

Menú



TODOS LOS PESOS DE NUESTRAS
CARNES SON EN CRUDO

CONSUMIR PRODUCTOS CRUDOS ES SU
DECISIÓN

PRECIOS EN PESOS MEXICANOS

IVA INCLUIDO

NO EXISTE CONSUMO MÍNIMO NI
MODALIDAD DE BARRA LIBRE

UNA EXPERIENCIA GASTRONÓMICA
CREADA POR...

ALTECLARO

Aceptamos Tarjetas



Aceptamos Vales



@alteclaro

www.alteclaro.com

www.haciendalasolariega.com

EN

HACIENDA LA
SOLARIEGA
MOMENTOS QUE TRÁSCIENDEN

— PARA PICAR Y COMPARTIR —

Tostadas de atún \$180

Atún sellado al ponzu, acompañado de fritura de camote y poro, con guacamole y salsa de tomate rostizado con chipotle (2 pzs)

Tacos prime \$215

Carne a la parrilla, guacamole y cebollas cambray (3pzs)

Tacos de Pulpo \$215

Al mojo de 4 chiles, mayonesa de sirasha y pico de gallo del huerto (3pzs)

Tacos de costilla braseada \$195

Tacos de costilla braseada en su propio jugo con cebolla crujiente y cremoso de aguacate (3pzs)

Empanadas de carne al horno \$155

Empanadas estilo argentino rellenas de carne picada y acompañadas con salsa chimichurri y ensalada (2pzs)

Guacamole \$165

Servido con chapulines y tostadas de maíz

Alitas a la parrilla \$185

Marinadas en chile japones y limón (12 pzs)

Tuétanos con esquites \$165

A la parrilla cubiertos de esquites, crema de rancho y queso fresco (2 pzs)

Chorizo Argentino \$165

Asado a la parrilla, Servido con pan de la casa (2 pzs)

— SANDWICH & HAMBURGUESA —

Hamburguesa Mar y Tierra \$235

Carne de res y camarones a la parrilla, mermelada de pimientos, queso suizo y tomate. Servida con papas fritas

Sándwich de costilla braseada \$195

Costilla braseada en su propio jugo, cebollas caramelizadas y papa paja crujiente. Servido en pan artesanal y papas fritas.

— GUARNICIONES —

Arroz de la Hacienda \$95

Papa al horno \$95

Verduras a la parrilla \$145

Papas fritas \$85

Camote rostizado \$95

Espárragos a la parrilla \$135

— SOPAS Y ENSALADAS —

Ensalada César \$110

Mix de lechugas verdes, aderezo cesar, crotones y queso parmesano.

Pollo al grill \$185

Salmón al grill \$295

Jugo de carne \$135

Con aguacate, cilantro, cebolla y limones

— AL GRILL —

El peso de nuestras proteínas es en crudo

Tirita de Picaña 250 g \$295

Rib Eye 400 g \$485

Arrachera 250 g \$ 290

Cabreria choice 350 g \$500

Short ribs 300 g \$315

Costillas Babyback BBQ \$265

Tomahawk choice 1.100 kg \$1,390

Porterhouse choice 450 g \$535

— DEL MAR —

Pulpo al ajillo y vino blanco \$325

220 g | Ligeramente picante, servido con papa machacada y pan de la casa

Salmón a la parrilla \$315

220 g | Servido con puré de betabel y camote rostizado con queso ricotta

Camarones al ajillo picante \$295

220 g | Camarones al ajillo picante montados en salsa de tocino, servidos con ensalada fresca y arroz a la mantequilla.

— POSTRES —

Brownie de chocolate con helado \$95

Colossal cheesecake \$125

Servido con salsa de fresas

Buñuelos de rodilla \$125

Servidos con salsa de caramelo y plátano, acompañados de helado de vainilla y tierra de chocolate Zazil

Panacota de maíz tatemado \$125