



---

**¡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), 10 oz \$ 29.95



### Choricero de la Hacienda

#### El Choricero Real

\$ 19.95

Chorizo uruguayo y longaniza, acompañado de frijoles chapines, guacamole chapín, cebollines a las brasas 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) \$ 19.95  
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
Maleta de Frijoles	\$ 9.95
Guacamole Chapín	\$ 10.95
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	\$ 20.95
De Lomito	\$ 14.95
De Pollo	\$ 13.95
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)	\$ 11.95
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 y cebolla morada.  
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

\$ 9.95

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

### César con Pollo

\$ 11.95

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, tomates cherry y reducción de vinagre balsámico.

### 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

\$ 20.95

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 Típico, 7 oz	\$ 25.95
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

*Hazlo Oscar:*

*3 Camarones a la Parrilla \$12.95*

*A Caballo o Típico \$ 4.95*



\* 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	\$ 29.95
Puyazo (Picaña) Típico, 7 oz	\$ 32.95
Puyazo (Picaña), 10 oz	\$ 33.95
New York Steak, 16 oz	\$ 39.95
Rib Eye, 16 oz	\$ 40.95
Cowboy, 24 oz	\$ 54.95
T - Bone, 24 oz	\$ 54.95
Tomahawk, 32 oz	\$ 84.95



## Especialidades de la Hacienda

Punta Jalapeña, 7 oz	\$ 25.95
Punta Jalapeña, 10 oz	\$ 29.95
Steak Pimienta, 10 oz	\$ 29.95
Filet Mignon, 10 oz	\$ 30.95
Lomito Encebollado, 10 oz	\$ 29.95
Costilla de Res, 20 oz* (Sujeta a Disponibilidad)	\$ 36.95
Lomito Café de París, 16 oz	\$ 43.95
Chateaubriand con Salsa Bordelesa, 16 oz	\$ 43.95



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

\* Se agregará el 10 % de propina.

\* Sujeta a disponibilidad. Tiempo de preparación: 25 minutos



## De la Costa

### Cazuelas

Crema Mariscada	\$ 19.95
Cazuela de Mariscos al Gratín	\$ 26.95



### Parrilla y Sartén

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

Róballo, 10 OZ ( <i>Parrilla, Vapor, Veracruzano o a la Florentina</i> )	\$ 28.95
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> )	\$ 30.95
Camarones Grandes, 6 ( <i>Parrilla, Ajillo, al Tequila o Veracruzano</i> )	\$ 34.95
Colas de Langosta a la Parrilla o al Ajillo, 1 lb. ( <i>Sujeta a Disponibilidad</i> )	\$ 39.95



## 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> )	\$ 18.95
Medio Pollo Deshuesado ( <i>Brasas, Chimichurri o Limón</i> )	\$ 18.95
Medio Pollo Jalapeño	\$ 21.95
Filete de Pechuga de Pollo, 8 OZ ( <i>Brasas, Chimichurri o Limón</i> )	\$ 18.95
Filete de Pechuga de Pollo Típico, 8 oz	\$ 20.95
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.



<b>Entraña y Puyazo (Picaña)</b>	<b>\$ 42.95</b>
<b>Entraña y Camarones Grandes</b>	<b>\$ 40.95</b>
<b>Entraña y Colas de Langosta <i>(Sujeto a Disponibilidad)</i></b>	<b>\$ 44.95</b>
<b>Puyazo (Picaña) y Camarones Grandes</b>	<b>\$ 35.95</b>
<b>Puyazo (Picaña) y Filete de Pechuga de Pollo</b>	<b>\$ 32.95</b>
<b>Puyazo (Picaña) y Colas de Langosta <i>(Sujeto a Disponibilidad)</i></b>	<b>\$ 42.95</b>
<b>Churrasco y Camarones Grandes</b>	<b>\$ 34.95</b>
<b>Churrasco y Filete de Pechuga de Pollo</b>	<b>\$ 28.95</b>
<b>Churrasco y Colas de Langosta <i>(Sujeto a Disponibilidad)</i></b>	<b>\$ 36.95</b>



## Hamburguesa

**Hamburguesa Real** **\$ 16.95**

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**

Sujetos a disponibilidad. Tiempo de preparación: 30 minutos

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

**Gran Puyazo Real (Picaña), 40 oz**

**\$ 89.95**

**Gran Lomo Real, 48 oz**

**\$ 94.95**

*Hazlo Oscar:*

*10 Camarones a la Parrilla \$ 30.95*



## Parrilladas Reales

**Real Para 2 Personas**

**\$ 55.95**

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**

**\$ 79.95**

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**

**\$ 89.95**

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 \$ 21.95*



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

  
**Hacienda  
Real**



## Para Niños

Menú para niños menores a 10 años

Lomito, 4 oz	\$ 12.95
Filete de Pollo a la Parrilla, 4 oz	\$ 10.95
Hamburguesa con Queso, 4 oz	\$ 11.95
Camarones Empanizados, 4 oz	\$ 12.95
Deditos de Pollo Empanizados	\$ 11.95
Deditos de Pescado Empanizados	\$ 12.95
Tacos de Pollo ( <i>Orden de 2</i> )	\$ 11.95
Tacos de Lomito ( <i>Orden de 2</i> )	\$ 12.95

**Guarnición:** Puré de Papas, Papas Fritas, Frijoles o Guacamole Chapín.

**Bebida:** Limonada, naranjada o soda.

**Postre:** Sorbete sencillo de vainilla, chocolate o fresa.



## Términos de Carnes

**AZUL**  
Centro muy rojo y frío

**ROJO**  
Centro rojo y tibio

**INGLÉS**  
Dorado y centro rojo

**MEDIO**  
Centro rosado y caliente

**TRES CUARTO**  
Centro rosado, jugoso y caliente

**BIEN COCIDO**  
Centro gris opaco y caliente



\* 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	\$ 4.25	\$ 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	\$ 4.50	\$ 5.00
Acqua Panna	\$ 4.50	\$ 5.75
San Pellegrino	\$ 5.25	\$ 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, Corona 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	\$ 5.50
Paulaner Salvator	\$ 7.95
Paulaner Weißbier	\$ 7.95
Erdinger Weißbier o Pikantus	\$ 7.95



\* Se agregará el 10 % de propina.





*Hacienda*  
**Real**

*El steak perfecto, en el lugar perfecto*





*Hacienda*  
**Real**

*El steak perfecto, en el lugar perfecto*



## Postres

---

<b>Flan de la Hacienda</b>	<b>\$ 6.95</b>
<b>Pastel de Elote Asado</b>	<b>\$ 6.95</b>
<b>Crème Brûlée de Chilacayote</b>	<b>\$ 6.95</b>
<b>Banana Pie</b>	<b>\$ 6.95</b>
<b>Cheesecake de Fresa</b>	<b>\$ 6.95</b>
<b>Cheesecake de Arándanos</b>	<b>\$ 6.95</b>
<b>Pie de Macadamia</b>	<b>\$ 6.95</b>
<b>Pie de Limón</b>	<b>\$ 6.95</b>
<b>Tres Leches</b>	<b>\$ 6.95</b>
<b>Tentación de Chocolate</b>	<b>\$ 6.95</b>
<b>Tiramisú</b>	<b>\$ 6.95</b>
<b>Pudín de Chocolate Blanco</b>	<b>\$ 6.95</b>
<b>Torreja Blueberry</b>	<b>\$ 6.95</b>
<b>Bananos Flambé</b>	<b>\$ 7.95</b>

## Tés e Infusiones

---

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

# Cafés de la Finca

---

<b>Americano</b>	<b>\$ 2.95</b>
<b>Espresso</b>	<b>\$ 3.00</b>
<b>Espresso Doble</b>	<b>\$ 4.00</b>
<b>Cortadito</b>	<b>\$ 3.00</b>
<b>Cappuccino</b>	<b>\$ 3.95</b>
<b>Latte</b>	<b>\$ 3.95</b>
<b>Chai Latte</b>	<b>\$ 3.95</b>
<b>Matcha Latte</b>	<b>\$ 3.95</b>
<b>Mocaccino</b>	<b>\$ 3.95</b>
<b>Carajillo</b>	<b>\$ 8.00</b>
<b>Café Irlandés</b>	<b>\$ 8.95</b>
<b>Frappé Cappuccino</b>	<b>\$ 4.95</b>
<b>Frappé Mocaccino</b>	<b>\$ 4.95</b>
<b>Frappé Oreó</b>	<b>\$ 4.95</b>
<b>Frappé Caramelo</b>	<b>\$ 4.95</b>



# Digestivos

---

<b>Malibú</b>	<b>\$ 6.95</b>
<b>Crema de Menta</b>	<b>\$ 6.95</b>
<b>Amaretto Disaronno</b>	<b>\$ 6.95</b>
<b>Baileys</b>	<b>\$ 6.95</b>
<b>Frangelico</b>	<b>\$ 6.95</b>
<b>Kalhúa</b>	<b>\$ 6.95</b>
<b>Sambuca</b>	<b>\$ 6.95</b>
<b>Chinola Passion Fruit</b>	<b>\$ 6.95</b>
<b>Limoncello</b>	<b>\$ 6.95</b>
<b>Oporto</b>	<b>\$ 6.95</b>
<b>Grappa</b>	<b>\$ 6.95</b>
<b>Fernet</b>	<b>\$ 6.95</b>
<b>Chambord</b>	<b>\$ 10.95</b>
<b>COGNAC</b>	
<b>Henessy Privilège V.S.O.P.</b>	<b>\$ 11.95</b>
<b>Courvoisier V.S.O.P.</b>	<b>\$ 14.95</b>



