

CALIDAD - CALIDEZ - COSTO

HACIENDA SANTA ROSA LE DA LA BIENVENIDA EN ESTA NUEVA "NORMALIDAD",
aplicamos las medidas de higiene necesarias para tener el servicio de "MESA SEGURA"
¡Su salud es lo mas importante para nosotros!

PREGUNTA POR
LA CORTESIA DEL
DIA

La
Hacienda
Santa Rosa
Restaurante

ENTRADAS

Ensalada de Lechuga, Jitomate, Pepino, Zucchini, Jitomate, aguacate (200g) o Limón y sal y un toque de vinagre blanco.	\$ 56.00
Servicio hijales con tollopes en tu mesa por persona servicio de salidas individual, sin costo (Favor de solicitarlo en tu mesa)	\$10.00
Enchiladas con Pollo Gratinado o Queso Fresco (de mole o verde) 3 piezas 1/2 orden (7 piezas) para 2 personas (150g)	\$100.00 \$ 85.00
1 Chile Relleno Queso tipo Manchego o Mito acompañado con arroz	\$ 94.00
Chilaquiles verdes o rojos gratinados queso tipo manchego Con 1 Huevo Estrella Con pollo deshebrado (100g)	\$ 90.00 \$ 99.00
Sopes Naturales base de tortilla fría con hijales con queso tipo Manchego gratinado y guarnición de guacamole (4 piezas por orden) Con chorizo	\$ 64.00 \$ 69.00
Quesadillas Surfidas (4 piezas por orden) (1) Rajas cremas, (1) Champiñones, (1) Queso O solo de Queso	\$ 80.00 \$ 75.00

SOPAS

Sopa Xochitl (Frijoles, Trocitos de Queso Fresco y Chile Poblano)	\$ 44.00
Crema Poblana, papas de papadero y queso fresco en trocitos	\$ 44.00
Consomé de pollo con Arroz y Verduras Con Pollo Desmenuzado (150 g)	\$ 40.00 \$ 50.00
Sopa de Fideos	\$ 35.00
Orden de Arroz (200g) Con Mole o 1 Huevo estrella o (5) piezas de Plátanos Fritos	\$ 34.00 \$ 42.00

Brandy y Ron	COPA 60ml	BOTELLA incluye 6 copas de Refresco (355ml)
Bacardi Blanco	\$ 55.00	\$ 460.00 (750 ml)
Bacardi Añejo	\$ 56.00	\$ 400.00 (750 ml)
Matusalem Clásico	\$ 55.00	\$ 610.00 (750 ml)
App. Dorado	\$ 50.00	\$ 450.00 (750 ml)
App. State	\$ 65.00	\$ 700.00 (750 ml)
Torres 10	\$ 65.00	\$ 750.00 (750 ml)

La Copa de 60ml de Brandy y Ron incluye un Refresco de 355ml y si la pide campechano (tehuacán y coca cola) tendrá un aumento de \$12.00 por copa.

POLLO

Nuestras porciones son pesadas en Crudo, peso aproximado:
Pierna y muslo 250g chusco o Pechuga Deshuesada 200g
Pechuga asada aplastada 150g

Pierna y Muslo ó Pechuga deshuesada al gusto frito ó ranchero (salsa verde o roja) Acompañado de papas a la francesa ó ensalada o hijales de la olla	\$ 98.00
Con Mole Poblano (Pierna y Muslo ó Pechuga deshuesada) Acompañado de Arroz	\$114.00
Xochitl 1 pieza de pollo desmenuzado con Rajas, Crema y Cebolla	\$105.00
Napolitana 1 pedregal aplastado, Emparedado Gratinado con Queso Manchego con guarnición de rodajas de Jitomate y Aguacate	\$105.00
Santa Rosa Sabor de Pollo Gratinado con Queso Manchego con 1 Nopal Asado y Guacamole con Papas o Con Papas y Guacamole	\$115.00 \$120.00
Alambre 1 pieza de pechuga de pollo en tiras Gratinado con Pimientos Morón, Cebolla, Tallo y Queso Manchego	\$105.00
Doblada de Pollo Pechuga Asada Refrita de Espinaca con Queso doble crema en Salsa Cremosa y Acompañado de Arroz	\$120.00
PIEZA DE POLLO EN CARUELA (400ml caldo) Una pieza de pollo (250 g) desmenuzada ó entera con arroz y verduras molles, cebolla y chile picado que no puede fallar!!	\$90.00

Tequila

	COPA 60ml	BOTELLA 750ml
José Cuervo Esp.	\$48.00	\$ 380.00 (750 ml)
Horritos	\$60.00	\$ 680.00 (750 ml)
Centenario Plata	\$68.00	\$ 950.00 (750 ml)
Centenario Reposado	\$60.00	\$ 910.00 (750 ml)
Tequila 1800 Reposado	\$82.00	\$1020.00 (750 ml)
Tradicional	\$72.00	\$ 675.00 (750 ml)
Cazadores Blanco	\$68.00	\$ 850.00 (750 ml)
Cazadores Reposado	\$72.00	\$ 850.00 (750 ml)
Herradura Reposado	\$80.00	\$1200.00 (750 ml)
Don Julio Reposado	\$85.00	\$1400.00 (750 ml)
Caballito de Limón	\$16.00	

En Tequila por copa ó botella no incluye servicio de refresco solo sangría excepto en parrilla y tendrá un costo extra de \$12.00 por copa

WHISKY Y VODKA

	COPA 60ml	BOTELLA 750ml
J. W. Eiqueta Roja	\$ 72.00	\$ 800.00 (750 ml)
Chivas Regal	\$120.00	\$1800.00 (750 ml)
Buchanan's	\$135.00	\$1500.00 (750 ml)
Black & White	\$ 45.00	\$ 550.00 (750 ml)
Absolut	\$ 65.00	\$ 700.00 (750 ml)
Stolichnaya	\$ 70.00	\$ 750.00 (750 ml)
Smirnoff	\$ 66.00	\$ 680.00 (750 ml)

CARNES

Nuestras porciones son pesadas en Crudo, peso aproximado:

Nuevo Sabana Tricolor Bisteque de Res (180 g) Gratinado (Pechuga o Espinaca con Salsa Roja y Verduras con Queso Manchego)	\$ 120.00
Alambre Suritas de Res (150 g) Gratinado (con Pimientos, Cebolla, Tallo y Queso Manchego)	\$ 115.00
Asada (150g.) de Tira de Res Acompañado con Chilaquiles ó Ensalada de Verduras Frescas ó Papas a la Francesa	\$ 120.00
Oreja de Elefante (180g) de Milanesa de Res Gratinado Con huevo estrella	\$136.00
Tampiqueña Tira de Res (170 g) Acompañado de Guacamole, Enchilada de Mole, Arroz y Frijoles Refritos 1/2 Arroz en salmón puede cambiarse por otra ensalada	\$ 135.00
Xochimilco Medallón de Bife (150 g) Tradición con Papas asadas y Sopa Natural Preparado con Pimientos Verde y con Sopa Natural Gringo con Papas a la Francesa y un Sopa Natural	\$ 135.00 \$ 140.00 \$ 140.00
Plato Misto Carne Asada (170g) Con Queso Panela Asado en Salsa Verde	\$ 122.00
Puntas de Res a la Mexicana (150 g) (Chile, Jitomate y Cebolla) Acompañadas de Frijoles ó Arroz	\$ 112.00
Chuleta de Cerdo Ahumada (150g) Acompañada de papas y ensalada	\$ 98.00
Arrachera Importada (200 g) con Guacamole y se escoge Volcan con Queso manchego con queso Manchego tostado ó Classificado de mar ó Hermas con queso Manchego tostado	\$ 140.00

Guarniciones extras

Nuestras 7 guarniciones con una sola guarnición en caso de solicitar
Tahuacán y Chilaquiles \$ 10.30 cada una
Papas a la francesa, Rodajas de Papas, Arroz, Pimientos, Verduras, Molles
Molles, Molles y Molles ó Molles y Molles (con Rajas cremas, Ensalada
de Lechuga, Jitomate y Cebolla) \$ 10.30

VINOS

	COPA 120ml	BOTELLA 750ml
Vino Tinto Cereza y Tono Medio de Cabernet y Merlot	\$ 55.00	\$250.00 (750 ml)
Vino Tinto Las Moras Malbec	\$ 61.00	\$270.00 (750 ml)

LICORES

	COPA 60ml
Anis Chinchon dulce ó seco	\$50.00
Anis chinchon campechano	\$55.00
Fray Angelico ó licor del 43	\$70.00
Amareto ó crema Baileys	\$70.00

PESCADO

(Peso aproximado en Crudo)

Filete de Temporada (150g) Al Mojo de ajo, ó a la Plancha Empanizado, ó al Ajillo ó en Salsa de Chile Poblano Acompañado de arroz ó ensalada	
(Lechuga, Jitomate, pepino, Pimientos morón, y cebolla) A la Veracruzana con Chiles Gueros, Acelunas, Caldillo de Jitomate y Morón Verde (no incluye guarnición)	\$ 145.00
Salmon a la Plancha (130g) Con Mayonesa al Chipotle Acompañado de Frijoles ó Arroz (se sugiere en corte manpos para mejor ocasión)	\$ 165.00

POSTRES

Flan Napolitano (120g)	\$ 35.00
Plátanos Fritos con Crema (230g)	\$ 48.00
Ate con Queso Tipo Manchego (120g)	\$ 60.00
Café Americano (200ml)	\$ 30.00
Café Capuchino (240ml) (Café de Queso)	\$ 45.00
Café Expresso (240ml) (Café de Queso)	\$ 45.00

OTROS

Agua emb. (500ml)	\$ 25.00
Refresco (355ml) de Vidrio Coca, Squirt, Sprite, Fanta, Agua Mineral, Light, Sin azúcar, ó Normal Limónada ó Naranjada (250ml)	\$ 30.00
Con Agua Natural ó Agua Mineral	\$ 38.00
Jarra de 2 litros de Naranjada ó Limónada Con Agua Natural ó Agua Mineral	\$135.00
Cervezas Corona, Negra Modelo, Modelo especial, Victoria, Corona Light Vidrio de (355ml) Galea Artes (330 ml)	\$ 40.00 \$ 52.00
Michelada ó Cubana (330 ml) Cerveza nacional preparada a elegir (limón salsa inglesa jugo maggi salsa tabasco) escarchada con limón y sal	\$ 48.00
Clamato natural (200ml) (con limón salsa inglesa jugo maggi salsa tabasco)	\$ 38.00
Clamato preparado (200 ml) y Cerveza Nacional a elegir (355ml)	\$ 75.00
Clamato preparado con Vodka Absolut (200ml)	\$ 70.00
Sangría con Absolut (250 ml)	\$ 75.00
Sangría Natural (250 ml) (Limónada con vino tinto)	\$ 50.00
Piña Colada C/Ron Bacardi blanco (250 ml) La Copa de 60ml de Whisky incluye únicamente un Refresco ó agua quina (237 ml) ó	\$ 60.00