



ENTRADAS

-  **CALLO DE HACHA CON MOUSSE DE AGUACATE** \$ 380
Callos marinados en mantequilla 3 piezas acompañados de un mousse de aguacate.
- GUACAMOLE** \$ 290
Aguacate con queso fresco acompañado con chicharrón y totopos.
- TRILOGÍA MEXICANA** \$ 160
Sopecito de tinga de pollo, tlacoyo relleno de frijol y quesadilla de chicharrón.

SOPA O CREMA

- SOPA DE TORTILLA** \$ 160
Julianas de tortilla, queso Panela, cubos de aguacate, chiles guajillo fritos y un toque de crema.
-  **CREMA DE CHILE POBLANO** \$ 160
Con epazote y granizado de nuez.

ENSALADAS

-  **ENSALADA HACIENDA** \$ 290
Lechugas baby, arúgula, camarón 70gr, supremas de naranja, toronja, nuez, betabel y aguacate servido con vinagreta de jamaica picante.
- ENSALADA CESAR** \$ 290
Servida con aderezo César, totopos de maíz, queso cotija, con pollo o camarones.

PLATOS FUERTES, CARNES Y AVES

- RIB EYE ESTILO TAMPIQUEÑA** \$ 1,250
Rib eye 400gr, acompañado de enchilada de mole, arroz a la mexicana, frijoles, guacamole, rajas poblanas.
-  **FILETE MIGNÓN Y CAMARONES EN MOLE COLORADITO** \$ 1,450
Filete mignon 200gr y camarones 70gr flameados al tequila acompañados de arroz blanco, calabazas, chayote y papa gajo.
-  **COCHINITA PIBIL ARTESANAL** \$ 380
Tradicional cochinita 300gr, acompañada de frijoles, salsa Xnipec y tortillas de maíz.
-  **PIERNA DE POLLO EN MOLE NEGRO DE OAXACA** \$ 380
Piernas de pollo 2 pzs bañadas con nuestro mole hecho con manos artesanales, catalogado como el rey de los moles en México.

Precios en pesos mexicanos, incluyen 16% de IVA.

Consumir carnes, aves, pescados, mariscos o huevos crudos o poco cocidos puede aumentar su riesgo de contraer enfermedades transmitidas por alimentos.

 Productos aptos para consumo libre de gluten.



PESCADOS Y MARISCOS

- * **COLA DE LANGOSTA AL AJILLO** \$ 1,560
Cola de langosta 140gr, acompañado de arroz negro, huitlacoche y vegetales del día.
*No incluido en servicio Todo Incluido. Costo extra.
- FILETE DE PESCADO ESTILO TIKIN-XIC** \$ 750
Filete de cabrilla 200gr, preparado con achiote, acompañado con plátano macho, arroz blanco, aguacate, julianas de tortilla frita y salsa Xnipec.
- ☉ **FILETE DE HUACHINANGO EN SALSA DE TRES REGIONES DE OAXACA** \$ 750
Huachinango 200gr, acompañado de un timbal de arroz a la jardinera y una fresca ensalada de aguacate, tomate, cebolla morada, grano de elote rostizado y nopales.
- ☉ **CARNITAS DE ATÚN** \$ 520
Atún 200gr, servidas con tortillas de maíz, salsa fresca, pico de gallo con aguacate y salsa cruda verde.

DE NUESTRA TAQUERÍA

- TACOS DE CHICHARRÓN DE RIB EYE** \$ 490
3 piezas con 140gr de Rib-eye con cebolla dulce, pimientos escalfados y queso Chihuahua ahumado.
- TACOS DE PULPO ENNEGRECIDO** \$ 490
3 piezas con 140gr de pulpo con tomate y aguacate.
- TACOS ESTILO BAJA CON CAMARÓN** \$ 380
3 piezas con 140gr de camarón con col crujiente y mayonesa chipotle.

POSTRE

- BROWNIE** \$ 190
Exquisito bizcocho cubierto de chocolate con trocitos de nuez.
- CHOCOFLAN** \$ 190
Postre mexicano que combina flan y pastel de chocolate con un toque de caramelo.
- TARTA DE LIMÓN** \$ 190
Una deliciosa combinación de galleta rellena de merengue flameado sabor limón.
- TARTA DE MANGO** \$ 190
Pasta sablée rellena de queso con una cobertura de mermelada de mango.

SELECCIÓN DE CAFÉS

- CAFÉ AMERICANO** \$ 65
CAFÉ ESPRESSO \$ 65
CAFÉ LATTE \$ 95
CAPUCHINO \$ 95
MOKA \$ 95

Precios en pesos mexicanos, incluyen 16% de IVA.

Consumir carnes, aves, pescados, mariscos o huevos crudos o poco cocidos puede aumentar su riesgo de contraer enfermedades transmitidas por alimentos.

☉ Productos aptos para consumo libre de gluten.



APPETIZER

-  **SCALLOPS WITH AVOCADO MOUSSE** \$ 380
Butter scallops 3 pieces accompanied with avocado mousse.
- GUACAMOLE** \$ 290
Avocado with fresh cheese accompanied with pork rinds and chips.
- MEXICAN TRILOGY** \$ 160
Traditional chicken tinga sope, bean-stuffed tlacoyo and pork rind quesadilla.

SOUP OR CREAM

- TORTILLA SOUP** \$ 160
Fried corn tortilla strips, panela cheese, avocado cubes, fried guajillo pepper and sour cream.
-  **POBLANO PEPPER CREAM SOUP** \$ 160
With epazote and walnut.

SALADS

-  **HACIENDA'S SALAD** \$ 290
Baby lettuce, arugula, shrimp 2.5oz, orange supreme, grapefruit, walnut, beetroot and avocado, dressing with spicy hibiscus vinaigrette.
- CAESAR MEXICAN SALAD** \$ 290
Served with Caesar dressing, corn chips and cotija cheese, with chicken or shrimp.

MAIN COURSES, MEAT & POULTRY

- RIB EYE TAMPIQUEÑA STYLE** \$ 1,250
Rib-eye 14oz, accompanied with mole enchilada, mexican style rice, beans, guacamole and poblano strips.
-  **FILLET MIGNON AND SHRIMPS IN MOLE** \$ 1,450
Fillet mignon 7oz and tequila flambe shrimps 2.5oz, accompanied with white rice, zucchini, squash and wedges potatoes.
-  **COCHINITA PIBIL ARTESANAL** \$ 380
Traditional pork cochinita style 10.5oz, accompanied with beans, Xnipec sauce and corn tortillas.
-  **CHICKEN IN BLACK MOLE FROM OAXACA** \$ 380
Chicken 2 pcs our mole is made with handcrafted and listed as the king of moles in Mexico.

Prices in mexican pesos, include 16% TAX.

Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of foodborne illness.



Products suitable for gluten-free consumption.



FISH & SEAFOOD

- * **LOBSTER TAIL WITH GARLIC SAUCE** \$ 1,560
Lobster Tail 7 oz, accompanied with black rice, huitlacoche and fresh vegetables.
*Not included in the All Inclusive service. Extra cost.
- TIKIN-XIC STYLE FISH FILLET** \$ 750
Sea Bass 7oz, sooked with achiote, accompanied with plantain, white rice, avocado tortilla strips and Xnipec sauce.
- 🌾 **RED SNAPPER FILLET IN THREE SAUCES OF OAXACA REGIONS** \$ 750
Red Snapper 7oz, accompanied with garden vegetable rice and a fresh salad with avocado, tomato, red onion, corn and cactus.
- 🌾 **TUNA CARNITAS** \$ 520
Tuna 7oz, served with corn tortillas, fresh sauce, pico de gallo with avocado and raw green sauce.

FROM OUR TACO PLACE

- CRISPY FRIED RIB EYE TACOS** \$ 490
Three Rib-eye 5oz, tacos with sweet onion, poached peppers and Chihuahua smoked cheese.
- BLACKENED OCTOPUS TACOS** \$ 490
Three Octopus 5oz tacos with tomate and avocado.
- BAJA STYLE SHRIMP TACOS** \$ 380
Three shrimp 5oz, tacos on crispy cabbage and chipotle mayonnaise.

DESSERTS

- BROWNIE** \$ 190
Delicious chocolate covered biscuit with pieces of nut.
- CHOCOFLAN** \$ 190
Mexican dessert than combines flan and chocolate cake with a touch of caramel.
- LEMON PIE** \$ 190
Delicious combination of biscuit filled with flamed lemon meringue.
- MANGO TART** \$ 190
Sablée pasta stuffed with cheese and covered with mango jam.

COFFEE SELECTIONS

- AMERICAN COFFEE** \$ 65
ESPRESSO \$ 65
LATTE \$ 95
CAPUCCINO \$ 95
MOKA \$ 95

Prices in mexican pesos, include 16% TAX.

Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of foodborne illness.



Products suitable for gluten-free consumption.