



MENÚ

Restaurante
hacienda 85 * Del RánCh paseo





EN TRA DAS

PARA ABRIR EL APETITO

ENTRADAS

PIÑA DE LA HACIENDA

Exquisito y crujiente chicharrón recién preparado, acompañado de chojín, abanico de aguacate y nuestro famoso amorcelos.

Q125



FRIJOLES CON VENENO

Frijoles a punto de estar volteados, con sorpresa picante, nachos frescos y queso seco.

Q50



CHANCHITO

Costillas de cerdo marinadas, horneadas y sazonadas en salsa especial barbacoa, con bastones de apio, zanahoria, delicioso aderezo y papas fritas.

Q75



NACHICHARRÓN

Nachos fritos elaborados artesanalmente, bañados con salsa de queso cheddar, chili beans, chicharrón, pico de gallo, aguacate, crema y chile jalapeño.

Q99



NITAS YUCA

Crujientes bastones de yuca, sazonados con condimentos secretos, aderezo ranch y salsa de chiles, receta original de Hacienda 85.

Q50



PERRITO ATROPELLADO

Deliciosa carne deshebrada de res, estilo mexicano, preparada en chiles y salsas especiales, con nachos frescos y deliciosa salsa roja picante, original de Hacienda 85.

Q90



MINI COSTILLA

Deliciosas costillas de cerdo horneadas lentamente y sazonadas, con guacamol y frijoles de olla al cilantro.

Q115



SOPAS

PARA RECONFORTAR EL ALMA



SOPAS

SOPA XOCHITL

Nuestra versión de sopa de pollo y/o gallina, acompañada de aguacate, trocitos de tomate, cebolla, cilantro picado, chips de tortilla y pollo desmenuzado, gratinada con nuestro queso.

Q55



SOPA DE TORTILLA

Deliciosa sopa de tortilla estilo mexicano con el toque de Hacienda, acompañada de arroz, chips, trocitos de pollo, crema, cebolla en juliana, cilantro, aguacate en trozos y queso.

Q85



CALDO TALPEÑO

Deliciosa sopa de pollo y juliana de vegetales, acompañada de aguacate, chips de tortilla y queso capas.

Q65



EL DESVELADO

Exquisito y revitalizante caldo de pollo o gallina, con sus respectivos huevos pochados, nuestra mezcla de salsa, chile jalapeño, tomate, cebolla picada, apazote y cilantro.

Q55



EN SA LA DAS

FRESCURA EN CADA BOCADO

ENSALADAS

ENSALADA DE MI TIO

Mix de lechugas frescas, tiras de tocino, chips de tortilla, pechuga de pollo a la parrilla sazonada, decorada con queso parmesano y aderezo de cilantro.

Pequeña

Q50

Grande

Q70



ENSALADA CESAR

Deliciosa receta clásica, preparada con mix de lechugas frescas, aderezo César, tocino crujiente, crotones artesanales y queso parmesano. Acompáñala con la proteína de tu elección.

Pollo

Q70

Camarones

Q90



ENSALADA DE AGUACATE

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

Q70





PLATOS FUERTES

SABOR QUE DEJA HUELLA

PLATOS FUERTES

POLLO O GALLINA CRIOLLA EN CREMA

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

Q110

*En crema con loroco, solo en temporada.

PEPIÁN

El mejor recado de oriente: Pepián de gallina o costilla de cerdo con “la receta especial de Hacienda 85”, acompañado de arroz blanco, vegetales, tamalitos de viaje en hoja o tortillas calientes recién salidas del comal.

Q110



CALDO DE GALLINA CRIOLLA

Porción personal de caldo de gallina criolla, sabor único, acompañado de arroz blanco, verduras, aguacate, pieza de gallina a la parrilla y tortillas recién salidas del comal.

Q85



COMBO DE GALLINA

Combo de Caldo de gallina criolla, para 4 a 6 personas, con sabor único, servido en olla de barro, acompañado de arroz blanco, verduras, aguacate y una gallina entera a la parrilla o al gusto, con tortillas recién salidas del comal.

Q425



COCIDO DE RES

Cocido de res con el sabor de 5 carnes, acompañado de arroz blanco, aguacate, verduras en trozos y tortillas recién salidas del comal.

Q75





PA RRI LLA DAS

LA MAGÍA DEL SABOR

DE NUESTRA PARRILLA

PERSONAL

Lomito o puyazo importado, asado al carbón, con chorizo o longaniza, con 3 guarniciones al gusto: elote dulce, guacamole, salsa y chile. Con pan o tortillas recién salidas del comal.

Q140



PARRILLADA

(LOMITO, CULOTTE O MIXTO)

La especialidad de nuestro menú, en cortes de: lomito o puyazo importado acompañados de pollo, chorizo o longaniza, arroz, con 3 guarniciones.* Pan o tortillas recién salidas del comal.

Q250

Para 2 personas

Q475

Para 4 personas



STEAK A LA PIMIENTA

Corte de lomito bañado en deliciosa salsa de 3 pimientas, toque de ajo y vino blanco, acompañado de tomates gratinados.

q135



SABANA DE QUESO

8 onzas de suave carne de res marinada, a la parrilla, cubierta de queso mozzarella, acompañada de papas fritas y elote dulce. Pan con ajo o mantequilla. Original de Hacienda 85.

q125



COSTILLAR COMPLETO

Delicioso y tierno costillar de cerdo marinado con ingredientes secretos de Hacienda 85. Horneado y sellado a la parrilla, con salsa barbacoa, acompañado de trocitos de guacamole, ensalada, tomate y gajos de papas bañadas en queso.

q250





POLLOS

JUGOSOS Y LLENOS DE SABOR

POLLOS

POLLO RÚSTICO A LAS BRASAS

Pechuga o cuadril de pollo sazonada y asada a la parrilla, con papas al horno/azadas, elote y frijoles al gusto. Acompañado con tortillas del comal.

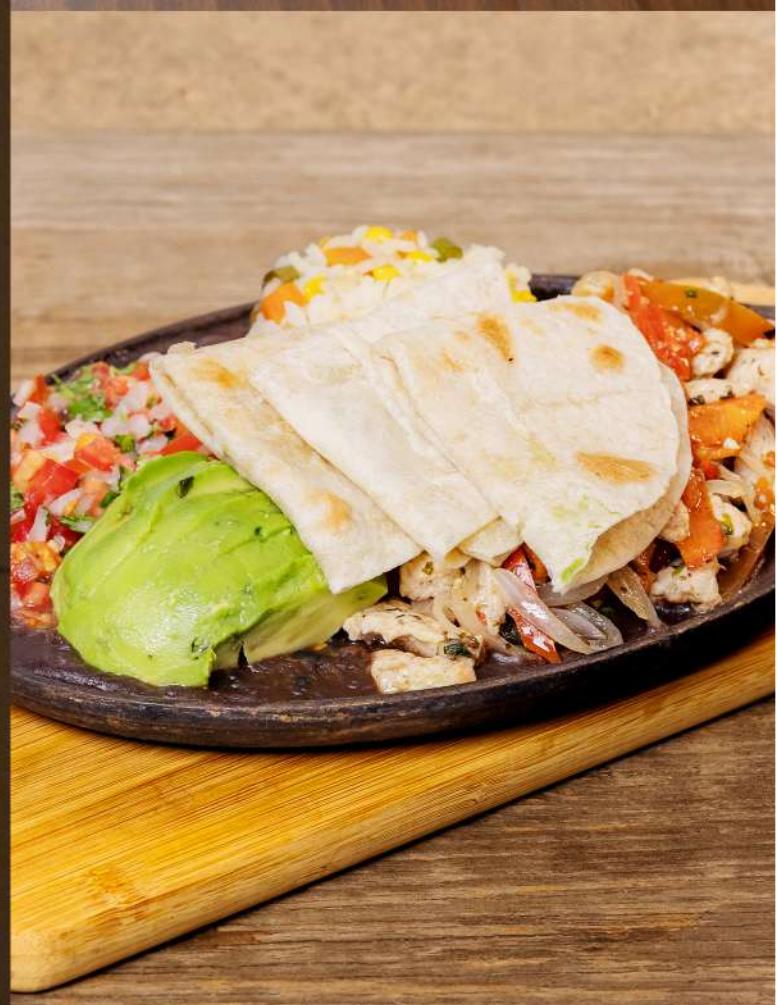
Q90



POLLO A LA CREMA LIMÓN

Jugosa pieza de pollo, pechuga o cuadril, rebozada en salsa cremosa de limón, acompañada de arroz blanco, vegetales salteados y papas fritas.

Q90



FAJITAS

3 frescas tortillas de harina, rellenas de tu proteína favorita, pollo o lomito, sazonadas con ingredientes mexicanos, acompañadas de 3 guarniciones.

Q90
Pollo

Q115
Lomito





MA RIS COS

FRESCURA QUE ENAMORA



MARISCOS

RÓBALO CELLINE

Filete de róbalo sellado con aceite de oliva, ajo y pimienta, montado sobre vegetales salteados, alcachofas, salsa especial y patacones.

Q170



RÓBALO A LA PLANCHA

Un delicado corte de róbalo, sazonado con nuestras especias secretas de la casa, sellado a la plancha, con guarniciones al gusto. Acompañado con pan o tortillas del comal.

Q170



CAMARONES AL AJO

Camarones jumbo salteados con nuestra reducción de ajo y el toque del chef, acompañados de vegetales o ensalada y arroz. Acompañado con pan o tortillas del comal.

Q195



CAMARONES ARRASTRADOS

Camarones jumbo empanizados, sazonados con nuestra receta secreta, acompañados de ensalada verde, puré de papa o papas fritas con salsa tártara. Acompañado con pan o tortillas del comal.

q195



CUBETA DE CAMARONES

Libra y media de camarones salteados con aceite de oliva en una reducción de la casa, con un toque de picante, acompañados de papas fritas y chorreados con nuestro queso de la casa.

q300



MOJARRA FRITA

Fresca mojarra de río, sazonada y frita en su punto, acompañada de papas crunch y una elección de ensalada de jardín o vegetales. Acompañado con tortillas del comal o tostones.

q160
Grande

q130
Mediana

q100
Pequeña



SOPÓN DE MARISCOS

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

q295



CEVICHES

FRESCURA QUE DESPIERTA EL PALADAR



CEVICHES

CRIOLO

Delicioso ceviche nacional: camarón, pescado o mixto, con trocitos de tomate, cebolla, cilantro, hierbabuena y nuestra salsa secreta.

Q150

PERUANO

De camarón, pescado o mixto; deliciosas julianas de cebolla morada, chile pimiento, jalapeños, cilantro y jugo de limón sazonado. Acompañado de camote y elote dulce, con galletas o nachos.

Q150

AGUA CHILE

8 onzas de pescado o camarón, con zanahoria rallada, cebolla morada, chile jalapeño verde y un toque de chile cobanero, finamente picado y sazonado con jugo de limón.

Q150

COCTEL DE CAMARONES

Camarones jumbo preparados y sazonados al vapor con nuestra salsa de cóctel especial, acompañados de aguacate, lechuga y limón.

Q175





PASTAS

SABORES QUE ABRAZAN

PASTAS

SPAGHETTI / FETTUCCINE / LINGUINE

PASTA ALFREDO

Pasta en salsa blanca con champiñones, jamón, un toque de ajo, queso parmesano y pan tostado con mantequilla normal o de ajo. Elige entre pollo o camarones.

Q90

Con pollo

Q140

Con camarones



POLLO A LA ITALIANA

Filete de pechuga o cuadril de pollo gratinado con queso mozzarella, servido sobre una cama de pasta y acompañado con lascas de tomate confitado al estilo italiano.

Q80



PASTA A LA BOLOÑESA

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

Q80

PIZZAS



AUTÉNTICO SABOR ARTESANAL,
DIRECTO DEL HORNO DE LEÑA.



LA CLÁSICA

Deliciosa pizza clásica de jamón y queso

Personal ₡60	Mediana ₡100 2 Personas	Grande ₡150 3 Personas
---------------------	-----------------------------------	----------------------------------

LA INFALTABLE HAWAIANA

Pizza hawaiana con jamón y trocitos de piña gratinada

Personal ₡75	Mediana ₡155 2 Personas	Grande ₡175 3 Personas
---------------------	-----------------------------------	----------------------------------

LA INIGUALABLE MARGARITA

Margarita, tomates y nuestro delicioso pesto gratinado con queso.

Personal ₡75	Mediana ₡155 2 Personas	Grande ₡175 3 Personas
---------------------	-----------------------------------	----------------------------------

LA DE LOS PATOJOS

Pepperoni, gratinada con muchoooo queso

Personal ₡60	Mediana ₡100 2 Personas	Grande ₡150 3 Personas
---------------------	-----------------------------------	----------------------------------

INGREDIENTES EXTRA

¡Agrega todo lo que quieras a tu pizza y personalízala a tu gusto!

QUESO	₡30
ACEITUNAS	₡15
TOCINO	₡23
TOMATE EN RODAJAS	₡18
JAMÓN	₡30
PEPERONI	₡30

ALBAHACA FRESCA	₡8
CEBOLLA MORADA	₡8
HIERVAS PROVENZALES	₡12
CARNE ASADA	₡45
CHORIZO ARTESANAL	₡35
EXTRA SALSA	₡25



SÁNDWICHES & HAMBURGUESAS

CAPAS DE PURO ANTOJO



SUPER CLUB SÁNDWICH

Para grandes paladares:
deliciosa combinación de 3
capas de pan ligeramente
tostado, con pollo, jamón,
tocino, queso, tomate, lechuga,
guacamole, acompañadas de
papas fritas (aderezo al gusto).

Q80



BIG TORETO

Jugosa carne de res a la
parrilla, ahogada en salsa
barbacoa, con tocino, queso,
un huevo frito, lechuga, tomate
y cebolla, acompañadas de
papas fritas o vegetales.

Q80



PANINI 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.

Q80



HAMBURGUESA DEL CHEF

1/4 de libra de carne de res selecta, aderezada y sazonada con el toque perfecto, a la parrilla, con queso, tocino, cebolla, lechuga y tomates frescos, acompañada de papas fritas.

Q90



HAMBUERGUESA PICONA

¡Pídelas si te atreves!

4 onzas de suculenta carne, aderezada con barbacoa picante, con lechuga, queso, tomate, aguacate, cebolla y acompañada de papas fritas.

Q85



PHILADELPHIA STEAK

Pan baguette artesanal horneado en casa, relleno con 8 onzas de nuestro corte de lomito con especias secretas y gratinado con nuestro delicioso queso artesanal, con papas salteadas a las finas hierbas.

Q85





INFANTILES

PEQUEÑOS BOCADOS, GRANDES SONRISAS



DEDITOS DE POLLO

Deliciosos dedos de pollo empanizados y hechos al instante, acompañados de papas fritas y aderezo al gusto.

Q50



FISH AND CHIPS

Deliciosos dedos de pescado empanizados, elaborados al instante, acompañados de papalinas recién hechas o papas fritas y aderezo al gusto.

Q50



PERRITO CALIENTE

Pan baguette relleno con una deliciosa y jugosa salchicha, guacamole y papas fritas.

Q40

PIZZITA PERSONAL

Justo al tamaño y al gusto:

- Solo de queso
- Jamón y queso
- Pepperoni y queso

Q40



DERRETIDOS DE QUESO

Pan de sándwich relleno con queso amarillo o mozzarella, derretido, acompañado de papas fritas y aderezo al gusto.

Q40



POSTRES

EL FINAL MÁS DULCE



VOLTEADO DE PIÑA

Receta única con una especial mezcla de ingredientes, leche con piña y caramelo.

Q45



HELADO TEMPURA

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

Q65



PLATANOS A LA MODA

Plátano asado lentamente al carbón, acompañado de una bola de helado al gusto, cristales de caramelo y crema. Receta única de Hacienda 85.

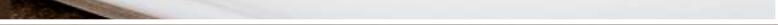
Q45



HELADO MULTICOLOR

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

Q40



RELENITO DESARMADO

Un plato que rompe lo tradicional, dándole un toque de modernismo y recreando la receta: un timbal de plátano frito con salsa secreta de frijol, un toque de reducción de fresa y caramelo.

Q50



BROWNIE CON HELADO

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

Q50



PASTEL CAFÉ CON CREMA Y CHOCOLATE

Suave pastel de café con capas de crema y un toque irresistible de chocolate.

Q45



TORREJAS RELLENAS

Temporada

Torrejas esponjosas rellenas de dulce sabor tradicional y bañadas en miel artesanal.

Q45

Restaurante
hacienda 85 * paseo **Del Ranch**

📞 7956-1100 * 📞 5743-4720 * 📞 3135-0544

🌐 paseodelrancho.com.gt * 📍 Km. 85 Carretera al Atlántico

