

Menú

Restaurante
hacienda 85

Entradas

•❧ Para abrir el apetito ❧•





Frijoles con veneno

Piña (chicharrón) de la Hacienda

Una exquisita y crujiente piña recién sacada del perol, acompañada de nuestro chojín con un abanico de aguacate y con nuestro famoso (amor celos).

Q.99.00

Frijoles con veneno

Frijoles a punto de estar volteados, con una sorpresa picando al centro, acompañados de nachos frescos recién fritos y queso seco.

Q.27.50

Chanchito

Costillas de cerdo marinada, horneadas, sazonadas y rebosadas en nuestra salsa especial de barbacoa, acompañadas de bastones de apio y zanahoria, delicioso aderezo de cilantro y papas fritas.

Q.55.00

2+2+2

Una combinación de nuestras longanizas artesanales, chorizo, salchicha acompañado de frijoles.

Q.55.00



Chanchito

Nitas ' yucas

Crujientes bastones de yuca, sazonados con nuestras especias secretas, acompañadas de aderezo ranch de la casa y salsa de chiles que no podrás resistir, una receta original de Hacienda 85.

Q.44.00



Nitas ' yucas

Perrito atropellado

Deliciosa carne deshebrada al estilo mexicano, sazonada con una mezcla de chiles y salsas especiales, acompañado de nachos de tortilla recién hechos y una rica salsa roja picante.

Q.50.00



Mini costillas fritas

Mini costillas fritas

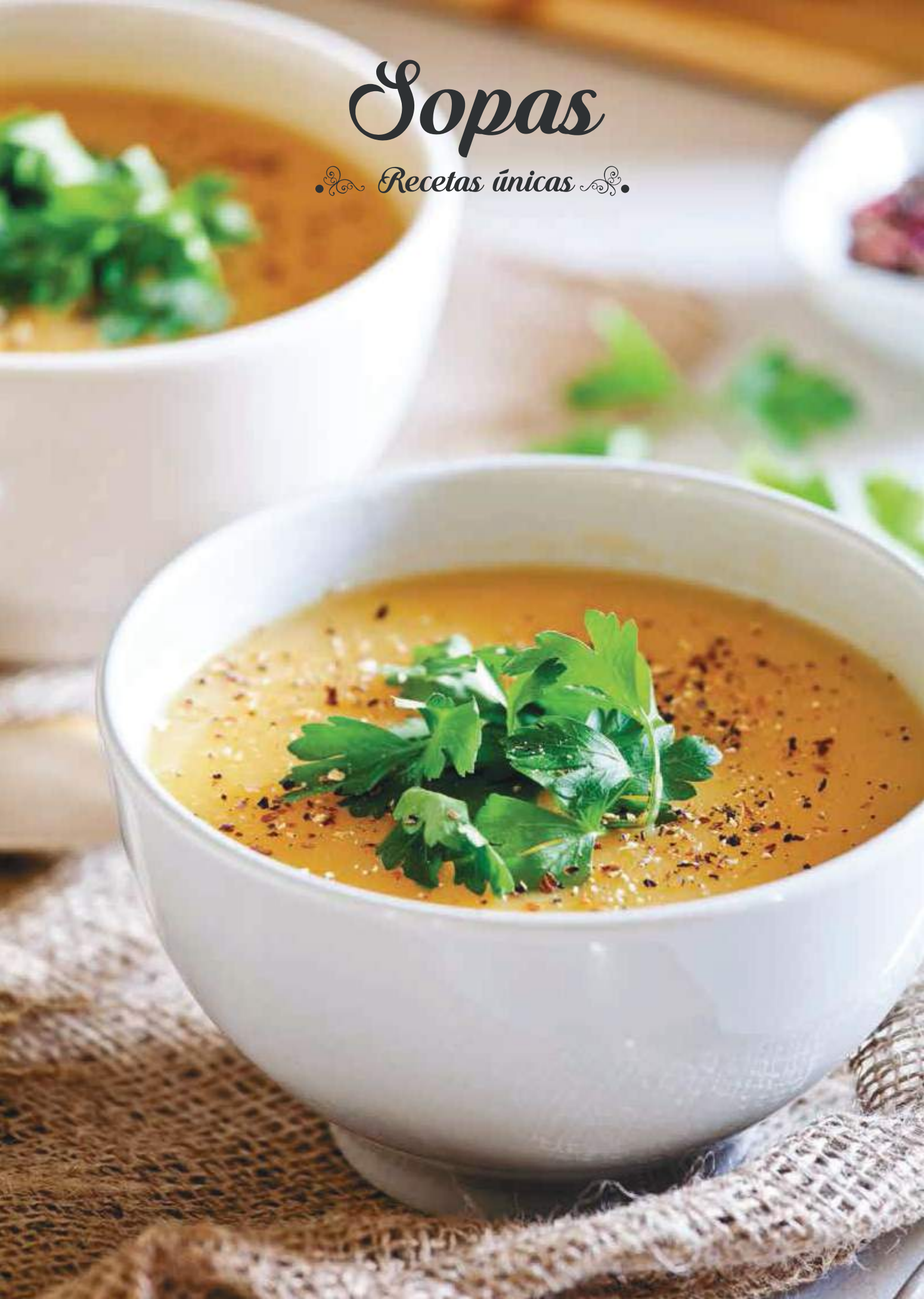
Deliciosas costillas con la suavidad y crunch que necesitas para comenzar bien tu mañana acompañado de guacamol de la casa con frijoles de olla al cilantro con apazote.

Q.99.00



Sopas

•❧ Recetas únicas ❧•





Xochitl

Xochitl

Nueva versión de la sopa de pollo, acompañada de aguacate, trocitos de tomate, cebolla, cilantro picado, chips de tortilla, pollo desmenuzado. Gratinada con nuestro queso Oaxaca.

Q.44.00

Sopa de tortilla

Deliciosa sopa de tortilla estilo mexicana con el toque de la hacienda, acompañada de arroz, chips de tortilla, trocitos de pollo, crema, cebolla en trocitos, una juliana de cilantro con un toque de aguacate.

Q.44.00



Sopa de tortilla



Talpeño caldo el camino

Talpeño caldo el camino

Delicioso consomé de pollo con un toque de reducción de tamal, con una juliana de vegetales, acompañado de aguacate, chips de tortilla, y queso.

Q.55.00

El Desvelado

Un delicioso y revitalizante caldo, con sus respectivos huevos cocidos, nuestra mezcla de salsa, chile jalapeño, tomate y cebolla picada, apasote y cilantro.

Q.44.00



El Desvelado

Ensaladas

•❧ Para comer fresco ❧•





Ensalada Caprese

Ensalada Caprese

Frescos tomates de nuestra huerta, acompañados de lascas de queso mozzarella y cebolla aderezada con pesto y albahaca sal y pimienta.

Q.44.00

Ensalada de mi Tío

Lechuga fresca con tiras de tocino, chips de tortilla, pechuga de pollo a la parrilla, decorada con queso parmesano y aderezo de cilantro.

Q.52.00



Ensalada de mi Tío



Ensalada César

Ensalada César

Una deliciosa receta clásica, con nuestras frescas lechugas romanas, sazonadas con aderezo cesar, tocino, crotones hechos en casa y queso parmesano, puedes acompañarla

Con pollo Q.55.00

Con camarones Q.71.00

Ensalada de Aguacate

Variedad de frescas lechugas mixtas, acompañada de lascas de aguacate con cebolla morada y aderezo al gusto.

Q.44.00

Ensalada de aguacate y camarón al ajo

Deliciosos camarones salteados en ajo con pesto y vino blanco, ahogados en nuestro aderezo mil islas, montados sobre capas de lechuga y aguacate.

Q.70.00



Ensalada de aguacate y camarón al ajo



*Nuestro rincón
guatemalteco*





Pollo en crema

Pollo o gallina en crema

Delicia de pollo o gallina en crema con loroco, hecha con nuestra receta secreta regional, acompañada de arroz blanco, tamalitos o tortilla recién salidas del comal

Q.70.00

Pepián de gallina o costilla de cerdo

El mejor recado que probarás, pepián de gallina "receta especial" o costilla de cerdo acompañado de arroz blanco, güisquil, papas, ejotes, tamalitos de viaje en hoja o tortillas calientes recién salidas del comal.

Q.71.00



Pepián de gallina



Caldo de gallina criolla

Caldo de gallina criolla

Caldo de gallina criolla como en honor a doña Nita como solo ella sabe hacerlo, acompañado de arroz blanco, papa, güisquil zanahorias, con su picante, aguacate y una porción de gallina con tortillas recién salidas del comal.

Personal, Q.66.00

Familiar
(Gallina entera a la parrilla, caldo servido en olla de barro) Q.220.00

Cocido de res Especial del chef

Cocido de res con el sabor de 3 carnes, acompañado de arroz blanco, güisquil, zanahoria, elote dulce, un succulento trozo de carne, tortillas recién salidas del comal.

Q.55.00



Cocido de res

Todos los platos son acompañados de tortillas salidas del comal.

*Para chuparse
los dedos*





Churrasco al estilo argentino

Churrasco al estilo argentino

Lomito o puyazo importado, asado al carbón, con chorizo argentino, papa al horno o a la parrilla, elote dulce, guacamol, salsa y chile.

Personal Q.120.00

2 personas Q.220.00

De nuestra parrilla... lo mejor

La especialidad de nuestro menú, en cortes de lomito o puyazo importado, pollo chorizo, longaniza, papa a la parrilla, arroz, frijoles de olla, cebollitas, salsa y tortillas salidas del comal,

2 personas Q.220.00

4 personas Q.412.00



Nuestra parrilla



Puyazo importado

Puyazo Cullote

8 onzas de delicioso puyazo importado, asado a la parrilla acompañado de ejotes salteados, papa al horno o a la parrilla con nuestro delicioso chimol de la casa.

Q.105.00

Steak a la pimienta

Deliciosa salsa de 3 pimientas en crema con un toque de ajo y vino blanco y sal, ahogando un corte de lomito dentro de la misma, acompañado de 1 tomate gratinado.

Q.110.00



Steak a la pimienta



Todos los platos son acompañados de tortillas salidas del comal.





Sábana de queso

Sábana de queso

8 onzas de bistec a la parrilla, cubierta de queso mozzarella, acompañado de papas fritas y elote dulce pan con ajo o mantequilla.

Q.88.00

Chancho

Costilla de cerdo marinada y horneada en barbacoa de la casa, asada a la parrilla y acompañada de papas salteadas, ensalada verde o elote dulce.

Q.93.00



Chancho



Costillar completo

Costillar completo

Deliciosa costilla en la parrilla terminada al horno, marinada con una mezcla de ingredientes secretos, acompañada salsa de su propia marinada, miel mostaza, ensalada fresca con melocotón, trocitos de aguacate, cebolla y tomate, lechuga, y unas papas chorriadas con queso mozzarella.

Q.220.00



Todos los platos son acompañados de tortillas salidas del comal.



*Jugoso, crujiente
y sabroso*





Pollo a las brazas

Pollo a las brazas

Pechuga de pollo adobada al estilo mexicano, asada al carbón acompañada de papa al horno, elote dulce y frijolitos volteados o cocidos en olla de barro.

Q.66.00

Pollo al crema limón

Jugosa pechuga de pollo rebozada en la salsa cremosa limón, arroz blanco, vegetales salteados, papas fritas.

Q.70.00

Pollo Rústico

Pechuga de pollo sazonada y gratinada con queso mozzarella, servida sobre una cama de pasta linguini al dente y trozos de tomate frescos con albahaca.

Q.72.00

Fajitas de pollo o lomito mex Chapín

3 frescas tortillas de harina, rellenas de tiras de pollo sazonadas con ingrediente mexicanos, acompañadas de nuestras tradicionales guarniciones guatemaltecas, arroz, aguacate, pico de gallo y frijoles volteados.

Pollo Q.66.00

Carne Q.99.00



Pollo Rústico

Cordon Blue

Deliciosa pechuga de pollo rellena de queso mozzarella y jamón con una cobertura de harinas especiales para dar el crocante adecuado, bañada en nuestra salsa morena especial de la casa, acompañado de papa al horno y zanahorias en mantequilla caramelizada.

Q.82.00

Rollos de pechuga Especial del chef

Pechuga rellena de queso fresco con espinacas, salteada con un toque de ajo y cebolla en forma de cilindro cortado por la mitad bañados en salsa de queso, acompañados de peras de papa y ensalada fresca con vinagreta de la casa.

Q.82.00



Cordon Blue



Todos los platos son acompañados de tortillas salidas del comal.



Pastas

• An viaje por Italia •





Alfredo

Alfredo

Pasta a tu elección (espagueti, linguini o fettuccini) en salsa blanca con champiñones, jamón y un toque de ajo, queso parmesano y pan tostado con mantequilla de ajo o mantequilla

Con pollo Q.75.00

Con camarones Q.100.00

A la Bolognesa

Pasta a su elección con una exquisita salsa de carne justo estilo italiano, gratinada con queso parmesano, pan de la casa con ajo o mantequilla.

Q.55.00



A la Bolognesa



Pasta a la Matrichiana

Pasta a la Matrichiana

Deliciosa pasta salteada con cebolla morada, tocino, ajo, pesto y finas hierbas; con un toque de vino blanco ahogadas en nuestra salsa italiana, gratinada con queso mozzarella

Q.55.00

Pasta verde atardecer

Deliciosa pasta a su elección con un fresco salteó de cebolla morada con chile pimiento, tomate y champiñones con un toque de ajo y vino blanco; ahogados en nuestro pesto de la casa con un crocante de lomito a la parrilla.

Q.82.00



Pasta verde atardecer

Mariscos, delicias del mar

• Frescos mariscos •





Róbalo al gusto

Róbalo Cellini

Róbalo sellado con aceite de oliva, ajo y pimienta montado sobre vegetales salteados, alcaparras, salsa especial y patacones.

Q.150.00

Róbalo a la plancha o al gusto

Un delicado corte de róbalo, sazonado con nuestras especias secretas de la casa, llevado a un sellado a la plancha, con 2 de las guarniciones que desees, papa al horno, arroz al cilantro, machaca de papa, juliana de vegetales, fresca ensalada.

Q.150.00

Camarones al ajo o a la parrilla

Camarones jumbo salteados con nuestra reducción de ajo y el toque del chef acompañado de arroz y vegetales o ensalada.

Q.160.00

Camarones Arrastrados

Camarones jumbo empanizados, ensalada verde, puré de papa o gajos de papa con salsa tártara.

Q.150.00



Camarones Arrastrados



Cubeta de camarones

Cubeta de camarones

Libra y media de camarones jumbo salteados con aceite de oliva con una reducción de ajo con perejil y cilantro, con un toque de picante acompañado de unas papas gratinadas con nuestro queso de la casa.

Q.250.00





Ceviche Criollo

Ceviche Criollo

Un delicioso ceviche nacional con trocitos de tomate, cebolla, cilantro, hierbabuena, y nuestra receta secreta de salsa, lo puedes pedir con camarones, pescado o mixto, acompañado de 2 galletas.

Q.110.00

Coctel de camarones

Camarones jumbo preparados y sazonados al vapor con nuestra salsa de coctel especial, con un abanico de aguacate y lechuga, limón y acompañado de 2 galletas.

Q.125.00



Coctel de camarones



Ceviche peruano

Ceviche peruano

Una deliciosa juliana de cebolla morada, chile pimiento, y jalapeños, cilantro y jugo de limón sazonado, acompañado de camote y elote dulce, con galletas o nachos, puedes pedirlo de camarones, pescado o mixto.

Q.110.00

Ceviche agua chile

8 onzas de róbalo o camarón chacalín, zanahoria rayada, cebolla morada, chile jalapeño verde y un toque de chile cobanero, orégano finamente picado y sazonado con jugo de limón.

Q.110.00



Ceviche agua chile



Mojarra frita 🍳 Especial del chef

Fresca mojarra de río de 1 libra, sazonada y frita en su punto, acompañada de papas crunch y una elección de ensalada de jardín o vegetales.

Q.135.00



Mojarra frita



Sopón de mariscos

Sopón de mariscos 🍳 Especial del chef

Excepcional caldo de mariscos, con jaiba, pescado, camarones, conchas, y/o mejillón, acompañado de arroz y aguacate, tortillas calientes.

Q.190.00



Todos los platos son acompañados de tortillas salidas del comal.



Delicias hechas pizza

•❧ Escoge de nuestras variedades ❧•





Clásica

Clásica

Jamón y queso

- Personal Q.62.00
- Mediana Q.150.00
- Grande Q.175.00

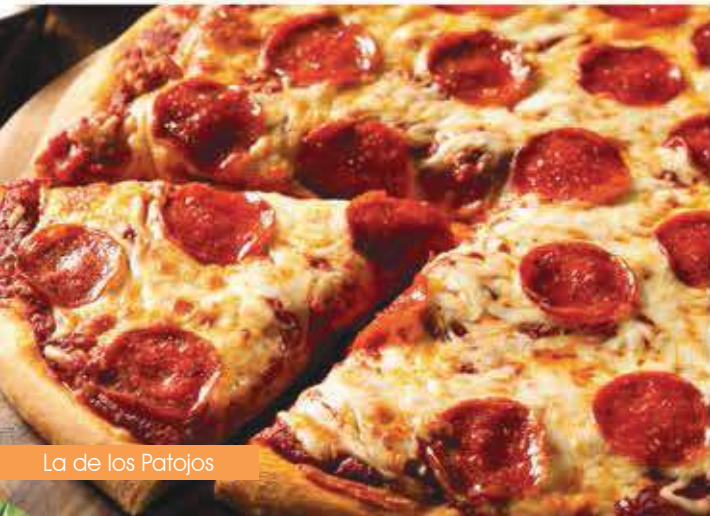
La Infaltable

Hawaiana con jamón y trocitos de piña gratinada

- Personal Q.65.00
- Mediana Q.150.00
- Grande Q.175.00



La Infaltable



La de los Patojos

La de los Patojos

Pepperoni y gratinada con muchoooooo queso

- Personal Q.62.00
- Mediana Q.150.00
- Grande Q.175.00

La inigualable Marga

Margarita - con tomates y nuestro delicioso pesto gratinado con queso.

- Personal Q.62.00
- Mediana Q.150.00
- Grande Q.175.00

* ingrediente extra Q.10.00



La inigualable Marga

El mejor sabor





Super club sándwich

Super club sándwich

Para grandes paladares
Deliciosa combinación de 3 capas de pan ligeramente tostado, con pollo, jamón, tocino, queso, rodajas de tomate, sobre cama de lechugas, guacamol, acompañadas de papas fritas (aderezo al gusto)

Q.60.00

Big Toreto

Jugosa carne de res a la parrilla ahogada en salsa barbacoa, con tocino, queso, 1 huevo estrellado frito, lechugas, tomate, cebolla, acompañados de papas fritas o vegetales.

Q.60.00



Big Toreto



De pechuga

De pechuga

Panini con pechuga de pollo asada al carbón, con tocino y gratinada de queso mozzarella, lechuga y tomate, papas fritas o ensalada del jardín.

Q.55.00

La deliciosa hamburguesa del Chef

1/4 de libra de carne selecta, aderezada con el toque perfecto y sazonado, a la parrilla, con queso, tocino, pepinillos, cebolla, lechuga y tomates frescos, acompañados de una porción de crujientes papas fritas.

Q.55.00



La deliciosa hamburguesa del Chef



Todos los platos son acompañados de papas fritas.





Hamburguesa Picon

Hamburguesa Picon

Pídela si te atreves, 4 onzas de succulenta carne, aderezada con pasta especial de chiles, con lechuga, queso, tomate, aguacate, cebolla, y papas fritas. Pídela si te atreves

Q.50.00

Pita Pollo

Un fresco pan pita relleno de lascas de queso mozzarella, chile pimiento, cebolla morada, con trocitos de pollo, cilantro especiado con nuestras sales secretas ahogados con salsa italiana, acompañado de papas chorreadas de queso mozzarella rallado.

Q.55.00



Pita pollo



Philadelphia steak

Philadelphia steak

Un pan baguette artesanal horneado en casa relleno con 8 onzas de nuestro corte de lomito en juliana con nuestras especias secretas y gratinadas con nuestro delicioso queso artesanal, acompañado con unos cubos de papa salteados a las finas hierbas.

Q.60.00



Solo para los chiquitines

• Delicias de la casa •





Superman

Superman

Deliciosa mini hamburguesa, papas fritas o un delicioso coctel de frutas.

Q.38.00

Dedos de pollo (Vaqueritos)

Deliciosos dedos de pollo empanizados y hechos al instante, acompañados de papas fritas y aderezo de mostaza miel, si lo deseas.

Q.40.00



Dedos de pollo (Vaqueritos)

Perrito caliente

Pan baguette relleno con una deliciosa y jugosa salchicha, guacamol y papas fritas para acompañar.

Q.40.00



Perrito caliente

Pizzita

- Justo al tamaño y al gusto
- Solo de queso
- Jamón y queso
- Pepperonni y queso

Personal. Q.37.00



Pizzita

*No puedes dejar
pasar lo dulce*





Peras al vino

Peras al vino

Tierna pera reducida en vino tinto Cabernet Sauvignon, sobre una costra de chiquiadores, con una crema sabor menta; creará una explosión de sabores que te quedarás con ganas de repetir.

Q.38.00

Plan de piña (receta única)

Especial mezcla de ingredientes y leche con piña y caramelo.

Q.33.00

Helado tempura

Un delicioso buñuelo frito en una masa de tempura japonesa, con una deliciosa fría y cremosa sorpresa sabor a vainilla adentro, acompañado de salsa de chocolate y un toque de crema batida.

Q.50.00



Helado tempura

Platanos a la moda

Plátano asado lentamente al carbón acompañado de 1 bola de helado (al gusto) cristales de caramelo y crema.

Q.44.00

Banana foster

Banana flameada con ron, acompañada con dos bolas de helado vainilla.

Q.44.00



Rellenito desarmado

Rellenito desarmado

Un plato que rompe lo tradicional por darle un toque de modernismo y recrear la receta, un timbal de plátano frito con una salsa secreta de frijol con un toque de reducción de fresa y caramelo.

Q.33.00

Brownie con helado

Delicioso brownie de chocolate, acompañado de una bola de helado.

Q.44.00

Helado multicolor

Dos bolas de helado a tu elección (fresa, vainilla y chocolate), bañados con salsa de chocolate y fresas acompañadas de galletas recién horneadas.

Q.35.00



Brownie con helado





Pastel de café con crema de chocolate

Mouse arroz en leche

Q.38.00

Pastel de café con crema de chocolate

Q.28.00

Globo de chocolate con crema y frutas

Q.38.00

Pie de manzana con limón

Q.38.00



Pie de manzana con limón



Torta de elote

Torta de elote

Q.38.00

Torrejas

Q.35.00



Restaurante
hacienda 85

paseo
DelRancho

www.paseodelrancho.com

Tel.: 7956-1100

Síguenos en  

