA <i>Onion soup 'French' style</i>	\$200
TRADICIONAL CREMA DE QUESO CON UVAS <i>Traditional cheese cream soup with grapes</i>	\$225
SOPA DE FLOR DE CALABAZA Y ELOTE CON TAPA DE HOJALDRE <i>Zucchini blossom cream soup covered with puff pastry</i>	\$200

PESCADOS Y MARISCOS

FISH AND SEAFOOD

LANGOSTA AL GUSTO (450 g) <i>Lobster</i>	\$1,725
PÁMPANO A LA SAL (500 g / 30 min) <i>Pampano baked in a salt crust</i> <i>* Sujeto a existencia / * Subject to availability</i>	\$770
CAMARONES GIGANTES AL GUSTO (5 pzas.) Al ajillo, al mojo de ajo, a la parrilla o huitlacoche <i>Jumbo shrimps your choice; garlic, guajillo pepper, grilled or with huitlacoche (5 PCs)</i>	\$760
PULPO ROSTIZADO (300 g) Preparado en nuestro horno Jospers <i>Grilled octopus in Jospers oven</i>	\$560
FILETE DE ROBALO AL GUSTO <i>Sea bass filet</i>	\$675

FILETE DE HUACHINANGO A LA MEUNIÈRE DE CILANTRO O AL LIMÓN (200 g) <i>Red snapper fillet with meunière coriander or lime sauce</i>	\$595
SALMÓN EN COSTRA DE SEMILLAS MEXICANAS Y SALSA DE MANGO (190 g) <i>Salmon in mexican seed crust and mango sauce</i>	\$575
LOMO DE SALMÓN (250 g) Preparado en nuestro horno Jospers <i>Grilled salmon in Jospers oven</i>	\$575
LOMO DE ATÚN SELLADO AL JOSPER (190 g) Preparado en nuestro horno Jospers <i>Seared Tuna Steak in Jospers oven</i>	\$595

CARNES Y AVES

MEAT AND POULTRY

RIB EYE A LA PARRILLA O AL GUSTO (300 g) <i>Rib-eye steak</i>	\$795
ARRACHERA NORTEÑA (200 g) <i>Skirt steak with baked potato and guacamole</i>	\$525
TACOS DE RIB EYE Y TUÉTANO (350 g) Rib Eye con cebollitas cambray, chiles toreados, cilantro y salsa ranchera. Preparado en nuestro horno Jospers <i>Rib-eye tacos</i>	\$795
PECHUGA DE POLLO RELLENA DE CAMARÓN Y ESPÁRRAGOS <i>Chicken breast stuffed with shrimps and asparagus</i>	\$590
PICAÑA DE RES (300 g) Preparado en nuestro horno Jospers <i>Beef Picanha Steak in Jospers oven</i>	\$610

MEDALLONES DE FILETE DE RES A LA PIMIENTA NEGRA, MOSTAZA, AL JEREZ O EN SALSA POBLANA (200 g) <i>Beef medallions with pepper sauce, mustard, sherry sauce or poblano pepper sauce</i>	\$585
CABRERÍA (450 g) Preparado en nuestro horno Jospers	\$805
MEDALLONES DE FILETE DE RES CON DUXEL DE CHAMPIÑÓN (200 g) <i>Beef medallions with mushroom Duxelle</i>	\$590
COSTILLAS DE CORDERO A LA PROVENZAL (250 g) <i>Sautéed lamb chops, with Provenzal sauce (250 g)</i>	\$735
PALLARD DE FILETE DE RES A LA MANTEQUILLA DE AJO CALIENTE (200 g) <i>Beef filet pallard with hot garlic butter</i>	\$590

POSTRES DEL CARRITO

DESSERTS TROLLEY

\$160

N U E S T R A

Historia



La historia de **La Hacienda De Los Morales** se remonta a mediados del siglo XVI, cuando se sembraron las primeras moreras para la crianza del gusano de seda, razón por la cual se le dio a la Hacienda el nombre que ha perdurado durante más de cuatro siglos, **Los Morales**. En 1647 se inició la construcción de una finca que llamarían "*San Juan de Dios de Los Morales*". El casco de esta Hacienda ha sido restaurado sin alterar su estructura original y continuó como residencia hasta 1967. Hoy, cuatro siglos después, Hacienda de los Morales ofrece un magnífico restaurante de alta cocina mexicana e internacional y un centro de eventos en un ambiente tradicional mexicano, ideal para celebrar momentos memorables.



The history of **Hacienda De Los Morales** goes back to the XVI century, when mulberry bushes, 'moreras' were grown in this area of Mexico City, for the development of the silk worm industry. A century later, in 1647 the first manor house was built and named '*San Juan de Dios de Los Morales*'. Through the years it has been restored honoring the original architecture. For the next three centuries and until the first half of the 20th century the Hacienda was home of several mexican families.

Today, visitors can enjoy in Hacienda de los Morales an excellent restaurant, offering traditional mexican and international cuisine, private rooms and magnificent banquet halls.