



RESTAURANTE

LA VENTA

ALIMENTOS

BEBIDAS

ROOM SERVICE

ALBERCA



RESTAURANTE

LA VENTA

MENÚ DE
ALIMENTOS

REGRESAR AL INICIO

MENÚ DE ALIMENTOS



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 4 0

Hot cakes o dos huevos al gusto.
Hot cakes or two eggs prepared at your choice.

CAPORAL \$ 2 5 5

Chilaquiles verdes con pollo y huevo frito.
Green chilaquiles with chicken and a fried egg.

HACIENDA (COCINA QUERETANA) \$ 2 8 0

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 8 0

Crepas de chicharrón con salsa de chiles secos, acompañadas de
frijoles refritos.
Fried pork skin crepes with dried pepper sauce, served with refried beans.

MENÚ DE ALIMENTOS

MEXICANO \$ 285

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

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

NORTEÑO \$ 290

Machaca con huevo acompañada de rajas con queso panela.

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

VERACRUZANO \$ 280

Enfrijoladas rellas 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 CON CHILAQUILES \$ 370

Flank steak with green chilaquiles.

MOLLETES \$ 175

Acompañados de chorizo, jamón o tocino.

With chorizo, ham or bacon.

TACOS DE NATA Y CECINA FRESCA \$ 255

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.

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



MENÚ DE ALIMENTOS

TOAST DE SALMÓN CURADO \$ 290

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 skin.

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.

MENÚ DE ALIMENTOS

PLATILLOS DULCES
SWEET DISHES

HOT CAKES, WAFFLES \$ 130
Hot cakes, waffles or french toast.

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.

PAN DULCE (3 PIEZAS)..... \$ 43
Sweet bread order. (3 pieces)

FRUTA DE LA ESTACIÓN
SEASONAL FRUIT

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

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.

DE NUESTRA PANADERÍA
FROM OUR BAKERY

BOLSA DE BISQUETS..... \$ 100
Bag of bisquets

PANQUÉ DE LA CASA \$ 250
Homemade muffin.



MENÚ DE ALIMENTOS

BEBIDAS
DRINKS

JUGO NATURAL \$ 49

Naranja, zanahoria o verde.

Natural juice: orange, 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.

MENÚ DE ALIMENTOS



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

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

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

MENÚ DE ALIMENTOS

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.

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.

ENSALADA CÉSAR* \$ 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.

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



MENÚ DE ALIMENTOS

JUGO DE CARNE \$ 1 1 0

Beef broth.

CALDO XÓCHITL \$ 9 9

Consomé con arroz, pollo, aguacate y salsa verde.

Chicken broth served with rice, avocado and green sauce.

CREMA DE QUESO \$ 1 5 0

Con uvas al vino blanco.

Cheese cream soup with grapes and white wine.

SOPA DEL DÍA \$ 1 1 0

Soup of the day.

PASTAS

LASAÑA BOLOÑESA..... \$ 2 4 5

Lasagna bolognese.

SPAGUETTI O FETUCCINI AL GUSTO..... \$ 1 6 5

Alfredo, italiana, arrabiata o al burro.

Alfredo, italian, arrabiata or with butter.

FRUTTI DI MARE \$ 2 6 0

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

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

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

MENÚ DE ALIMENTOS

RAVIOLES DE LA CASA \$ 2 1 5

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 \$ 2 4 9

En salsa de queso roquefort, acompañado de arroz y vegetales parrillados.
Chicken supreme stuffed with apples and walnuts, with roquefort cheese sauce, served with rice and grilled veggies.

PECHUGA A LA FLORENTINA \$ 2 4 9

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 \$ 2 4 9

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.) \$ 3 0 5

Salmon fillet seasoned with chipotle.

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

MENÚ DE ALIMENTOS

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.

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.

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

MENÚ DE ALIMENTOS

DE LA PARRILLA
FROM THE GRILL

RIB - EYE \$ 390
350 grs.

ARRACHERA \$ 350
300 grs.
Flank steak.

CENTRO DE FILETE AL GUSTO \$ 360
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 beans.

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



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

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.

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



MENÚ DE ALIMENTOS

POSTRES

DESSERTS

POSTRE DE LA CASA \$ 95

Assorted homemade desserts.

FLAN DE ROMPOPE \$ 95

Eggnog flan.

STRUDEL DE MANZANA..... \$ 135

Apple pie.

PASTEL DE ZANAHORIA \$ 130

Carrot cake.

CRÉME BRÛLÉE..... \$ 110

DE NUESTRA PANADERÍA

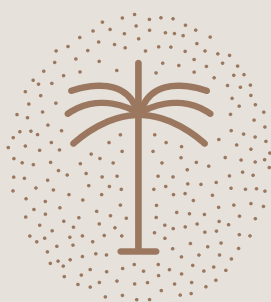
FROM OUR BAKERY

BOLSA DE BISQUETS..... \$ 100

Homemade bisquets.

PANQUÉ DE LA CASA \$ 250

Homemade muffin.



MENÚ DE ALIMENTOS



PAQUETE INFANTIL \$ 265

INCLUYE

Entrada a elegir:

- Spaguetti de fiesta
- Fideo seco

Plato fuerte a elegir:

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

Postre a elegir:

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

Bebida:

Vasito de agua de sabor en vaso infantil para llevar.

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



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	\$ 2 2 0
MOJITO	\$ 1 3 0
SANGRÍA PREPARADA	\$ 1 1 0
CLERICOT COPA	\$ 1 1 0
CLERICOT JARRA	\$ 2 5 5
ALFONSO XIII	\$ 1 2 0
BULL	\$ 1 2 0
COSMOPOLITAN	\$ 1 2 0
MANHATAN	\$ 1 2 0
PIEDRA	\$ 1 4 0
PIÑA COLADA	\$ 1 1 0
TINTO DE VERANO	\$ 1 1 0
DAIQUIRÍ	\$ 1 2 0
OLD FASHION	\$ 1 5 5
BLOODY MARY	\$ 1 3 0
MIMOSA	\$ 1 3 0

MIXOLOGÍA

MEZCAL LA VENTA	\$ 1 7 0
Mezcal, Jamaica, jugo de naranja y limón	
MEZCALINAS DE TEMPORADA	\$ 1 7 0
MEZCALINA DE FRUTOS ROJOS	\$ 1 7 0
MEZCALINA DE PEPINO	\$ 1 7 0
GIN CON PEPINO	\$ 1 7 0
GIN CON FRUTOS ROJOS	\$ 1 7 0

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



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 4 0

Hot cakes o dos huevos al gusto.
Hot cakes or two eggs prepared at your choice.

CAPORAL \$ 2 5 5

Chilaquiles verdes con pollo y huevo frito.
Green chilaquiles with chicken and a fried egg.

NORTEÑO \$ 2 9 0

Machaca con huevo acompañada de rajas con queso panela.
Scrambled eggs with machaca, served with poblano pepper slices and panela cheese.

ROOM SERVICE

ESPECIALIDADES MEXICANAS
MEXICAN SPECIALTIES

MOLLETES \$ 165
Acompañados de chorizo, jamón o tocino.
With chorizo, ham or bacon.

CHILAQUILES VERDES O ROJOS \$ 180
Con pollo o huevo.
Green or red chilaquiles with chicken or fried egg.

ENCHILADAS QUERETANAS \$ 190
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.*

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.



ROOM SERVICE

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)

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
Expresso coffee.



ROOM SERVICE

TÉ\$ 30

Tea.

CHOCOLATE CALIENTE.....\$ 60

Hot chocolate.

MALTEADAS\$ 75

Milkshake.

LECHE.....\$ 40

Regular milk.



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.*

ROOM SERVICE

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.

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, pimienta 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.



ROOM SERVICE

PASTAS

LASAÑA BOLOÑESA..... \$ 245
Lasagna bolognese.

SPAGUETTI O FETUCCINI AL GUSTO..... \$ 165
Alfredo, italiana, arrabiata o al burro.
Alfredo, italian, arrabiata or with butter.

AVES
POULTRY

PECHUGA DE POLLO A LA PARRILLA \$ 228
Grilled chicken 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.

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.



ROOM SERVICE

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.

FLAUTAS DORADAS DE POLLO \$ 150

Servidas con lechuga y crema.

Fried chicken tacos served with lettuce and cream.

ROOM SERVICE

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.

PAPAS A LA FRANCESA \$ 80

French fries.

QUESADILLAS \$ 99

Orden de 4 quesadillas acompañadas de frijoles refritos y guacamole.

4 cheese quesadillas, with refried beans and guacamole..

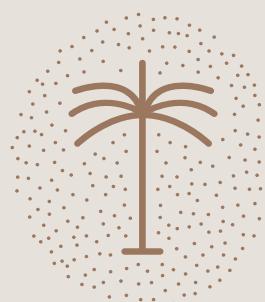
POSTRES
DESSERTS

POSTRE DE LA CASA \$ 95

Assorted homemade desserts.

FLAN DE ROMPOPE \$ 95

Eggnog flan.





RESTAURANTE

LA VENTA

MENÚ
ALBERCA

REGRESAR AL INICIO

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 4 0

Hot cakes o dos huevos al gusto.

Hot cakes or two eggs prepared at your choice.

CAPORAL \$ 2 5 5

Chilaquiles verdes con pollo y huevo frito.

Green chilaquiles with chicken and a fried egg.

NORTEÑO \$ 2 9 0

Machaca con huevo acompañada de rajas con queso panela.

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

MENÚ DE ALBERCA

ESPECIALIDADES MEXICANAS
MEXICAN SPECIALTIES

MOLLETES \$ 165
Pan con frijoles, queso, jitomate y aguacate.
Bread with refried beans, cheese, tomato and avocado.
Mixtos + \$15

CHILAQUILES VERDES O ROJOS \$ 180
Con pollo o huevo.
Green or red chilaquiles with chicken or fried egg.

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, WAFFLES O PAN FRANCÉS \$ 130
Hot cakes, waffles or french toast.

PAN DULCE (3 PIEZAS) \$ 43
Sweet bread order. (3 pieces)

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.



MENÚ DE ALBERCA

YOGURT HACIENDA \$ 1 2 0

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 \$ 4 9

Naranja, zanahoria o verde.

Natural juice: orange, carrot or green juice.

MIMOSA \$ 1 3 5

Vino espumoso con jugo de naranja.

Sparkling wine with orange juice.

CAFÉ AMERICANO \$ 4 5

Regular black coffee.

CAPUCHINO \$ 6 0

CAFÉ EXPRESSO \$ 4 5

Espresso coffee.

TÉ \$ 3 0

Tea.

CHOCOLATE CALIENTE \$ 6 0

Hot chocolate.

MALTEADAS \$ 7 5

Milkshake.

LECHE \$ 4 0

Regular milk.



MENÚ DE ALBERCA



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.

QUESO FUNDIDO NATURAL \$ 160
Natural mexican style cheese fondue.

Con chistorra + \$20.

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.*

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 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.

AVES
POULTRY

PECHUGA DE POLLO A LA PARRILLA \$ 228

Grilled chicken with rice and grilled veggies.

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.



MENÚ DE ALBERCA

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 (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.

PAPAS A LA FRANCESA \$ 80

French fries.

QUESADILLAS \$ 99

Orden de 4 quesadillas acompañadas de frijoles refritos y guacamole.

4 cheese quesadillas, with refried beans and guacamole..

POSTRES
DESSERTS

POSTRE DE LA CASA \$ 95

Assorted homemade desserts.

FLAN DE ROMPOPE \$ 95

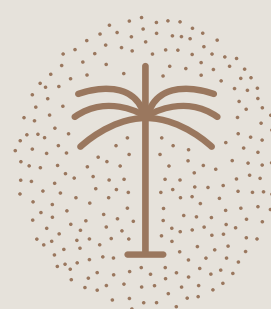
Eggnog flan.

STRUDEL

HELADOS Y NIEVES DE SABORES \$ 69

Ice cream.





WWW.HOTELHACIENDALAVENTA.COM.MX

 [HACIENDALAVENTA](#)

 [LAVENTAHOTELHACIENDA](#)

[REGRESAR AL INICIO](#)