



## ENTRADAS / APPETIZERS

### \*Tostada de atún

Tuna tostadas with chipotle chili.

**\$120.00**

### Cecina frita con guacamole

Dried meat with guacamole and spicy sauce.

**\$170.00**

### Carpaccio de salmón

Smoked salmon with capers, lemon and olive oil.

**\$190.00**

### Queso fundido natural

Natural mexican style cheese fondue.

**\$120.00**

### Queso fundido con chistorra

Mexican style cheese fondue with red pork sausage.

**\$140.00**

### Entremés La Venta

Para compartir: puntas de res, taquitos dorados, quesadillas, guacamole, chicharrón y chistorra.

**\$210.00**

For sharing: beef fillet, fried tacos, quesadillas, guacamole, fried pork skin and chistorra.

## ENSALADAS / SALADS

### Ensalada de cítricos

Variiedad de lechugas con cítricos, fresas y almendras con aderezo balsámico.

**\$110.00**

Mixed lettuces, citrus fruits, strawberries and almonds drizzeld with balsamic dressing.

### Ensalada Hacienda

Variiedad de lechugas con jamón serrano, queso de cabra, tocino y nueces.

**\$125.00**

Mixed lettuces, serrano ham, goat cheese, bacon and walnuts.

### Ensalada del chef

Variiedad de lechugas con pechuga de pollo a la plancha, queso panela, morrón y vinagreta de mostaza y miel.

**\$125.00**

Mixed lettuce with grilled chicken, cheese, bell pepper and honey-mustard dressing.

### \*Ensalada César

Tradicional Caesar salad.

**\$140.00**

**\*Los platillos con ingredientes crudos se sirven bajo consideración del comensal.**

The dishes with raw ingredients are served under the diner's consideration.



# CREMAS Y SOPAS / SOUPS

## Sopa Azteca

Sopa de tortilla con aguacate, chicharrón, queso panela y chile  
Tortilla soup served with avocado, fried pork skin, cheese and chile.

**\$85.00**

## Sopa de cebolla

Sopa de cebolla con queso gratinado.  
Onion soup with gratin cheese.

**\$85.00**

## Jugo de carne

Beef broth.

**\$80.00**

## Sopa de médula

Marrow soup.

**\$90.00**

## Caldo Xóchitl

Consomé con arroz, pollo, aguacate y salsa verde.  
Broth served with rice, chicken, avocado and green sauce.

**\$85.00**

## Crema de queso con uvas al vino blanco

Cheese cream with grapes cooked with white wine.

**\$115.00**

# PASTAS

## Lasaña Boloñesa

Lasagna Bolognese.

**\$130.00**

## Lasaña Florentina

Lasagna with spinach and italian sauce.

**\$130.00**

## Spaguetti o Fettucine al gusto

Alfredo, italiana o al burro.

Alfredo, italian or with butter.

**\$125.00**

# AVES/BIRDS

## Pollo a la naranja

Pechuga de pollo en salsa de naranja y pimienta verde con papas gratinadas.  
Chicken breast with orange sauce served with baked potatoes.

**\$180.00**

## Suprema de pollo rellena de manzana y nuez en salsa Roquefort

Acompañado de arroz y vegetales.

Chicken supreme stuffed with apple and walnut with Roquefort sauce.  
Served with rice and vegetables.

**\$195.00**

## Pollo (pierna y muslo) con mole y arroz

Chicken thigh and leg with rice and mole sauce.

**\$195.00**

## Pechuga de pollo a la parrilla

Grilled chicken with rice and vegetables.

**\$175.00**





# PESCADOS Y MARISCOS / SEAFOOD

## Filete de salmón al chipotle (190 grs. aprox.)

Salmon fillet seasoned with chipotle.

**\$275.00**

## Filete de pescado al gusto

Rebozado, a la plancha, al ajillo, con ajo o meuniere.

Fish fillet to taste: battered, grilled, with garlic, with garlic and guajillo chile or meuniere.

**\$195.00**

## Camarones al tequila U-12 (188 grs. aprox.)

Camarones en salsa de tequila cremosa con arroz y vegetales.

Shrimp cooked in creamy tequila sauce served with rice and vegetables.

**\$280.00**

## Pulpo al ajillo (180 grs. aprox.)

Acompañado de vegetales de temporada.

Grilled octopus with garlic and guajillo chile served with seasonal vegetables.

**\$280.00**

# ESPECIALIDADES DE LA CASA

## Filete de res a la tampiqueña (180 grs. aprox.)

Acompañada de guacamole, enchilada queretana, frijoles y arroz.

Beef steak served with guacamole, an enchilada, beans and rice.

**\$230.00**

## Filete Perogordini (180 grs. aprox.)

Sobre cama de espinacas a la crema bañado de salsa de champiñones y vino tinto.

Tenderloin with perogourdine sauce served in creamy spinach with mushroom and red wine sauce.

**\$260.00**

## Milanesa La Venta (180 grs. aprox.)

Con papas a la francesa.

Beef milanese with french fries.

**\$230.00**

## Centro de filete Chemita

Beef steak with Chemita sauce, served with vegetables and baked potatoes.

**\$275.00**

Los platillos con ingredientes crudos se sirven bajo consideración del comensal.

The dishes with raw ingredients are served under the diner's consideration.





## DE LA PARRILLA/ FROM THE GRILL

### Rib-eye

400 grs. aprox.

**\$295.00**

### Arrachera

Flank steak. 300 grs. aprox.

**\$270.00**

### Picaña

300 grs. aprox.

**\$280.00**

Todos los cortes se sirven con papa al horno, hierbas y verduras parrilladas.

All steak cuts are served with baked potatoes, herbs and grilled vegetables.

### Salmón a la parrilla (190 grs. aprox.)

Grilled salmon.

**\$260.00**

### Brocheta Mar y Tierra

Camarón (81 grs. aprox.) y filete de res (180 grs. aprox.) acompañado de papa al horno a la mantequilla y vegetales de temporada.

Shrimp and beef fillet served with butter garnished baked potatoe and seasonal vegetables.

**\$280.00**

### Molcajete de arrachera

Arrachera, nopales, queso panela, aguacate, jitomate, cebolla cambray en salsa ranchera.

Flank steak, nopales, cheese, avocado, tomato, cambray onion served in ranchera sauce.

**\$295.00**

### Tacos callejeros de arrachera (300 grs. aprox.)

Acompañados de guacamole y frijoles.

Flank steak tacos served with guacamole and beans.

**\$240.00**

Los platillos con ingredientes crudos se sirven bajo consideración del comensal.

The dishes with raw ingredients are served under the diner's consideration.



# COMIDA 100% QUERETANA

## Enchiladas queretanas

Enchiladas bañadas en salsa de chile guajillo, rellenas de queso, con crema y vegetales encima.

Cheese enchiladas cooked in guajillo chile sauce, topped with cream and vegetables.

**\$140.00**

## Chile Hacienda

Chile ancho relleno de queso con un toque de piloncillo.

Chile stuffed with cheese with a touch of brown sugar.

**\$140.00**

## Enchiladas Maridelfi

Enchiladas en salsa verde con cilantro, rellenas de pollo y gratinadas.

Chicken enchiladas cooked in green cilantro sauce.

**\$140.00**

## Flautas doradas de pollo

Servidas con lechuga y crema.

Chicken fried tacos served with lettuce and cream.

**\$125.00**

# HAMBURGUESAS Y SÁNDWICHES

## Hamburguesa del chef (250 grs. aprox.)

Con papas a la francesa.

Hamburger with french fries.

**\$190.00**

## Club Sándwich

**\$150.00**

## Pepito de filete de res

Acompañado de papas a la francesa.

Beef fillet pepito with french fries.

**\$190.00**

# SUGERENCIA DEL MES MONTHLY SUGGESTION

## Puntas de filete a la mexicana

Acompañadas de arroz y frijoles.

Diced beef steak with tomatoe onion and chile, served with rice and beans.

**\$200.00**







## POSTRES/ DESSERTS

<b>Postre de la casa</b> Assorted homemade desserts.	<b>\$85.00</b>
<b>Flan de rompopo</b> Eggnog flan.	<b>\$85.00</b>
<b>Tarta de manzana</b> Apple pie.	<b>\$80.00</b>
<b>Helados y nieves de sabores</b> Ice cream of different flavors.	<b>\$70.00</b>
<b>Cream Brulee</b>	<b>\$85.00</b>

## BEBIDAS/BEVERAGES

<b>Café americano</b> Regular black coffee.	<b>\$45.00</b>
<b>Café capuchino</b> Capuccino.	<b>\$50.00</b>
<b>Café espresso</b> Espresso coffee.	<b>\$45.00</b>
<b>Té</b> Tea.	<b>\$25.00</b>
<b>Refresco</b> Soda.	<b>\$30.00</b>

