



HACIENDA DE LOS MORALES
DESDE 1967

MENÚ

RESTAURANTE

LUNES A SÁBADO
DE 1 PM A 12 AM

DOMINGO
DE 1 PM A 6 PM



www.haciendadelosmorales.com



FESTIVAL DE LA LANGOSTA



DEL 1º DE OCTUBRE
AL 30 DE NOVIEMBRE

RESERVACIONES
55 5283 3055/56

ENTRADAS FRÍAS

Media Langosta Bella Vista \$725
Langosta acompañada
de ensalada rusa

Timbal de langosta y cangrejo \$595
Mezcla de langosta, espárrago y
cangrejo con remoulade de apionabo,
aderezo de salsa americana y limoncello

ENTRADAS CALIENTES

Bisqué de langosta \$280
Flameada con cognac
y perfume de estragón

Burrito de langosta \$490
Con tortilla de harina, frijoles
bayos refritos, queso manchego
y salsa de chile de árbol

PLATOS FUERTES

**Media langosta
con risotto al limón \$725**
Perfumada con limón amarillo
y queso mascarpone

Langosta estilo Puerto Nuevo \$1,650
Acompañada con tortilla de harina,
frijoles bayos, arroz rojo y
salsa de árbol

Mar y tierra \$950
Media langosta a la parrilla con
finas hierbas y salsa de azafrán,
filete de res en salsa de morillas,
acompañado de puré de papa y
espárragos a la parrilla

POSTRES

Trío de sorbetes \$135
Frambuesa, mango y limón

Mousse Tropical \$135
Mousse de guayaba con queso
y ate de membrillo

** Los precios incluyen IVA*

TÍPICOS MEXICANOS

DE

La Hacienda

— Hacienda's Typical Mexican Dishes —



**CEVICHE DE ROBALO
ESTILO ACAPULCO (125 g)**

\$310

Seabass ceviche 'Acapulco' style

**CHAPULINES
CON GUACAMOLE (100 g)**

\$220

Traditional grasshoppers with guacamole

ESCAMOLES AL GUSTO (100 g)

\$495

Ants eggs

SOPA DE TORTILLA

\$170

Tortilla soup with cheese and avocado

CALDO TLALPEÑO

\$175

Chicken broth with tomato, rice and avocado

**TRADICIONALES CHILES
EN NOGADA (2 piezas)**

\$415

*Traditional poblano peppers, stuffed
with ground meat in walnut sauce*

**PATO EN PIPIÁN
O A LA NARANJA (380 g)**

\$515

Roasted duck with pipián or duck a l'orange

**QUESADILLAS DE LA MAYORA
AL COMAL O FRITAS (6 piezas)**

\$245

The cook's quesadillas, fried or grilled

**GUSANOS DE MAGUEY
FRITOS (100 g)**

\$885

Fried pague worms served with tortillas

**PECHUGA DE POLLO EN MOLE
POBLANO O PIPIÁN
HECHO EN CASA (250 g)**

\$400

*Chicken breast in homemade poblano mole
or 'pipian' sauce*

**PUNTAS DE FILETE A LA
MEXICANA O AL ALBAÑIL (170 g)**

\$485

Tenderloin tips, mexican or 'Albañil' style

**CARNE ASADA A
LA TAMPIQUEÑA (200 g)**

\$485

*Grilled beef tenderloin strip with guacamole,
enchilada and mashed black beans*

TRADICIONALES

DE

La Hacienda

— Hacienda's Traditionals —



ENTRADAS

Appetizers

**ABULÓN REBANADO
PREPARADO EN SU MESA (100 g)**

\$970

Sliced abalone prepared tableside

**PATÉ DE FOIE GRAS
CON PAN DE NUEZ (100 g)**

\$520

Foie gras pate with toasted pecan bread

TACOS GOBERNADOR (4 piezas)

\$660

Shrimp tacos 'Governor' style

SALMÓN AHUMADO (140 g)

\$485

Smoked salmon

CARNITAS DE PATO (200 g)

\$415

Diced roasted duck served with tortillas

ENSALADAS

Salads

TRADICIONAL CÉSAR <i>Traditional Caesar's salad</i>	\$240	"LOS MORALES" Con palmitos y espárragos <i>'Los Morales' with palm hearts and asparagus</i>	\$240
CAPRESE Queso mozzarella de búfala y jitomate <i>Caprese. Tomato and mozzarella cheese</i>	\$240		

SOPAS

Soups

SOPA DE CEBOLLA <i>Onion soup 'French' style</i>	\$170	TRADICIONAL CREMA DE QUESO CON UVAS <i>Traditional cheese cream soup with grapes</i>	\$190
SOPA DE FLOR DE CALABAZA Y ELOTE CON TAPA DE HOJALDRE <i>Zucchini blossom cream soup covered with puff pastry</i>	\$170		

PESCADOS Y MARISCOS

Fish and Seafood

LANGOSTA THERMIDOR <i>Lobster Thermidor</i>	\$1,565	FILETE DE HUACHINANGO A LA MEUNIÈRE DE CILANTRO O AL LIMÓN (200 g) <i>Red snapper fillet with meunière coriander or lime sauce</i>	\$520
PÁMPANO A LA SAL, (500 g / 30 min) <i>Pampano baked in a salt crust</i>	\$660	SALMÓN EN COSTRA DE SEMILLAS MEXICANAS Y SALSA DE MANGO (190 g) <i>Salmon in mexican seed crust and mango sauce</i>	\$505
CAMARONES GIGANTES AL GUSTO (5 piezas) Al ajillo, al mojo de ajo, a la parrilla o huitlacoche <i>Giant shrimps your choice; garlic, guajillo pepper, grilled or with huitlacoche</i>	\$655	FILETE DE ROBALO AL GUSTO <i>Sea bass fillet</i>	\$615
PULPO ROSTIZADO (300 g) Preparado en nuestro horno Jospier	\$495	LOMO DE SALMÓN (250 g) Preparado en nuestro horno Jospier	\$505

CARNES Y AVES

Meat and Poultry

RIB EYE A LA PARRILLA O AL GUSTO (350 g) <i>Rib-eye steak</i>	\$685	MEDALLONES DE FILETE DE RES A LA PIMIENTA NEGRA, MOSTAZA, AL JEREZ O EN SALSA POBLANA (200 g) <i>Beef medallions with pepper sauce, mustard, sherry sauce or poblano pepper sauce</i>	\$510
ARRACHERA NORTEÑA (200 g) <i>Skirt steak with baked potato and guacamole</i>	\$450	CABRERÍA (450 g) Preparado en nuestro horno Jospier	\$700
TACOS DE RIB EYE Y TUÉTANO 350 g de Rib Eye con cebollitas cambray, chiles toreados, cilantro y salsa ranchera Preparado en nuestro horno Jospier	\$685	TOMAHAWK (800 g) Preparado en nuestro horno Jospier	\$1,525

CARRITO

DE

Postres

Desserts Trolley

\$140

N U E S T R A

Historia



La historia de **La Hacienda De Los Morales** se remonta a mediados del siglo XVI, cuando se sembraron las primeras moreras para la crianza del gusano de seda, razón por la cual se le dio a la Hacienda el nombre que ha perdurado durante más de cuatro siglos, **Los Morales**. En 1647 se inició la construcción de una finca que llamarían "*San Juan de Dios de Los Morales*". El casco de esta Hacienda ha sido restaurado sin alterar su estructura original y continuó como residencia hasta 1967. Hoy, cuatro siglos después, Hacienda de los Morales ofrece un magnífico restaurante de alta cocina mexicana e internacional y un centro de eventos en un ambiente tradicional mexicano, ideal para celebrar momentos memorables.



The history of **Hacienda De Los Morales** goes back to the XVI century, when mulberry bushes, 'moreras' were grown in this area of Mexico City, for the development of the silk worm industry. A century later, in 1647 the first manor house was built and named '*San Juan de Dios de Los Morales*'. Through the years it has been restored honoring the original architecture. For the next three centuries and until the first half of the 20th century the Hacienda was home of several mexican families.

Today, visitors can enjoy in Hacienda de los Morales an excellent restaurant, offering traditional mexican and international cuisine, private rooms and magnificent banquet halls.