



RESTAURANTE

LA VENTA

ALIMENTOS

BEBIDAS

ROOM SERVICE

DESAYUNOS

ALBERCA



RESTAURANTE

LA VENTA

MENÚ DE
ALIMENTOS

[REGRESAR AL INICIO](#)

MENÚ DE ALIMENTOS

COMIDAS Y CENAS

DE 13:00 A 23:00

ENTRADAS

APPETIZERS

TOSTADA DE ATÚN* \$ 162

Láminas de atún marinado con mayonesa de chipotle y poro frito.

Tuna tostadas with chipotle mayonnaise.

CECINA FRITA CON GUACAMOLE..... \$ 255

Beef jerky with guacamole and spicy sauce.

AGUACHILE DE CAMARÓN \$ 280

Aguachile de camarones curtidos con pepino, cebolla morada, chile habanero, cilantro, aceite de olivo y aguacate, acompañado de totopos de Tajín.

Shrimp aguachile, marinated with cucumber, red onion, habanero pepper, olive oil and avocado. Served with tajin seasoned tortilla chips.

QUESO FUNDIDO CON CHISTORRA \$ 160

Natural Mexican style cheese fondue with chistorra.

ENTREMÉS LA VENTA \$ 335

Para compartir: brochetitas de res, taquitos dorados, quesadillas, guacamole, chicharrón y chistorra.

For sharing: beef skewers, fried tacos, quesadillas, guacamole, fried pork skin and chistorra

ENSALADAS

SALADS

ENSALDAS DE CÍTRICOS \$ 150

Variedad de lechugas con cítricos, fresas, y almendras con aderezo balsámico.

Mixed lettuce, citrus fruits, strawberries and almonds drizzled with balsamic vinegar.

* Platillos con ingredientes crudos se sirven bajo consideración del comensal. / Dishes with raw ingredients are served under our clients consideration.

MENÚ DE ALIMENTOS

ENSALADA HACIENDA..... \$ 195

Variedad de lechugas con jamón serrano, queso de cabra, tocino y nueces.

Mixed lettuce, serrano ham, goat cheese, bacon and walnuts.

ENSALADA DEL CHEF \$ 159

Ensalada estilo oriental con mix de lechugas italiana, sangría y arúgula, acompañada de pechuga de pollo, queso feta, palmitos, fideos de arroz, nuez de la india, tocino y aderezo de ajonjolí.

Oriental- style salad with a mix of romaine, sangria and arugula, served with grilled chicken, feta cheese, hearts of palm, crispy rice noodles, cashews, bacon and sesame dressing.

ENSALADA CÉSARA LA MESA* \$ 159

Tradicional caesar salad.

CREMAS Y SOPAS

SOUPS

SOPA AZTECA \$ 99

Sopa de tortilla con aguacate, chicharrón, queso panela y chile pasilla.

Tortilla soup served with avocado, fried pork skin, cheese and chili.

JUGO DE CARNE \$ 110

Beef broth.

CALDO XÓCHITL \$ 99

Consomé con arroz, pollo, aguacate y salsa verde.

Chicken broth served with rice, avocado and green sauce.

CREMA DE QUESO \$ 150

Con uvas al vino blanco.

Cheese cream soup with grapes and white wine.

SOPA DEL DÍA \$ 110

Soup of the day.

* Platillos con ingredientes crudos se sirven bajo consideración del comensal. / Dishes with raw ingredients are served under our clients consideration.

MENÚ DE ALIMENTOS

PASTAS

LASAÑA BOLOÑESA \$ 245

Lasagna bolognese.

SPAGUETTI O FETUCCINI AL GUSTO \$ 165

Alfredo, italiana, arrabiata o al burro.

Alfredo, italian, arrabiata or with butter.

FRUTTI DI MARE \$ 260

Fettuccini con camarones, pulpo, almejas y mejillónes, en salsa pomodoro.

Fettuccine with shrimp, octopus, clams and mussels in a pomodoro sauce.

RAVIOLES DE LA CASA \$ 215

Ravioles artesanales rellenos de espinaca y queso ricotta, servidos en salsa italiana y coronados con queso parmesano Grana Padano.

Handmade ravioli stuffed with spinach and ricotta cheese, served in Italian sauce and topped with Grana Padano parmesan cheese.

AVES

POULTRY

SUPREMA DE POLLO A LA MILANESA \$ 249

Pechuga de pollo empanizada, horneada en salsa italiana y gratinada con queso cheddar, con guarnición de spaghetti al pesto.

Breaded chicken breast, baked in Italian sauce, topped with melted cheddar cheese, served with a side of pesto spaghetti.

PECHUGA A LA FLORENTINA \$ 249

Pechuga de pollo con espinacas y tocino en salsa florentina. Con guarnición de puré de papa rústico y verduras parrilladas.

Tender chicken breast with spinach and bacon in creamy florentine sauce, served with rustic mashed potatoes and grilled vegetables.

MENÚ DE ALIMENTOS

SUPREMA DE POLLO (CON MANZANA Y NUEZ) \$ 249

En salsa de queso roquefort, acompañado de arroz y vegetales parrillados.

Chicken supreme stuffed with apples and walnuts, with blue cheese sauce, served with rice and grilled veggies.

PESCADOS Y MARISCOS
SEAFOOD

FILETE DE SALMÓN AL CHIPOTLE (200 GRS.) \$ 305

Salmon fillet seasoned with chipotle.

ROBALO AL GUSTO \$ 300

Rebozado, chile- limón, a la plancha, al ajillo, con ajo o meuniere.

Fish fillet to taste: battered, grilled, with garlic or meuniere sauce.

CAMARONES AL GUSTO (190 GRS. APROX) \$ 385

Camarones al gusto: laperal, mojo de ajo, ajillo o al tequila; servidos con arroz y vegetales parrillados.

U-12 shrimp, cooked to taste.

ESPECIALIDADES DE LA CASA
HOUSE SPECIALITIES

TAMPIQUEÑA DE RES (200 GRS. APROX) \$ 270

Acompañada de guacamole, enchilada queretana, frijoles refritos y rajas.

Beef steak served with guacamole, enchilada queretana, refried beans and poblano peppers.

MILANESA LA VENTA (180 GRS. APROX) \$ 270

Con papas a la francesa.

Beef milanese with french fries.

MENÚ DE ALIMENTOS

CHILE HACIENDA \$ 195

Chile ancho relleno de filete de res molido con piloncillo, en cama de hojaldre y salsa de cilantro.

Ancho chile stuffed with ground beef and piloncillo, served on a puff pastry bed and cilantro sauce.

DE LA PARRILLA

FROM THE GRILL

RIB - EYE \$ 390

350 grs.

ARRACHERA \$ 350

300 grs.

Flank steak.

CENTRO DE FILETE AL GUSTO \$ 360

Perigordini, chemita, entrecôte, mignon.

Beef steak to taste.

Todos los cortes se sirven con papa al horno y chiles toreados.

All of our dishes are served with baked potato and chiles toreados.

SALMÓN A LA PARRILLA (200 GRS. APROX) \$ 305

Grilled salmon.

MOLCAJETE DE ARRACHERA \$ 370

Arrachera, nopales, queso panela, aguacate, jitomate, cebolla cambray en salsa ranchera.

Beef steak, nopales, cheese, avocado, tomato, onions, served with ranchera sauce.

TACOS CALLEJEROS DE ARRACHERA (300 GRS. APROX)... \$ 340

3 tacos acompañados de guacamole y frijoles refritos.

Flank steak tacos served with guacamole and refried beans.

MENÚ DE ALIMENTOS

COMIDA 100% QUERETANA
REGIONAL CUISINE

ENCHILADAS QUERETANAS \$ 190

Enchiladas bañadas en salsa de chile guajillo, rellenas de queso, servidas con papa y zanahoria parrillados.

Cheese enchiladas cooked in guajillo sauce, topped with grilled carrots and potatoes.

ENCHILADAS MARIDELFI \$ 190

4 enchiladas en salsa verde con cilantro, rellenas de pollo.

4 chicken enchiladas cooked in green cilantro sauce.

FLAUTAS DORADAS DE POLLO \$ 150

Servidas con lechuga y crema.

Fried chicken tacos served with lettuce and cream.

HAMBURGUESAS & SÁNDWICHES
BURGERS & SANDWICHES

HAMBURGUESA DEL CHEF (250 GRS. APROX) \$ 255

Hamburguesa de filete de res y tocino al estilo smashed burger, con cebolla caramelizada, queso cheddar y aderezo tártara, servida en pan brioche artesanal hecho en casa, acompañada de papas a la francesa.

Juicy beef tenderloin and bacon smashed burger, topped with caramelized onions, cheddar cheese and tartar sauce, served on house-made brioche bread and french fries.

CLUB SÁNDWICH \$ 210

PEPITO DE FILETE DE RES \$ 225

Pepito de filete de res empanizado, con queso cheddar fundido y aderezo de mostaza antigua, servido en pan artesanal, acompañado de papas a la francesa.

Breaded beef tenderloin sandwich with melted cheddar cheese and whole-grain mustard dressing, served on artisan bread and french fries.

MENÚ DE ALIMENTOS



PAQUETE INFANTIL \$ 265

INCLUYE:

✦ ENTRADA A ELEGIR:

Spaguetti de fiesta (spaguetti con salsa de tomate)
ó Fideo seco

✦ PLATO FUERTE A ELEGIR:

Mini hamburguesa con papas saratoga
ó Taquitos de arrachera con queso
ó Dedos de pollo con papas a la francesa
ó Mini pizza de pepperoni

✦ POSTRE A ELEGIR:

Cupcake de chocolate La Venta (*los niños lo decoran en la mesa*)
ó Tarta de frutas
ó Gelatina de sabor

✦ BEBIDA:

Vasito de agua de sabor en vaso infantil para llevar

*Nuestros paquetes son únicamente para niños menores de 13 años.

MENÚ DE ALIMENTOS

POSTRES

DESSERTS

POSTRE DE LA CASA \$ 95

Flan | Arroz con leche | Pastel 3 leches | Pastel de chocolate.
Assorted homemade desserts.

FLAN DE ROMPOPE \$ 95

Eggnog flan.

STRUDEL DE MANZANA \$ 135

Apple strudel.

PASTEL DE ZANAHORIA \$ 130

Carrot cake.

CRÉME BRÛLÉE \$ 110

DE NUESTRA PANADERÍA

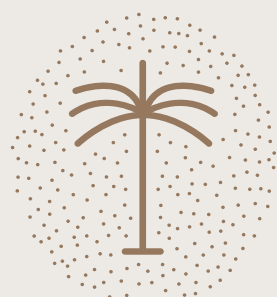
FROM OUR BAKERY

BOLSA DE BISQUETS \$ 100

Homemade bisquets.

PANQUÉ DE LA CASA \$ 250

Homemade muffin.





RESTAURANTE

LA VENTA

MENÚ DE
BEBIDAS

[REGRESAR AL INICIO](#)

MENÚ DE BEBIDAS

VINO TINTO

MÉXICO

MONTE XANIC 750ML \$ 930

XA CABERNET SAUVIGNON 750ML \$ 300

L.A. CETTO 750 ML \$ 380

CHILE

CONCHA Y TORO 750ML \$ 380

SANTA CAROLINA CABERNET 750ML \$ 360

SANTA CAROLINA CABERNET COPA \$ 90

SANTA CAROLINA MERLOT 750ML \$ 360

CASILLERO DEL DIABLO 750ML \$ 600

ESPAÑA

CUNE CRIANZA 750ML \$ 480

CUNE CRIANZA 375ML \$ 270

TORREMILLANOS CRIANZA 750ML \$ 1,100

TORREMILLANOS CRIANZA 375ML \$ 480

MARQUÉS DE CÁCERES 750ML \$ 700

MARQUÉS DE CÁCERES 375ML \$ 360

SANGRE DE TORO 750ML \$ 600

SANGRE DE TORO 375ML \$ 275

PEROMATO TEMPRANILLO 750ML \$ 340

PEROMATO TEMPRANILLO COPA \$ 95



MENÚ DE BEBIDAS

FRANCIA

MAISON NICOLAS 750ML \$360

MAISON NICOLAS COPA \$90

VINO BLANCO

MÉXICO

KUIIY, LAS NUBES 750ML \$600

VINO BLANCO

CHILE

SANTA CAROLINA SAUVIGNON 750ML \$340

SANTA CAROLINA SAUVIGNON COPEO \$90

SANTA CAROLINA CHARDONNAY 750 ML ... \$350

SANTA CAROLINA CHARDONNAY COPEO \$90

VINO ESPUMOSO

& CHAMPAGNE

ASTI SPUMANTE TERRE 750ML \$450

SALA VIVÉ 750ML \$550

MOËT CHANDON 750ML \$2,300

RICCADONNA \$450

DE COTE ATEMPO CHARDONNAY 750ML ... \$750

ANTARES CHARDONNAY 750ML \$310

ANTARES CHARDONNAY COPEO \$90



MENÚ DE BEBIDAS

CERVEZA

CORONA EXTRA CLARA	\$ 52
VICTORIA	\$ 52
TECATE LIGHT	\$ 52
XX LAGER	\$ 52
BOHEMIA	\$ 58
BOHEMIA OSCURA	\$ 58
NEGRA MODELO	\$ 65
MODELO ESPECIAL	\$ 69
STELLA ARTOIS	\$ 69
VASO MICHELADO	\$ 15
VASO CHELADO	\$ 10
VASO CON CLAMATO	\$ 25

COCTELERÍA CLÁSICA

CARAJILLO	\$ 195
APEROL SPRITZ	\$ 135
MARGARITA	
Clásica	\$ 120
Jamaica	\$ 130
Tamarindo	\$ 120
MARTINI CLÁSICO	\$ 165
MARTINI SECO	\$ 165

MENÚ DE BEBIDAS

NEGRONI	\$ 220
MOJITO	\$ 130
SANGRÍA PREPARADA	\$ 110
CLERICOT COPA	\$ 110
CLERICOT JARRA	\$ 255
ALFONSO XIII	\$ 120
BULL.....	\$ 120
COSMOPOLITAN.....	\$ 120
MANHATAN	\$ 120
PIEDRA	\$ 140
PIÑA COLADA.....	\$ 110
TINTO DE VERANO	\$ 110
DAIQUIRÍ	\$ 120
OLD FASHION	\$ 155
BLOODY MARY	\$ 130
MIMOSA	\$ 130

MIXOLOGÍA

MEZCAL LA VENTA	\$ 170
Mezcal, Jamaica, jugo de naranja y limón	
MEZCALINAS DE TEMPORADA	\$ 170
MEZCALINA DE FRUTOS ROJOS	\$ 170
MEZCALINA DE PEPINO.....	\$ 170
GIN CON PEPINO.....	\$ 170
GIN CON FRUTOS ROJOS	\$ 170

MENÚ DE BEBIDAS

GIN CON ROMERO	\$ 170
WHISKY SOUR	\$ 145

TRAGOS & LICORES

LICORES

APEROL.....	\$ 95
HPNOTIQ	\$ 155
JÄGERMEISTER.....	\$ 155
LICOR DEL 43	\$ 135
BAILEYS	\$ 135
OPORTO	\$ 135
CINZANO	\$ 110
TÍO PEPE	\$ 115
KAHLÚA	\$ 90
FRANGÉLICO	\$ 110
CAMPARI	\$ 115
SAMBUCA VACCARI	\$ 130
SAMBUCA NERO.....	\$ 130
PACHARÁN	\$ 130
AMARETTO DISARONNO	\$ 125
ANÍS CHINCHÓN DULCE.....	\$ 105
ANÍS CHINCHÓN SECO	\$ 105
ANÍS CADENAS	\$ 105
STREGA	\$ 145
FERNET.....	\$ 120

MENÚ DE BEBIDAS

DESTILADOS

BRANDY	COPEO (20x)	BOTELLA
TORRES 10	\$ 120	\$ 1,250
FUNDADOR	\$ 95	\$ 900
TERRY CENTENARIO	\$ 110	\$ 1,350
COGNAC		
HENESSY VSOP	\$ 220	\$ 2,200
MARTELL VSOP	\$ 220	\$ 2,200
MEZCAL		
400 CONEJOS ESPADÍN	\$ 155	\$ 1,800
400 CONEJOS TOBALÁ	\$ 155	\$ 1,800
BRUXO NO.2	\$ 165	\$ 1,950
UNIÓN JOVEN	\$ 150	\$ 1,700
GINEBRA		
TANQUERAY	\$ 170	\$ 1,650
BEEFEATER	\$ 165	\$ 1,330
BOMBAY SAPPHIRE	\$ 145	
HENDRICKS	\$ 290	
OSO NEGRO	\$ 85	
RON		
MATUSALEM BCO.	\$ 110	\$ 1,200
MATUSALEM RVA.	\$ 155	\$ 1,500

MENÚ DE BEBIDAS

RON	COPEO (20x)	BOTELLA
FLOR DE CAÑA 7 AÑOS	\$ 125	\$ 1,300
ZACAPA	\$ 195	\$ 2,200
BACARDÍ BLANCO	\$ 90	\$ 850
APPLETON BLANCO	\$ 95	\$ 950
APPLETON ESTATE	\$ 125	\$ 1,200
APPLETON SPECIAL	\$ 100	\$ 1,000
MALIBU	\$ 90	\$ 900
HAVANNA 7	\$ 125	\$ 1,350

TEQUILA

MAESTRO TEQUILERO	\$ 155	\$ 1,600
1800 RVA. ANTIGUA	\$ 150	\$ 1,550
DON JULIO 70	\$ 250	\$ 2,100
DON JULIO REPOSADO	\$ 170	\$ 1,700
DON JULIO BLANCO	\$ 150	\$ 1,550
DON JULIO AÑEJO	\$ 165	\$ 1,660
JOSÉ CUERVO TRADICIONAL	\$ 110	\$ 1,120
HERRADURA BLANCO	\$ 150	\$ 1,550
HERRADURA REPOSADO	\$ 160	\$ 1,600
CENTENARIO REPOSADO	\$ 100	\$ 1,100
CENTENARIO PLATA	\$ 120	\$ 1,100
7 LEGUAS REPOSADO	\$ 150	\$ 1,550
7 LEGUAS BLANCO	\$ 130	\$ 1,400

MENÚ DE BEBIDAS

VODKA

GREY GOOSE	\$ 170	\$ 1,700
ABSOLUT AZUL	\$ 115	\$ 1,100
SMIRNOFF	\$ 99	\$ 1,190
SMIRNOFF TAMARINDO	\$ 110	\$ 1,200
STOLICHNAYA	\$ 125	\$ 1,300
BELVEDERE	\$ 210	\$ 2,300

WHISKY

BUCHANANS	\$ 170	\$ 2,300
BUCHANANS 18	\$ 300	\$ 4,200
CHIVAS REGAL 12	\$ 180	\$ 2,100
CHIVAS REGAL 18	\$ 310	\$ 3,360
JACK DANIELS	\$ 150	\$ 1,460
J.W. RED LABEL	\$ 140	\$ 1,350
J.W. BLACK LABEL	\$ 250	\$ 2,600

SIN ALCOHOL

BOTELLA DE AGUA NATURAL	\$ 40
LIMONADA.....	\$ 45
NARANJADA	\$ 45
AGUA DE PEPINO CON LIMÓN	\$ 50
AGUA DE PIÑA CON MENTA	\$ 50
CONGA.....	\$ 80
PIÑADA	\$ 80
RUSA	\$ 45
CLAMATO NATURAL.....	\$ 90
REFRESCOS.....	\$ 40
TOPOCHICO	\$ 45
PERRIER.....	\$ 65



RESTAURANTE

LA VENTA

ROOM
SERVICE

REGRESAR AL INICIO

ROOM SERVICE

DESAYUNOS

DE 7:00 A 13:00

NUESTROS PAQUETES

BREAKFAST PACKS

* Todas las opciones incluyen jugo y fruta, una pieza de pan dulce y 3 tazas de café refill.

* All of the options include juice, fruit, one sweet bread and up to three cups of regular coffee.

AMERICANO \$ 2 1 0

Hot cakes o dos huevos al gusto.

Hot cakes or two eggs prepared at your choice.

CAPORAL \$ 2 2 5

Chilaquiles verdes con pollo y huevo frito.

Green chilaquiles with chicken and a fried egg.

NORTEÑO \$ 2 6 0

Machaca con huevo acompañada de rajas con queso panela.

Scrambled eggs with machaca, served with poblano pepper slices and panela cheese.

VERACRUZANO \$ 2 7 5

Enfrijoladas rellenas de huevo a la mexicana con chorizo, queso y crema.

Enfrijoladas filled with mexican style eggs, chorizo, cheese and cream.

*Si gusta su fruta con yogurt, queso cottage o granola, tiene un costo extra de \$25.
If you want to add yogurt, cottage cheese or granola to your fruit, it has an extra cost of \$25.*

ROOM SERVICE

ESPECIALIDADES MEXICANAS
MEXICAN SPECIALTIES

MOLLETES \$ 165

Acompañados de chorizo, jamón o tocino.

With chorizo, ham or bacon.

HUEVOS

EGGS

OMELETTE AL GUSTO \$ 175

Incluye queso panela y un ingrediente a elegir: champiñones o espinacas.

Omelette with panela cheese and one ingredient to choose: mushroom or spinach.

HUEVOS AL GUSTO \$ 155

Rancheros, a la mexicana, estrellados o revueltos.

Rancheros, mexican style, fried or scrambled.

HUEVOS CON TOCINO \$ 170

Two scrambled eggs with bacon.

PLATILLOS DULCES

SWEET DISHES

HOT CAKES, WAFFLES O PAN FRANCÉS \$ 130

Hot cakes, waffles or french toast.

PAN DULCE (3 PIEZAS)..... \$ 43

Sweet bread order. (3 pieces)

MUESLI LA VENTA \$ 120

Avena cremosa con granola hecha en casa, yogurt griego y mezcla de frutos rojos.

Creamy oatmeal with homemade granola, greek yogurt and a mix of fresh berries.

ROOM SERVICE

WAFFLES \$ 130
Con frutos rojos. / *With mixed berries.*

FRUTA DE LA ESTACIÓN
SEASONAL FRUIT

PAPAYA, MÉLÓN, SANDÍA O PIÑA (SIMPLE O COMBINADA) . \$ 87
Fruit of choice: Papaya, cantaloupe, watermelon or pineapple.

*Si gusta su fruta con yogurt, queso cottage o granola, tiene un costo extra de \$25.
If you want your fruit with yogurt, cottage cheese or granola, it has an extra cost of \$25.*

YOGURT HACIENDA \$ 120
Copa de fresas con yogurt.
Strawberry cup with yogurt.

*Si gusta su fruta con yogurt, queso cottage o granola, tiene un costo extra de \$25.
If you want your fruit with yogurt, cottage cheese or granola, it has an extra cost of \$25.*

BEBIDAS
DRINKS

JUGO NATURAL \$ 49
Naranja, zanahoria o verde.
Natural juice: orange, carrot or green juice.

CAFÉ AMERICANO \$ 45
Regular black coffee.

CAPUCHINO \$ 60

CAFÉ EXPRESSO \$ 45
Espresso coffee.

TÉ \$ 30
Tea.

CHOCOLATE CALIENTE..... \$ 60
Hot chocolate.

ROOM SERVICE

MALTEADAS \$ 75

Milkshake.

LECHE \$ 40

Regular milk.

COMIDAS Y CENAS

DE 13:00 A 23:00

ENTRADAS

APPETIZERS

CECINA FRITA CON GUACAMOLE \$ 255

Beef jerky with guacamole and spicy sauce.

QUESO FUNDIDO CON CHISTORRA \$ 160

Natural Mexican style cheese fondue with chistorra.

ENTREMÉS LA VENTA \$ 335

Para compartir: puntas de res, taquitos dorados, quesadillas, guacamole, chicharrón y chistorra.

For sharing: Beef fillet, fried tacos, quesadillas, guacamole, fried pork skin and chistorra.

ENSALDAS DE CÍTRICOS \$ 150

Variedad de lechugas con cítricos, fresas, y almendras con aderezo balsámico.

Mixed lettuce, citrus fruits, strawberries and almonds drizzled with balsamic vinegar.

ROOM SERVICE

ENSALADAS

SALADS

ENSALADA HACIENDA..... \$ 195

Variedad de lechugas con jamón serrano, queso de cabra, tocino y nueces.

Mixed lettuce, serrano ham, goat cheese, bacon and walnuts.

ENSALADA DEL CHEF \$ 159

Variedad de lechugas con pechuga de pollo a la plancha, queso panela, pimiento morrón y vinagreta de miel y mostaza.

Mixed lettuce with grilled chicken, panela cheese, bell peppers and honey-mustard dressing.

CREMAS Y SOPAS

SOUPS

SOPA AZTECA \$ 99

Sopa de tortilla con aguacate, chicharrón, queso panela y chile pasilla.

Tortilla soup served with avocado, fried pork skin, cheese and chili.

JUGO DE CARNE \$ 110

Beef broth.

CALDO XÓCHITL \$ 99

Consomé con arroz, pollo, aguacate y salsa verde.

Chicken broth served with rice, avocado and green sauce.

PASTAS

LASAÑA BOLOÑESA..... \$ 245

Lasagna bolognese.



ROOM SERVICE

SPAGUETTI O FETUCCINI AL GUSTO \$ 165

Alfredo, italiana, arrabiata o al burro.

Alfredo, italian, arrabiata or with butter.

RAVIOLES DE LA CASA \$ 215

Ravioles artesanales rellenos de espinaca y queso ricotta, servidos en salsa italiana y coronados con queso parmesano Grana Padano.

Handmade ravioli stuffed with spinach and ricotta cheese, served in Italian sauce and topped with Grana Padano parmesan cheese.

AVES
POULTRY

SUPREMA DE POLLO A LA MILANESA \$ 249

Pechuga de pollo empanizada, horneada en salsa italiana y gratinada con queso cheddar, con guarnición de spaghetti al pesto.

Breaded chicken breast, baked in Italian sauce, topped with melted cheddar cheese, served with a side of pesto spaghetti.

PECHUGA A LA FLORENTINA \$ 249

Pechuga de pollo con espinacas y tocino en salsa florentina. Con guarnición de puré de papa rústico y verduras parrilladas.

Tender chicken breast with spinach and bacon in creamy florentine sauce, served with rustic mashed potatoes and grilled vegetables.

SUPREMA DE POLLO (CON MANZANA Y NUEZ) \$ 249

En salsa de queso roquefort, acompañado de arroz y vegetales parrillados.

Chicken supreme stuffed with apples and walnuts, with blue cheese sauce, served with rice and grilled veggies.

PESCADOS Y MARISCOS
SEAFOOD

ROBALO AL GUSTO (20g) \$ 300

Rebozado, chile- limón, a la plancha, al ajillo, con ajo o meuniere.

Fish fillet to taste: battered, grilled, with garlic or meuniere sauce.



ROOM SERVICE

ESPECIALIDADES DE LA CASA
HOUSE SPECIALITIES

TAMPIQUEÑA DE RES (200 GRS. APROX) \$ 270

Acompañada de guacamole, enchilada queretana, frijoles refritos y rajas.

Beef steak served with guacamole, enchilada queretana, refried beans and poblano peppers.

MILANESA LA VENTA (180 GRS. APROX) \$ 270

Con papas a la francesa.

Beef milanese with french fries.

DE LA PARRILLA
FROM THE GRILL

TACOS CALLEJEROS DE ARRACHERA (300 GRS. APROX)... \$ 340

3 tacos acompañados de guacamole y frijoles refritos.

Flank steak tacos served with guacamole and beans.

COMIDA 100% QUERETANA
REGIONAL CUISINE

ENCHILADAS QUERETANAS \$ 190

Enchiladas bañadas en salsa de chile guajillo, rellenas de queso, servidas con papa y zanahoria parrillados.

Cheese enchiladas cooked in guajillo sauce, topped with grilled carrots and potatoes.

ENCHILADAS MARIDELFI \$ 190

4 enchiladas en salsa verde con cilantro, rellenas de pollo.

4 chicken enchiladas cooked in green cilantro sauce.

ROOM SERVICE

FLAUTAS DORADAS DE POLLO \$ 150

Servidas con lechuga y crema.

Fried chicken tacos served with lettuce and cream.

HAMBURGUESAS & SÁNDWICHES

BURGERS & SANDWICHES

HAMBURGUESA DEL CHEF (250 GRS. APROX) \$ 255

Servida con papas a la francesa.

Burger with french fries.

CLUB SÁNDWICH \$ 210

PEPITO DE FILETE DE RES \$ 225

Servida con papas a la francesa.

Beef sandwich with french fries.

POSTRES

DESSERTS

POSTRE DE LA CASA \$ 95

Assorted homemade desserts.

FLAN DE ROMPOPE \$ 95

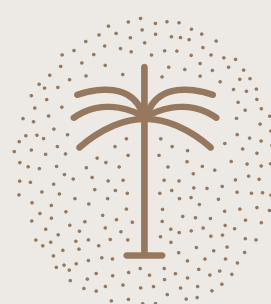
Eggnog flan.

STRUDEL DE MANZANA \$ 135

Apple strudel.

PASTEL DE ZANAHORIA \$ 130

Carrot cake.



LRV

RESTAURANTE

LA VENTA

MENÚ
DESAYUNOS

[REGRESAR AL INICIO](#)

MENÚ DE DESAYUNOS



NUESTROS PAQUETES
BREAKFAST PACKS

* Todas las opciones incluyen jugo de naranja y fruta, una pieza de pan dulce y 3 tazas de café refill.

* *All of the options include orange juice, fruit, one sweet bread and up to three cups of regular coffee.*

AMERICANO \$ 2 1 0

Hot cakes o dos huevos al gusto.

Hot cakes or two eggs prepared at your choice.

CAPORAL \$ 2 2 5

Chilaquiles verdes con pollo y huevo frito.

Green chilaquiles with chicken and a fried egg.

HACIENDA (COCINA QUERETANA) \$ 2 5 5

Enchiladas queretanas rellenas de queso, acompañadas de nopal asado, frijoles refritos y chiles en vinagre.

Querétaro style enchiladas, served with grilled nopal, refried beans and chili peppers.

CASA DEL NARANJO \$ 2 5 5

Crepas de chicharrón con salsa de chiles secos, acompañadas de frijoles refritos.

Fried pork skin crepes with dried pepper sauce, served with refried beans.

MEXICANO \$ 2 6 0

Chilaquiles verdes acompañados con cecina asada (70 grs aprox.), frijoles y rajitas con crema.

Green chilaquiles served with dried meat, refried beans and creamy poblano pepper slices.

Si gusta su fruta con yogurt, queso cottage o granola, tiene un costo extra de \$25.

If you want to add yogurt, cottage cheese or granola to your fruit, it has an extra cost of \$25.

MENÚ DE DESAYUNOS

NORTEÑO \$ 260

Machaca con huevo acompañada de rajas con queso panela.

Scrambled eggs with machaca, served with poblano pepper slices and panela cheese.

VERACRUZANO \$ 240

Enfrijoladas rellenas de huevo a la mexicana con chorizo, queso y crema

Enfrijoladas filled with mexican style eggs, chorizo, cheese and cream

ESPECIALIDADES MEXICANAS

MEXICAN SPECIALTIES

ARRACHERA (240 GR) CON CHILAQUILES \$ 340

Flank steak with green chilaquiles

MOLLETES \$ 165

Acompañados de chorizo, jamón o tocino

With chorizo, ham or bacon

TACOS DE NATA Y CECINA FRESCA \$ 205

Tortilla bañada en salsa ranchera, rellena de nata, acompañada de cecina fresca, aguacate y frijoles refritos

Querétaro's traditional dish: grilled dried meat tacos with heavy cream, served with red sauce, avocado and refried beans

TOAST DE SALMÓN CURADO \$ 275

Salmón curado en casa acompañado de arúgula, aguacate y pesto de albahaca, montado sobre una chapata rústica de masa madre

Home-cured salmon with arugula, avocado and basil pesto on top of a rustic sourdough ciabatta

HUEVOS OAXAQUEÑOS \$ 175

Huevos fritos dentro de una tortilla en salsa pasilla con migajas de chicharrón .

Fried eggs inside a tortilla with pasilla sauce and fried pork skins

* Platos con ingredientes crudos se sirven bajo consideración del comensal. / Dishes with raw ingredients are served under our clients consideration.

MENÚ DE DESAYUNOS

HUEVOS

EGGS

OMELETTE AL GUSTO \$ 175

Incluye queso panela y un ingrediente a elegir: champiñones o espinacas

Omelet with panela cheese and one ingredient to choose: mushrooms or spinach

HUEVOS AL GUSTO \$ 155

Rancheros, a la mexicana, estrellados o revueltos.

Rancheros, mexican style, fried or scrambled.

HUEVOS CON TOCINO \$ 170

Two scrambled eggs with bacon.

PLATILLOS DULCES

SWEET DISHES

HOT CAKES \$ 130

Con mantequilla de miel

With honey butter

MUESLI LA VENTA \$ 120

Avena cremosa con granola hecha en casa, yogurt griego y mezcla de frutos rojos.

Creamy oatmeal with homemade granola, greek yogurt and a mix of fresh berries.

WAFFLES \$ 130

Con frutos rojos

With mixed berries

PAN DULCE (3 PIEZAS) \$ 43

Sweet bread order. (3 pieces)

MENÚ DE DESAYUNOS

FRUTAS DE LA ESTACIÓN
SEASONAL FRUIT

PAPAYA, MÉLÓN, SANDÍA O PIÑA (SIMPLE O COMBINADA) . \$ 87

Fruit of choice: Papaya, cantaloupe, watermelon or pineapple.

Si gusta su fruta con yogurt, queso cottage o granola, tiene un costo extra de \$25.

If you want your fruit with yogurt, cottage cheese or granola, it has an extra cost of \$25.

YOGURT HACIENDA \$ 120

Copa de fresas con yogurt.

Strawberry cup with yogurt.

Si gusta su fruta con yogurt, queso cottage o granola, tiene un costo extra de \$25.

If you want your fruit with yogurt, cottage cheese or granola, it has an extra cost of \$25.

Si gusta su fruta con yogurt, queso cottage o granola, tiene un costo extra de \$25.

If you want to add yogurt, cottage cheese or granola to your fruit, it has an extra cost of \$25.

* Platos con ingredientes crudos se sirven bajo consideración del comensal. / Dishes with raw ingredients are served under our clients consideration.

MENÚ DE DESAYUNOS

BEBIDAS

DRINKS

JUGO NATURAL \$ 49

Naranja, toronja, zanahoria o verde.

Natural juice: orange, pink grapefruit, carrot or green juice.

MIMOSA \$ 135

Vino espumoso con jugo de naranja.

Sparkling wine with orange juice.

CAFÉ AMERICANO \$ 45

Regular black coffee.

CAPUCHINO \$ 60

CAFÉ EXPRESSO \$ 45

Espresso coffee.

TÉ \$ 30

Tea.

CHOCOLATE CALIENTE \$ 60

Hot chocolate.

MALTEADAS \$ 75

Milkshake.

LECHE \$ 40

Regular milk.



RESTAURANTE

LA VENTA

MENÚ
ALBERCA

[REGRESAR AL INICIO](#)

MENÚ DE ALBERCA

DESAYUNOS
DE 7:00 A 13:00

NUESTROS PAQUETES
BREAKFAST PACKS

* Todas las opciones incluyen jugo de naranja y fruta, una pieza de pan dulce y 3 tazas de café refill.

* *All of the options include orange juice, fruit, one sweet bread and up to three cups of regular coffee.*

AMERICANO \$ 2 1 0

Hot cakes o dos huevos al gusto.

Hot cakes or two eggs prepared at your choice.

CAPORAL \$ 2 2 5

Chilaquiles verdes con pollo y huevo frito.

Green chilaquiles with chicken and a fried egg.

VERACRUZANO \$ 2 4 0

Enfrijoladas rellenas de huevo a la mexicana con chorizo, queso y crema

Enfrijoladas filled with mexican style eggs, chorizo, cheese and cream

*Si gusta su fruta con yogurt, queso cottage o granola, tiene un costo extra de \$25.
If you want to add yogurt, cottage cheese or granola to your fruit, it has an extra cost of \$25.*

* Platos con ingredientes crudos se sirven bajo consideración del comensal. / Dishes with raw ingredients are served under our clients consideration.

MENÚ DE ALBERCA

ESPECIALIDADES MEXICANAS
MEXICAN SPECIALTIES

MOLLETES \$ 165

Acompañados de chorizo, jamón o tocino.

With chorizo, ham or bacon.

HUEVOS

EGGS

HUEVOS AL GUSTO \$ 155

Rancheros, a la mexicana, estrellados o revueltos.

Rancheros, mexican style, fried or scrambled.

PLATILLOS DULCES

SWEET DISHES

HOT CAKES \$ 130

Con mantequilla de miel

With honey butter

MUESLI LA VENTA \$ 120

Avena cremosa con granola hecha en casa, yogurt griego y mezcla de frutos rojos.

Creamy oatmeal with homemade granola, greek yogurt and a mix of fresh berries.

WAFFLES \$ 130

Con frutos rojos

With mixed berries

PAN DULCE (3 PIEZAS)..... \$ 43

Sweet bread order. (3 pieces)

MENÚ DE ALBERCA

FRUTA DE LA ESTACIÓN
SEASONAL FRUIT

PAPAYA, MÉLÓN, SANDÍA O PIÑA (SIMPLE O COMBINADA) . \$ 87

Fruit of choice: Papaya, cantaloupe, watermelon or pineapple.

Si gusta su fruta con yogurt, queso cottage o granola, tiene un costo extra de \$25.

If you want your fruit with yogurt, cottage cheese or granola, it has an extra cost of \$25.

YOGURT HACIENDA \$ 120

Copa de fresas con yogurt.

Strawberry cup with yogurt.

Si gusta su fruta con yogurt, queso cottage o granola, tiene un costo extra de \$25.

If you want your fruit with yogurt, cottage cheese or granola, it has an extra cost of \$25.

BEBIDAS

DRINKS

JUGO NATURAL \$ 49

Naranja, toronja, zanahoria o verde.

Natural juice: orange, grapefruit, carrot or green juice.

MIMOSA \$ 135

Vino espumoso con jugo de naranja

Sparkling wine with orange juice

CAFÉ AMERICANO \$ 45

Regular black coffee.

CAPUCHINO \$ 60

CAFÉ EXPRESSO \$ 45

Espresso coffee.

TÉ \$ 30

Tea.

CHOCOLATE CALIENTE \$ 60

Hot chocolate.

MENÚ DE ALBERCA

COMIDAS Y CENAS

DE 13:00 A 20:00

ENTRADAS

APPETIZERS

TOSTADA DE ATÚN* \$ 162

Láminas de atún marinado con mayonesa de chipotle y poro frito.

Tuna tostadas with chipotle mayonnaise.

CECINA FRITA CON GUACAMOLE..... \$ 255

Beef jerky with guacamole and spicy sauce.

AGUACHILE DE CAMARÓN \$ 280

Aguachile de camarones curtidos con pepino, cebolla morada, chile habanero, cilantro, aceite de olivo y aguacate, acompañado de totopos de Tajín.

Shrimp aguachile, marinated with cucumber, red onion, habanero pepper, olive oil and avocado. Served with tajin seasoned tortilla chips

QUESO FUNDIDO CON CHISTORRA \$ 160

Natural mexican style cheese fon with chistorra

ENTREMÉS LA VENTA \$ 335

Para compartir: brochetitas de res, taquitos dorados, quesadillas, guacamole, chicharrón y chistorra.

For sharing: beef skewers, fried tacos, quesadillas, guacamole, fried pork skin and chistorra

ENSALADAS

SALADS

ENSALDAS DE CÍTRICOS \$ 150

Variedad de lechugas con cítricos, fresas, y almendras con aderezo balsámico.

Mixed lettuce, citrus fruits, strawberries and almonds drizzled with balsamic vinegar.

* Platos con ingredientes crudos se sirven bajo consideración del comensal. / Dishes with raw ingredients are served under our clients consideration.

MENÚ DE ALBERCA

ENSALADA HACIENDA..... \$ 195

Variedad de lechugas con jamón serrano, queso de cabra, tocino y nueces.

Mixed lettuce, serrano ham, goat cheese, bacon and walnuts.

ENSALADA DEL CHEF \$ 159

Variedad de lechugas con pechuga de pollo a la plancha, queso panela, pimiento morrón y vinagreta de miel y mostaza.

Mixed lettuce with grilled chicken, panela cheese, bell peppers and honey-mustard dressing.

PASTAS

LASAÑA BOLOÑESA..... \$ 245

Lasagna bolognese.

SPAGUETTI O FETUCCINI AL GUSTO..... \$ 165

Alfredo, italiana, arrabiata o al burro.

Alfredo, italian, arrabiata or with butter.

FRUTTI DI MARE \$ 260

Fettuccini con camarones, pulpo, almejas y mejillones, en salsa pomodoro

Fettuccine with shrimp, octopus, clams and mussels in a pomodoro sauce

AVES

POULTRY

SUPREMA DE POLLO A LA MILANESA \$ 249

Pechuga de pollo empanizada, horneada en salsa italiana y gratinada con queso cheddar, con guarnición de spaghetti al pesto

Breaded chicken breast, baked in Italian sauce, topped with melted cheddar cheese, served with a side of pesto spaghetti

PECHUGA A LA FLORENTINA..... \$ 249

Pechuga de pollo con espinacas y tocino en salsa florentina. Con guarnición de puré de papa rústico y verduras parrilladas

Tender chicken breast with spinach and bacon in creamy florentine sauce, served with rustic mashed potatoes and grilled vegetables

MENÚ DE ALBERCA

PESCADOS Y MARISCOS
SEAFOOD

ROBALO AL GUSTO (200g) \$ 300

Rebozado, a la plancha, al ajillo, con ajo o meuniere.

Fish fillet to taste: battered, grilled, with garlic or meuniere sauce.

ESPECIALIDADES DE LA CASA
HOUSE SPECIALITIES

TAMPIQUEÑA DE RES (200 GRS. APROX) \$ 270

Acompañada de guacamole, enchilada queretana, frijoles refritos y rajas.

Beef steak served with guacamole, enchilada queretana, refried beans and poblano peppers.

MILANESA LA VENTA (180 GRS. APROX) \$ 270

Con papas a la francesa.

Beef milanese with french fries.

DE LA PARRILLA
FROM THE GRILL

TACOS CALLEJEROS DE ARRACHERA (300 GRS. APROX)... \$ 340

3 tacos acompañados de guacamole y frijoles refritos.

Flank steak tacos served with guacamole and beans.

COMIDA 100% QUERETANA
REGIONAL CUISINE

ENCHILADAS QUERETANAS \$ 190

Enchiladas bañadas en salsa de chile guajillo, rellenas de queso, servidas con papa y zanahoria parrillados.

Cheese enchiladas cooked in guajillo sauce, topped with grilled carrots and potatoes.

ENCHILADAS MARIDELFI \$ 190

4 enchiladas en salsa verde con cilantro, rellenas de pollo.

4 chicken enchiladas cooked in green cilantro sauce.

MENÚ DE ALBERCA

FLAUTAS DORADAS DE POLLO \$ 150

Servidas con lechuga y crema.

Fried chicken tacos served with lettuce and cream.

HAMBURGUESAS & SÁNDWICHES

BURGERS & SANDWICHES

HAMBURGUESA DEL CHEF (200 GRS) \$ 255

Hamburguesa de filete de res y tocino al estilo smashed burger, con cebolla caramelizada, queso cheddar y aderezo tártara, servida en pan brioche artesanal hecho en casa, acompañada de papas a la francesa

Juicy beef tenderloing and bacon smashed burger, topped with caramelized onions, cheddar cheese and tartar sauce, served on house-made brioche bread and french fries

CLUB SÁNDWICH \$ 210

PEPITO DE FILETE DE RES \$ 225

Pepito de filete de res empanizado, con queso cheddar fundido y aderezo de mostaza antigua, servido en pan artesanal, acompañado de papas a la francesa

Breaded beef tenderloin sandwich with melted cheddar cheese and whole-grain mustard dressing, served on artisan bread and french fries

POSTRES

DESSERTS

POSTRE DE LA CASA \$ 95

Flan | Arroz con leche | Pastel 3 leches | Pastel de chocolate
Assorted homemade desserts.

FLAN DE ROMPOPE \$ 95

Eggnog flan.

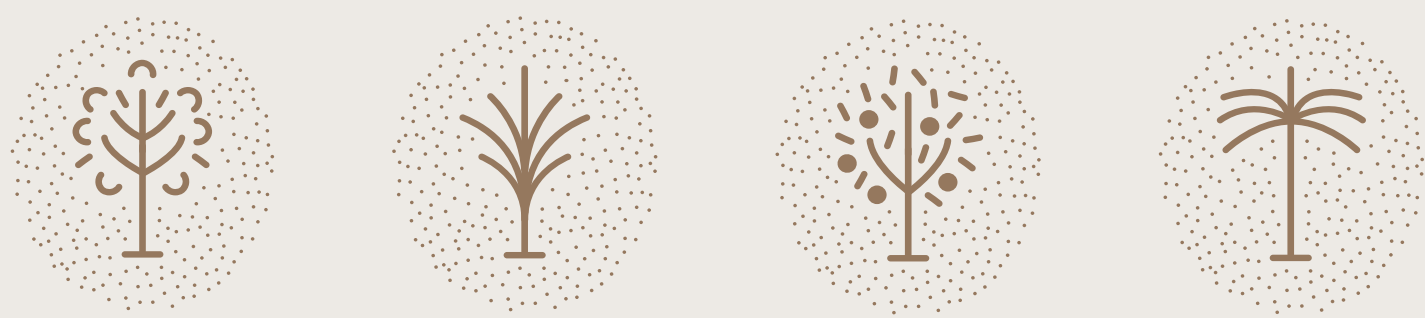
STRUDEL DE MANZANA \$ 135

Apple strudel.

PASTEL DE ZANAHORIA \$ 130

Carrot cake.





WWW.HOTELHACIENDALAVENTA.COM.MX

 HACIENDALAVENTA

 LAVENTAHOTELHACIENDA