



HACIENDA SAN GABRIEL DE LAS PALMAS

Menú

menu

ENTRADAS · Apperizen

* · Carpaccio de Res con Salsa al Limón · * Beef Tenderloin carpaccio	\$ 285
* · Carpaccio de Salmón con Salsa de Albahaca · * Raw Salmon with Basil	\$ 295
· Trio de Hummus: Cilantro, Betabel y Natural · Hummus Trio: Coriander, Beets and Natural	\$ 229
 · Jocoque Seco con Fruta, Chile Serrano y Aceite de Oliva · Dry Jocoque with Seasonal, Serrano Chilli, Fruit and Olive Oil	\$ 225

ENSALADAS · Salads

· Ensalada Verde y Frutas · Green Salad with Fruit	\$ 275
· Ensalada Cesar con Pollo · Cesar Salad with Chicken	\$ 279
· Napoleón de Jitomate, Queso de Cabra y Aguacate · Tomato, Goat Cheese and Avocado with Balsamic Vinegar	\$ 250
· Ensalada con Corazones de Alcachofa y Camarones · Artichoke Hearts & Shrimp Salad	\$ 310
 · Buda Bowl con Espinaca, Arúgula, Quinoa y Pimiento Rojo · Buddha Bowl with Spinach, Arugula, Quinoa and Red Pepper	\$ 240

SOPAS Y CREMAS · Soups

· Sopa de Tortilla en Caldo de Frijol · Fried Tortilla with Bean Soup	\$ 155
· Crema de Cilantro con Nueces y Manzana · Coriander Cream with Nuts & Apple	\$ 169
· Sopa de Hongos · Mushroom Soup	\$ 155
· Sopa de Fideos Caldoso ó Seco · Dry or Broth Noodle Soup	\$ 129
· Crema Fría de Chile poblano · Chile Poblano Cold Cream	\$ 175
· Consome de Pollo con Arroz y Verduras al Vapor · Chicken Soup with Rice & Steamed Vegetables	\$ 165

PLATILLOS · Sauces



· Cecina Especial de San Gabriel de Las Palmas · <i>San Gabriel de las Palmas Style Cecina</i>	\$ 405
· Corazón de Filete de Res en Costra de Roquefort con Portobello y Salsa de Oporto · <i>Beef Tenderloin with Portobello, Roquefort Crust & Oporto Sauce</i>	\$ 510
· Tacos de Pescado estilo Baja con Col Fresca y Salsa Cremosa de Chipotle · <i>Baja-Style Fish Tacos with Fresh Cabbage, Creamy Chipotle Sauce</i>	\$ 335
· Fajitas de Pollo al Estilo Baja California · <i>Baja California Style Chicken Fajitas</i>	\$ 285
· Pollo en Pipián o Mole Rojo con su Tamalito Oaxaqueño · <i>Chicken Basted in Green or Red "Mole" with corn Tamale</i>	\$ 310
· Espagueti: Boloñesa, Pomodoro, Al Pesto, Carbonara · <i>Spaghetti: Bolognese, Pomodoro, Pesto, Carbonara</i>	\$ 245
· Lasaña de Espinaca, Champiñones, Pesto y Queso Ricotta o a la Boloñesa · <i>Lasagna with Spinach, Mushrooms, Pesto & Ricotta Cheese or With Bolognese Sauce</i>	\$ 255
· Filete de Pescado al Gusto: Veracruzana, Ajillo, Mojo de Ajo o Salsa de Cítricos · <i>Fish Fillet Specialty's: Veracruzana, Ajillo, Garlic Grilled or Citric Sauce</i>	\$ 495
· Salmón a las Finas Hierbas con Juliana de Verduras · <i>Fresh Herb Salmon with Vegetables Slide</i>	\$ 495
· Camarones al Gusto: Ajillo, Mojo de Ajo, A la Diabla ó Empanizado · <i>Shrimp Specialty's: Garlic, Garlic Grilled, Spicy or Breaded</i>	\$ 489
· Atún Sellado en Cama de Verduras Salteadas y Salsa Ponza · <i>Tuna Fish Sealed on Top of Sauteed Vegetables & Ponzu Sauce</i>	\$ 469

Alimentación Vegana · 100% Veggie

El consumo de los platillos identificados con * queda bajo la entera responsabilidad del comensal
*The consumption of dishes marked with * is entirely under the guest's own responsibility*

Precios con IVA incluido · Prices include VAT

BOTANAS • Snacks

• Sándwich de Jamón de Pavo y Queso • <i>Ham & Chesse Sandwich</i>	\$ 199
• Sándwich de Jamón de Atún o Pollo • <i>Tuna or Chicken Sandwich</i>	\$ 199
• Club Sándwich • <i>Club Sandwich</i>	\$ 235
• Sincronizadas • <i>Flour Tortilla Quezadillas</i>	\$ 220
• Hamburguesa San Gabriel • <i>San Gabriel Hamburger</i>	\$ 265
• Tostadas de Pollo (2 pzs) • <i>Chicken Tostadas</i>	\$ 255
• Flautas Chilorio, Tinga o Requesón (3 pzs) • <i>Fried Tacos: Chilorio, Tinga or Requeson</i>	\$ 235
• Tacos de Cecina con Guacamole (3 pzs) • <i>Cecina Tacos with Guacamole</i>	\$ 295
• Tostaditas de Atún * (4 pzs) • <i>Tuna Tostadas</i>	\$ 295
• Crudités: Pepino, zanahoria y jícama • <i>Crudités: Cucumber, Carrot & Jicama</i>	\$ 145
• Plato de Quesos • <i>Cheeseboard</i>	\$ 355
• * Ceviche de Cecina Estilo Hacienda • <i>Cecina Ceviche hacienda</i>	\$ 259
• * Ceviche Peruano • <i>Peruvian Ceviche</i>	\$ 279
• Quesadillas: Flor de Calabaza, Hongos, Huitlacoche o Rajitas (3 pzs) • <i>Squash Blossom, Mushrooms, Huitlacoche or Rajitas Quesadillas</i>	\$ 220
• Sopos de Pollo ó Chorizo (2 pz) • <i>Sopes with Chicken or Chorizo</i>	\$ 189
• Papas a la Francesa • <i>French Fries</i>	\$ 115
• Guacamole con Totopos • <i>Guacamole & Totopos</i>	\$ 165
• Nachos con Queso • <i>Cheese Nachos</i>	\$ 165

POSTRES • Desserts

• Tartaleta de Queso con Frutas Frescas • <i>Chesse Tartalet with Fresh Fruits</i>	\$ 135
• Canastita de Nieve de Frutas • <i>Fruits Sherbert</i>	\$ 120
• Flan de Naranja • <i>Orange Flan</i>	\$ 99
• Obsesión de Chocolate con Helado de Vainilla • <i>Chocolate Cake with Vanilla Ice Cream</i>	\$ 175
• Crepa de Cajeta • <i>Cajeta Crepes</i>	\$ 139

CAFÉ Y TÉ • Coffee & Tea

• Americano • <i>Black Coffee</i>	\$ 65
• Capuchino • <i>Capuccino</i>	\$ 85
• Espresso • <i>Espresso</i>	\$ 79
• Frapuchino • <i>Frapuccino</i>	\$ 99
• Selección de Tés • <i>Selection of Teas</i>	\$ 59
• Infusiones • <i>Infusions</i>	\$ 89
• Vaso de Leche • <i>Glass of Milk</i>	\$ 49
• Chocolate Frío ó Caliente • <i>Cold or Hot Chocolate</i>	\$ 69