



¡Bienvenidos a Hacienda Real!

Un paseo en el tiempo que hace realidad la fusión de las tradiciones culinarias españolas y criollas del siglo XVIII en América. Inspirada en las haciendas coloniales de Antigua Guatemala, ambientadas con materiales naturales como adobe, loza de barro y maderas de cedros y robles.

A un lado, su fuente española con su cascada, elemento de agua indispensable para el solaz del patio principal. Al otro lado, La Cava, la bodega de vinos de la hacienda, con muros de ladrillo de obra para conservar la luz y temperatura perfectas, la mejor selección de vinos que complementan nuestra comida. Y al centro, su cocina de carbón, donde maestros parrilleros preparan los mas exquisitos cortes de carnes del día, con adobos y sabores criollos que solo se disfrutan en una verdadera hacienda colonial.

Las recetas de Hacienda Real son inspiradas en sabores típicos de la época, utilizando ingredientes de huerta y granja: frijol negro, tomates rojos en su punto, hierbas aromáticas y maíz para preparar salsas, chirmoles y tortillas hechas a mano en auténtico comal.

La fusión de las culturas, sus espacios, sus colores, su música, sus sabores y sus aromas envuelven los sentidos para disfrutar de una experiencia placentera, auténtica y original.

Déjate consentir por la calidez de nuestra gente, nuestro servicio excepcional, lo auténtico del ambiente y los sabores criollos de nuestra cocina. Un verdadero reencuentro con nuestra historia colonial en una experiencia cargada de emociones y significados para disfrutar momentos inolvidables.



Entradas

Chicharroneros de la Hacienda

Chicharrones hechos en casa con nuestra receta especial, acompañados con curtido de rábano, curtido picante de cebolla, guacamole chapín, casamiento y tortillas del comal.

De Cerdo, 12 oz

\$ 19.95

De Puyazo (Picaña), 12 oz

\$ 29.95

Choricero de la Hacienda

El Choricero Real

\$ 19.95

Chorizo uruguayo y longaniza, acompañado de frijoles chapines, guacamole chapín, cebollitas a las brasas, curtido picante de cebolla, curtido de rábano y tortillas del comal.

Sopas

Crema de Tomates Asados

\$ 7.95

Caldo Tlalpeño

\$ 7.95

Sopa de Tortilla

\$ 7.95

Fundidos

Acompañados con tortillas del comal o palitos de pan artesanal.

Queso Fundido

\$ 14.95

Con Chorizo

\$ 16.95

Con Loroco (de temporada)

\$ 16.95

Con Champiñones

\$ 16.95

Con Frijoles Negros Chapines

\$ 16.95

Sartén y Horno

Hongos Pleuret *(Al Ajillo, Mantequilla o a la Crema)*

\$ 18.95

Mejillones al Ajillo

\$ 18.95

Cazuela de Camarones al Ajillo

\$ 18.95

* Si usted es alérgico a algún alimento, favor háganoslo saber.

* Se agregará el 10 % de propina.





Entradas

Típicos de la Hacienda

Queso Frito (4)	\$ 8.95
Guacamole Chapín	\$ 9.95
Guacamole Mexicano	\$ 10.95
Frijoles y Queso Frito	\$ 10.95
Frijoles y Guacamole Chapín	\$ 10.95
Frijoles, Guacamole Chapín y Queso Frito	\$ 14.95



Tacos de la Hacienda (Orden de 3)

De Entraña	\$ 19.95
De Lomito	\$ 14.95
De Pollo	\$ 12.95
De Cerdo	\$ 13.95
De Camarón	\$ 15.95



Fajitas de la Hacienda

De Pollo	\$ 12.95
De Lomito	\$ 14.95



Carpaccios

Finas lascas marinadas con aceite de oliva, limón, alcapárras, puerro y queso parmesano, acompañadas de pan crostini

Lomito	\$ 16.95
Salmón	\$ 18.95

Ceviches

Ceviche de Pescado (Róbalo)	\$ 10.95
Ceviche de Camarones	\$ 12.95
Ceviche Mixto	\$ 13.95



* Si usted es alérgico a algún alimento, favor háganoslo saber.
* Se agregará el 10 % de propina.





Ensaladas



De la Huerta

\$ 8.95

Mezcla de lechugas de la huerta, tomate fresco, brócoli, pepino, zanahoria rallada, cebolla morada y crutones.
Aderezo o vinagreta de su elección.

Campesina

\$ 9.95

Espinaca, mezcla de lechugas de la huerta, cebolla morada, arándanos, fresas frescas, manzana verde, almendras caramelizadas, cristales de papaya, queso fresco y reducción de vinagre balsámico.

César

\$ 8.95

Lechuga romana, crutones y queso parmesano, acompañado del clásico aderezo César.

César con Pollo

\$ 10.95

4 oz de Pechuga de Pollo a la parrilla, lechuga romana, crutones y queso parmesano, acompañado del clásico aderezo César.

Palmito y Aguacate

\$ 12.95

Mezcla de lechugas de la huerta, arúgula, corazones de palmito en aros, aguacate y tomates cherry.
Aderezo o vinagreta de su elección.

Wedge

\$ 14.95

Gajo de lechuga iceberg bañado con aderezo blue cheese, chicharrones de tocino y tomates cherry.

Pincho Salad

\$ 12.95

Pincho de 5 oz de Lomito a la Parrilla, montado sobre mezcla de lechugas, queso fresco, granos de elote, tortilla chips y tomates cherry.
Aderezo o vinagreta de su elección.

Steak Salad de Picaña

\$ 19.95

5 oz de Picaña, montadas sobre cama de arúgula y lechuga romana, tomates cherry, cebolla morada asada, trocitos de blue cheese y crutones.
Aderezo o vinagreta de su elección.

Plato de Vegetales a las Brasas

\$ 16.95

Champiñones, zucchini, zanahoria, chiles pimientos, tomate y cebolla morada asados a la parrilla.

Aderezos: Blue Cheese, Ranch, Italiano, Mil Islas o Vinagreta Balsámica.





Cortes de la Hacienda

Acompañados de 2 guarniciones y tortillas del comal o pan con ajo o mantequilla.



Cortes Altos

Lomito Real, 7 oz	\$ 21.95
Lomito Real, 10 oz	\$ 28.95



Cortes Medios

Lomito Pérez, 7 oz	\$ 21.95
Lomito Pérez Típico, 7 oz	\$ 25.95
Lomito Pérez, 10 oz	\$ 28.95
Lomito Pérez, 12 oz	\$ 32.95



Cortes Bajos

Churrasco Real, 6 oz	\$ 20.95
Churrasco Real, 8 oz	\$ 24.95
Churrasco Real Típico, 8 oz	\$ 28.95
Churrasco Real, 12 oz	\$ 32.95
Churrasco con Paleta, 12 oz	\$ 32.95

Hazlo Oscar:

3 Camarones a la Parrilla \$12.95

A Caballo o Típico \$ 3.95



* Si usted es alérgico a algún alimento, favor háganoslo saber.
* Se agregará el 10 % de propina.





Cortes Importados USDA

Acompañados de 2 guarniciones y tortillas del comal o pan con ajo o mantequilla.

Entraña Real, 8 oz	\$ 29.95
Entraña Real Típica, 8 oz	\$ 33.95
Entraña Real, 12 oz	\$ 36.95
Puyazo (Picaña), 7 oz	\$ 26.95
Puyazo (Picaña), 10 oz	\$ 29.95
New York Steak, 16 oz	\$ 38.95
Rib Eye, 16 oz	\$ 39.95
Cowboy, 24 oz	\$ 49.95
T - Bone, 24 oz	\$ 49.95
Tomahawk, 32 oz	\$ 79.95

Los Clásicos de la Hacienda

Punta Jalapeña, 7 oz	\$ 24.95
Punta Jalapeña, 10 oz	\$ 29.95
Steak Pimienta, 10 oz	\$ 29.95
Filet Mignon, 10 oz	\$ 29.95
Lomito Encebollado, 10 oz	\$ 29.95
Lomito Café de París, 16 oz	\$ 42.95
Chateaubriand con Salsa Bordelesa, 16 oz	\$ 42.95

* Si usted es alérgico a algún alimento, favor háganoslo saber.
* Se agregará el 10 % de propina.





De la Costa

Cazuelas

Crema Mariscada	\$ 18.95
Cazuela de Mariscos Gratinada	\$ 24.95

Parrilla y Sartén

Acompañados de 2 guarniciones y tortillas del comal o pan con ajo o mantequilla.

Róbalo, 10 OZ (<i>Parrilla, Vapor, Veracruzano o a la Florentina</i>)	\$ 27.95
Salmón, 10 OZ (<i>Parrilla, a las Finas Hierbas o a la Florentina</i>)	\$ 29.95
Tuna Steak, 10 OZ (<i>Sujeto a Disponibilidad</i>)	\$ 29.95
Camarones Grandes, 6 (<i>Parrilla, Ajillo, al Tequila o Veracruzano</i>)	\$ 34.95
Langosta a la Parrilla o al Ajillo (<i>Sujeta a Disponibilidad</i>)	\$ 38.95

De la Granja

Acompañados de 2 guarniciones y tortillas del comal o pan con ajo o mantequilla.

Medio Pollo con hueso (<i>Brasas, Chimichurri o Limón</i>)	\$ 17.95
Medio Pollo Deshuesado (<i>Brasas, Chimichurri o Limón</i>)	\$ 17.95
Filete de Pechuga de Pollo, 8 OZ (<i>Brasas, Chimichurri o Limón</i>)	\$ 17.95
Filete de Pechuga de Pollo Típico, 8 oz	\$ 19.95
Lomito de Cerdo Real, 12 oz	\$ 19.95



* Si usted es alérgico a algún alimento, favor háganoslo saber.
* Se agregará el 10 % de propina.





Los Combinados

Acompañados de 2 guarniciones y tortillas del comal o pan con ajo o mantequilla.

Entraña y Lomito Pérez	\$ 38.95
Entraña y Puyazo (Picaña)	\$ 39.95
Entraña y Camarones Grandes	\$ 39.95
Entraña y Langosta <i>(Sujeto a Disponibilidad)</i>	\$ 42.95
Lomito Pérez y Filete de Pechuga de Pollo	\$ 28.95
Lomito Pérez y Puyazo (Picaña)	\$ 31.95
Lomito Pérez y Camarones Grandes	\$ 34.95
Lomito Pérez y Langosta <i>(Sujeto a Disponibilidad)</i>	\$ 36.95



Hamburguesa

Hamburguesa Real **\$ 15.95**

8 oz de carne molida premium en pan artesanal hecho en casa, quesos cheddar y mozzarella, champiñones y tocino, acompañada de papas gajo con especias.



* Si usted es alérgico a algún alimento, favor háganoslo saber.
* Se agregará el 10 % de propina.



Al Centro de la Mesa

4 - 6 Personas

Acompañados de papa asada y elote dulce, tortillas del comal o pan con ajo o mantequilla.

Gran Puyazo Real (Picaña), 40 oz

\$ 79.95

Gran Lomo Real, 48 oz

\$ 89.95

Hazlo Oscar:

10 Camarones a la Parrilla \$ 30.95



Parrilladas Reales

Real Para 2 Personas

\$ 52.95

7 oz Puyazo (Picaña), 8 oz Lomito de Aguja, chorizo uruguayo, queso frito, elote dulce, papa asada, frijoles chapines y tortillas del comal o pan con ajo o mantequilla.

Criolla Para 4 Personas

\$ 76.95

Medio Pollo, 7 oz Puyazo (Picaña), 8 oz Lomito de Aguja, 6 oz Lomito de Cerdo, chorizo uruguayo, queso frito, elote dulce, papa asada, frijoles chapines y tortillas del comal o pan con ajo o mantequilla.

Real Para 4 Personas

\$ 86.95

14 oz Puyazo (Picaña), 16 oz Lomito de Aguja, chorizo uruguayo, queso frito, elote dulce, papa asada, frijoles chapines y tortillas del comal o pan con ajo o mantequilla.

Hazlo Oscar:

6 Camarones a la Parrilla \$ 20.95



* Si usted es alérgico a algún alimento, favor háganoslo saber.
* Se agregará el 10 % de propina.





Para Niños

Menú para niños menores a 10 años



Lomito, 4 oz	\$ 11.95
Filete de Pollo a la Parrilla, 4 oz	\$ 10.95
Hamburguesa con Queso, 4 oz	\$ 11.95
Camarones Empanizados, 4 oz	\$ 12.95



Guarnición: Puré de papas o papas fritas.

Bebida: Limonada, naranjada o soda.

Postre: Sorbete sencillo de vainilla, chocolate o fresa.



* Si usted es alérgico a algún alimento, favor háganoslo saber.
* Se agregará el 10 % de propina.



Bebidas

	SENCILLO	DOBLE
Té Helado de Limón	\$ 3.50	\$ 4.50
Rosa de Jamaica	\$ 3.75	\$ 4.50
Limonada	\$ 3.75	\$ 4.50
Limonada con Fresa	\$ 4.00	\$ 5.00
Limonada con Hierbabuena	\$ 4.00	\$ 5.00
Naranjada	\$ 3.75	\$ 4.50
Horchata	\$ 3.75	\$ 4.50
Tamarindo	\$ 3.75	\$ 4.50
Ensalada	\$ 4.00	\$ 5.00
Maracuyá	\$ 3.75	\$ 4.50
Arrayán	\$ 3.75	\$ 4.50
Mora	\$ 3.75	\$ 4.50
Jugo de Naranja, Piña o Fresa	\$ 4.00	\$ 5.00
Jugo de Tomate Natural o Preparado	\$ 4.00	\$ 5.00
Frozen de Frutas Naturales	\$ 4.00	\$ 5.00
Acqua Panna	\$ 3.50	\$ 5.75
San Pellegrino	\$ 4.00	\$ 6.50
Sodas	\$ 3.50	



Cervezas

Cervezas Lager

		MICHELADA
Pilsener, Golden Light, Regia o Suprema	\$ 3.95	\$ 4.45
Amstel Ultra	\$ 4.95	\$ 5.50
Heineken 0.0	\$ 4.95	\$ 5.50
Heineken, Corona, Michelob Ultra	\$ 4.95	\$ 5.50
Stella Artois	\$ 4.95	\$ 5.50
Jengibre Fever-Tree	\$ 5.95	\$ 6.45

Cervezas Ale

Blue Moon	\$ 4.95
Paulaner Salvator	\$ 5.95
Paulaner Weißbier	\$ 7.00
Erdinger Weißbier o Pikantus	\$ 7.00
Kristall Weizen	\$ 8.95
St. Louis Kriek	\$ 9.95
Kasteel Tripel	\$ 10.95
Delirium Red	\$ 13.95



* Se agregará el 10 % de propina.


**Hacienda
Real**



Hacienda
Real

El steak perfecto, en el lugar perfecto





Hacienda
Real

El steak perfecto, en el lugar perfecto



Postres

Flan de la Hacienda	\$ 6.95
Pastel de Elote Asado	\$ 6.95
Crème Brûlée de Chilacayote	\$ 6.95
Banana Pie	\$ 6.95
Cheesecake de Fresa	\$ 6.95
Pie de Macadamia	\$ 6.95
Tres Leches	\$ 6.95
Cheesecake de Arándanos	\$ 6.95
Volteado de Manzana	\$ 6.95
Tentación de Chocolate	\$ 6.95
Tiramisú	\$ 6.95
Bananos Flambé	\$ 7.95

Tés e Infusiones

Manzanilla y Lavanda	\$ 3.75
Menta y Zacate de Limón	\$ 3.75
Cardamomo y Canela	\$ 3.75
Té Verde y Naranja	\$ 3.75
Mojito y Verbena	\$ 3.75
Canela y Chile Cobán	\$ 3.75

Cafés de la Finca

Americano	\$ 2.95
Espresso	\$ 3.00
Espresso Doble	\$ 4.00
Cortadito	\$ 3.00
Cappuccino	\$ 3.95
Latte	\$ 3.95
Chai Latte	\$ 3.95
Matcha Latte	\$ 3.95
Mocaccino	\$ 3.95
Prensa Francesa	\$ 6.00
Carajillo	\$ 8.00
Frappé Cappuccino	\$ 4.95
Frappé Mocaccino	\$ 4.95
Frappé Oreo	\$ 4.95
Frappé Caramelo	\$ 4.95



Digestivos

Malibú	\$ 6.95
Crema de Menta	\$ 6.95
Amaretto Disaronno	\$ 6.95
Baileys	\$ 6.95
Frangelico	\$ 6.95
Kalhúa	\$ 6.95
Sambuca	\$ 6.95
Chinola Passion Fruit	\$ 6.95
Limoncello	\$ 6.95
Oporto	\$ 6.95
Grappa	\$ 6.95
Fernet	\$ 6.95
Chambord	\$ 10.95
COGNAC	
Hennessy Privilage V.S.O.P.	\$ 11.95
Courvoisier V.S.O.P.	\$ 14.95



