



---

## **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 a 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.**



## Sopas



<b>Caldo Tlalpeño</b>	<b>\$ 8.95</b>
<b>Sopa de Tortilla</b>	<b>\$ 8.95</b>
<b>Crema de Mariscos</b>	<b>\$ 15.95</b>

## Entradas



	Individual	Para Compartir
<b>Quesadillas</b>	<b>\$ 7.95</b>	<b>\$ 13.95</b>
<b>Hongos Pleuret (al ajillo, mantequilla o a la crema)</b>	<b>\$ 9.95</b>	<b>\$ 16.95</b>
<b>Mejillones Naturales al Gusto</b>	<b>\$ 9.95</b>	<b>\$ 16.95</b>
<b>Queso Fundido</b>	<b>\$ 9.95</b>	<b>\$ 15.95</b>
<b>Queso Fundido con Chorizo y Champiñones</b>	<b>\$ 9.95</b>	<b>\$ 16.95</b>
<b>El Choricero (Guacamole, Frijoles, Chorizo y Longaniza)</b>	<b>\$ 12.95</b>	<b>\$ 16.95</b>
<b>El Chicharronero (Chicharrones, Frijoles y Escabeche)</b>	<b>\$ 12.95</b>	<b>\$ 16.95</b>
<b>Queso Frito con Tortilla</b>		<b>\$ 6.95</b>
<b>Frijoles con Guacamole</b>		<b>\$ 10.95</b>
<b>Queso Frito, Guacamole y Frijoles</b>		<b>\$ 13.95</b>



## Carpaccios



<b>Lomito</b>	<b>\$ 16.95</b>
<b>Salmón</b>	<b>\$ 16.95</b>
<b>Tuna</b>	<b>\$ 16.95</b>



### Recomendación de la Hacienda

- \* Si usted es alérgico a algún alimento, favor háganoslo saber.
- \* Precios no incluyen propina, agregar el 10 %.




## Ceviches y Cocteles

Ceviche de Róbalo	\$ 8.95
Ceviche de Camarones	\$ 9.95
Ceviche Mixto	\$ 9.95
 Coctel de Camarones	\$ 20.95



## Ensaladas

Mixta de la Huerta	\$ 6.95
César	\$ 8.95
César con Pollo	\$ 9.95
Palmito	\$ 9.95
 Real (con tiras de Pollo y Lomo de aguja)	\$ 10.95



## Platos para Niños

Pechuga de Pollo a la Parrilla	\$ 9.95
Pepito Real	\$ 10.95
Lomito de Aguja, 4 oz.	\$ 10.95
Steak Burger, 4 oz.	\$ 10.95
Camarones Empanizados	\$ 11.95



(acompañados de Papas Fritas, Soda y Sorbete sencillo)

\* Aplica para niños menores a 10 años.







### Recomendación de la Hacienda

\* Precios no incluyen propina, agregar el 10 %.




## Carnes de la Hacienda



<b>Churrasco Real, 6 oz.</b>	<b>\$ 16.95</b>
<b>Churrasco Real, 8 oz.</b>	<b>\$ 20.95</b>
<b>Churrasco Real, 10 oz.</b>	<b>\$ 22.95</b>
 <b>Churrasco Real, 16 oz.</b>	<b>\$ 28.95</b>
<b>Lomito Pérez, 7 oz.</b>	<b>\$ 17.95</b>
<b>Lomito Pérez, 10 oz.</b>	<b>\$ 22.95</b>
 <b>Lomito Pérez, 16 oz.</b>	<b>\$ 28.95</b>
<b>Lomito de Aguja a Caballo o Encebollado, 7 oz.</b>	<b>\$ 19.95</b>
<b>Lomito de Aguja a Caballo o Encebollado, 10 oz.</b>	<b>\$ 24.95</b>
<b>Lomito Real, 7 oz.</b>	<b>\$ 17.95</b>
<b>Lomito Real, 10 oz.</b>	<b>\$ 22.95</b>
 <b>Lomito Típico</b>	<b>\$ 22.95</b>
<b>Punta Jalapeña, 7 oz.</b>	<b>\$ 19.95</b>
<b>Punta Jalapeña, 10 oz.</b>	<b>\$ 24.95</b>
<b>Lomo de Aguja con Paleta, 7 oz.</b>	<b>\$ 15.95</b>
<b>Lomo de Aguja con Paleta, 10 oz.</b>	<b>\$ 20.95</b>
<b>Filet Mignon, 7 oz.</b>	<b>\$ 19.95</b>
<b>Filet Mignon, 12 oz.</b>	<b>\$ 24.95</b>
<b>Steak Pimienta, 7 oz.</b>	<b>\$ 19.95</b>
<b>Steak Pimienta, 12 oz.</b>	<b>\$ 24.95</b>
 <b>Steak Burger, 7 oz.</b>	<b>\$ 15.95</b>



## De la Granja a la Parrilla

<b>Lomito de Cerdo Real, 12 oz.</b>	<b>\$ 17.95</b>
<b>Pollo (brasas, chimichurri o al limón)</b>	<b>\$ 15.95</b>
 <b>Filete de Pollo Típico</b>	<b>\$ 16.95</b>






### Recomendación de la Hacienda

\* Todos nuestros cortes nacionales son elaborados con Lomo de Aguja Importado.  
 \* Precios no incluyen propina, agregar el 10 %.





## Carnes Importadas

<b>Puyaso Coulotte, 7 oz.</b>	<b>\$ 24.95</b>
<b>Puyaso Coulotte, 12 oz.</b>	<b>\$ 27.95</b>
<b>Entraña Real, 8 oz.</b>	<b>\$ 26.95</b>
<b>Entraña Real, 12 oz.</b>	<b>\$ 31.95</b>
<b>Entraña Real Típica</b>	<b>\$ 29.95</b>
<b>Sirloin, 1 lb.</b>	<b>\$ 34.95</b>
<b>Rib Eye, 1 lb.</b>	<b>\$ 34.95</b>
 <b>Lomito Café de Paris, 1 lb.</b>	<b>\$ 38.95</b>
 <b>Chateaubriand con salsa bordelesa, 1 lb.</b>	<b>\$ 38.95</b>
<b>Cowboy, 1.5 lbs.</b>	<b>\$ 40.95</b>
<b>T-bone, 1.5 lbs.</b>	<b>\$ 40.95</b>
 <b>Tomahawk, 2 lbs.</b>	<b>\$ 64.95</b>



## Parrilladas Reales

### PARA 4 PERSONAS

**Lomo de Aguja, Puyaso Coulotte, Longaniza, Queso frito, Frijoles, Elote dulce, Papa a la Parrilla, Tortilla o Pan con Ajo.** **\$ 62.95**

### PARA 2 PERSONAS

**Lomo de Aguja, Puyaso Coulotte, Longaniza, Queso frito, Frijoles, Elote dulce, Papa a la Parrilla, Tortilla o Pan con Ajo.** **\$ 42.95**

**\*Adicione Camarones (4) a su Parrillada por \$ 14.95**

**\*Adicione Langosta (sujeto a disponibilidad) por \$ 16.95**

**(Todos nuestros platos se acompañan con papa a la parrilla, elote dulce como guarnición, pan con ajo o tortillas)**

### Recomendación de la Hacienda

- \* Todos nuestros cortes nacionales son elaborados con Lomo de Aguja Importado.
- \* Precios no incluyen propina, agregar el 10 %.



Grand  
Old Parr.

  
Hacienda  
Real



## Platos Mixtos

Usted puede crear la combinación que desee:

Lomito y Chorizo o Longaniza \$ 20.95

Lomito y Puyaso \$ 27.95

 Lomito y Camarones \$ 30.95

Lomito y Pollo \$ 25.95

Lomito y Róbalo del Atlántico \$ 25.95

Entraña y Lomito \$ 31.95

Lomito y Cerdo \$ 25.95

Puyaso y Chorizo o Longaniza \$ 26.95

Camarones y Róbalo del Atlántico \$ 27.95

 Entraña y Camarones \$ 32.95

 Langosta (sujeta a disponibilidad) y Lomito \$ 34.95

 Langosta (sujeta a disponibilidad) y Entraña \$ 36.95



## Fajitas y Tacos de la Hacienda

Fajitas de Pechuga de Pollo \$ 12.95

Fajitas de Cerdo \$ 12.95

Fajitas de Lomo de Aguja \$ 13.95

 Fajitas de Entraña \$ 22.95

Tacos de Cerdo Adobado \$ 10.95

Tacos de Pechuga de Pollo \$ 10.95

Tacos de Lomo de Aguja \$ 11.95

 Tacos de Entraña \$ 17.95






 Recomendación de la Hacienda

\* Precios no incluyen propina, agregar el 10 %.





## Del Mar a la Parrilla

 <b>Cazuela de Mariscos</b>	<b>\$ 26.95</b>
 <b>Salmón</b> (parrilla, a las finas hierbas o a la Florentina)	<b>\$ 26.95</b>
 <b>Tuna Steak</b>	<b>\$ 26.95</b>
<b>Róbalo</b> (vapor, brasas, veracruzana o a la Florentina)	<b>\$ 25.95</b>
<b>Camarones</b> (parrilla, ajo o veracruzana)	<b>\$ 28.95</b>
 <b>Camarones flambeados al Tequila</b>	<b>\$ 30.95</b>
 <b>Langosta a la parrilla o al ajo</b> (sujeta a disponibilidad)	<b>\$ 34.95</b>



## Parrilladas de Mariscos

### PARA 4 PERSONAS

**Langosta (sujeta a disponibilidad), Calamares, Mejillones, Camarones, Róbalo, 4 guarniciones a escoger, Tortilla o Pan con Ajo.** **\$ 99.95**

### PARA 2 PERSONAS

**Langosta (sujeta a disponibilidad), Calamares, Mejillones, Camarones, Róbalo, 4 guarniciones a escoger, Tortilla o Pan con Ajo** **\$ 49.95**



## Adicionales

<b>Tortillas Chapinas (4 unidades)</b>	<b>\$ 1.95</b>
<b>Pan con ajo o con mantequilla (4 rebanadas)</b>	<b>\$ 1.95</b>



### Recomendación de la Hacienda

- \* Si usted es alérgico a algún alimento, favor háganoslo saber.
- \* Precios no incluyen propina, agregar el 10 %.



## Bebidas



	Sencillo	Doble
Té Helado	\$ 3.25	\$ 3.75
Limonada	\$ 3.25	\$ 3.75
Limonada con Fresa	\$ 3.75	\$ 4.75
Limonada con Hierbabuena	\$ 3.75	\$ 4.75
Naranjada	\$ 3.25	\$ 3.75
Rosa de Jamaica	\$ 3.25	\$ 3.75
Horchata	\$ 3.25	\$ 3.75
Tamarindo	\$ 3.25	\$ 3.75
Fruit Punch	\$ 3.50	\$ 4.00
Jugo de Naranja o Tomate	\$ 3.50	\$ 4.00
Jugo de Tomate Preparado	\$ 3.50	\$ 4.00
Frozen de Frutas Naturales	\$ 3.75	\$ 4.75
Sodas	\$ 3.25	
Agua Embotellada	\$ 1.75	



## Café Frappé

Capuccino	\$ 4.95
Mocaccino	\$ 4.95
Oreo	\$ 4.95
Almendras	\$ 4.95
Caramelo	\$ 4.95



## Cervezas

Pilsener, Golden Light, Suprema o Santa Cruz	\$ 3.95
Heineken, Corona, Estrella Damm o Michelob ULTRA	\$ 4.75
Erdinger <i>Weißbier</i>	\$ 7.00
Inedit Damm o Stella Artois	\$ 5.95
Modelo Especial	\$ 4.95
Cadejo	\$ 4.95
Premio	\$ 4.95



\* Precios no incluyen propina, agregar el 10 %.



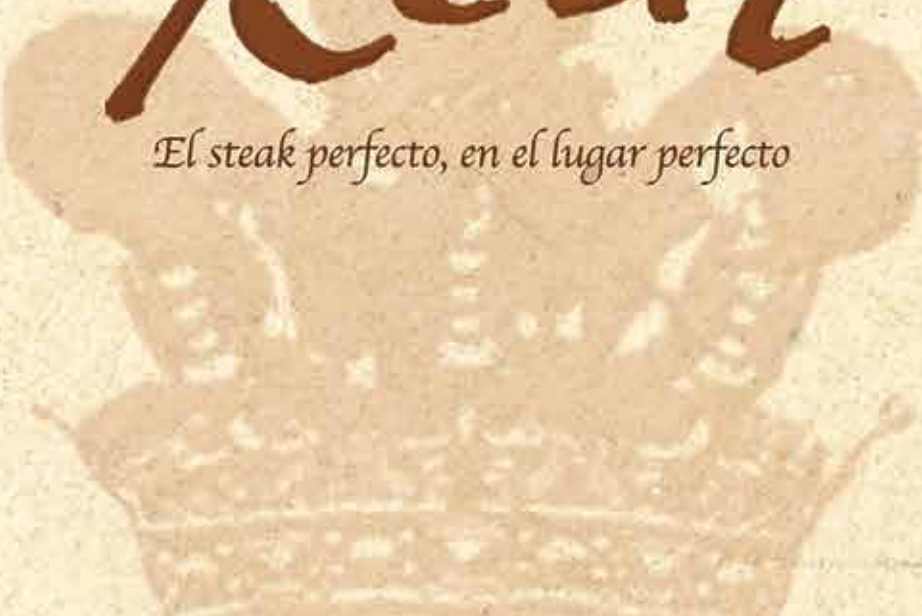
# B&G





Hacienda  
**Real**

*El steak perfecto, en el lugar perfecto*



# Postres

---



**Flan de la Hacienda**

**\$ 5.50**

**Crème Brûlée de Chilacayote**

**\$ 5.50**

**Panna Cotta Real (Baileys, Maracuyá)**

**\$ 5.50**

**Baked Alaska**

**\$ 5.50**

**Pastel de Almendra**

**\$ 5.50**

**Strudel de Manzana**

**\$ 5.50**



**Banana Pie**

**\$ 5.50**

**Pie de Higo**

**\$ 5.50**

**Tentación de Chocolate**

**\$ 5.50**

**Pie de Queso**

**\$ 5.50**

**Pie de Macadamia**

**\$ 5.50**

**Tres Leches**

**\$ 5.50**

**Tiramisú**

**\$ 5.50**



**Pastel de Elote**

**\$ 5.50**

**Sorbete y Nieves**

**\$ 3.50**

**Pie a la Moda**

**\$ 5.95**



**PARA COMPARTIR**

**Baked Alaska**

**\$ 10.95**

# Café Frappé

---

**Capuccino**

**\$ 4.95**

**Mocaccino**

**\$ 4.95**

**Oreo**

**\$ 4.95**

**Almendras**

**\$ 4.95**

**Caramelo**

**\$ 4.95**



**Recomendación de la Hacienda**

---

# Bebidas Calientes

---

Café Americano	\$ 2.50
Café Espresso	\$ 3.00
Café Capuccino	\$ 3.50
Té Caliente	\$ 2.50
Café de Prensa Francesa (2 tazas)	\$ 6.00
Café de Prensa Francesa (4 tazas)	\$ 12.00



# Digestivos

---

	Sencillo	Doble
Malibú	\$ 6.95	\$ 7.95
Crema de Menta	\$ 6.95	\$ 7.95
Amaretto Disaronno	\$ 6.95	\$ 8.95
Baileys	\$ 6.95	\$ 8.95
Frangelico	\$ 6.95	\$ 8.95
Kalhua	\$ 6.95	\$ 8.95
Sambuca	\$ 6.95	\$ 8.95
COGNAC		
Remy Martin V.S.O.P.	\$ 7.95	\$ 9.95
Courvoisier V.S.O.P.	\$ 10.95	\$ 12.95



