



¡Bienvenidos a Hacienda Real!

Un paseo en el tiempo que hace realidad la fusión de las tradiciones culinarias españolas y criollas del siglo XVIII en América. Inspirada en las haciendas coloniales de Antigua Guatemala, ambientadas con materiales naturales como adobe, loza de barro y maderas de cedros y robles.

A un lado, su fuente española con su cascada, elemento de agua indispensable para el solaz del patio principal. Al otro lado, La Cava, la bodega de vinos de la hacienda, con muros de ladrillo de obra para conservar la luz y temperatura perfectas, la mejor selección de vinos que complementan nuestra comida. Y al centro, su cocina de carbón, donde maestros parrilleros preparan los mas exquisitos cortes de carnes del día, con adobos y sabores criollos que solo se disfrutan en una verdadera hacienda colonial.

Las recetas de Hacienda Real son inspiradas en sabores típicos de la época, utilizando ingredientes de huerta y granja: frijol negro, tomates rojos en su punto, hierbas aromáticas y maíz para preparar salsas, chirmoles y tortillas hechas a mano en auténtico comal.

La fusión de las culturas, sus espacios, sus colores, su música, sus sabores y sus aromas envuelven los sentidos para disfrutar de una experiencia placentera, auténtica y original.

Déjate consentir por la calidez de nuestra gente, nuestro servicio excepcional, lo auténtico del ambiente y los sabores criollos de nuestra cocina. Un verdadero reencuentro con nuestra historia colonial en una experiencia cargada de emociones y significados para disfrutar momentos inolvidables.



Entradas



Chicharroneros de la Hacienda

Chicharrones hechos en casa con nuestra receta especial, acompañados con curtido de rábano, curtido picante de cebolla, guacamole chapín, casamiento y tortillas del comal.

De Cerdo, 12 oz	\$ 18.95
De Puyazo (Picaña), 12 oz	\$ 27.95
De Rib Eye, 16 oz	\$ 36.95



Choriceros de la Hacienda

El Choricero Salvadoreño

\$ 18.95

Chorizos de tusa y butifarras, acompañados de casamiento, aguacate, queso duro blando, curtido picante de cebolla, curtido de rábano y tortillas del comal.

El Choricero Real

\$ 18.95

Chorizo uruguayo y longaniza, acompañado de frijoles chapines, guacamole chapín, cebollitas a las brasas, curtido picante de cebolla, curtido de rábano y tortillas del comal.



Sopas

Crema de Tomates Asados	\$ 6.95
Crema de Papa con Queso Cheddar	\$ 6.95
Caldo Tlalpeño	\$ 7.95
Sopa de Tortilla	\$ 7.95



Fundidos

Acompañados con tortillas del comal o palitos de pan artesanal.

Queso Fundido	\$ 14.95
Con Chorizo	\$ 16.95
Con Jalapeños	\$ 16.95
Con Loroco (de temporada)	\$ 16.95
Con Champiñones	\$ 16.95
Con Frijoles Negros Chapines	\$ 16.95

Sartén y Horno

Coliflor Rostizada	\$ 12.95
Hongos Pleuret (Al Ajillo, Mantequilla o a la Crema)	\$ 16.95
Mejillones al Vino	\$ 18.95
Cazuela de Camarones al Ajillo	\$ 16.95



* Si usted es alérgico a algún alimento, favor háganoslo saber.
* Se agregará el 10 % de propina.



Entradas

Típicos

Queso Frito (4)	\$ 7.95
Quesadillas (4)	\$ 7.95
Guacamole Chapín	\$ 8.95
Guacamole Mexicano	\$ 9.95
Frijoles y Queso Frito	\$ 9.95
Frijoles y Guacamole Chapín	\$ 9.95
Frijoles, Guacamole Chapín y Queso Frito	\$ 14.95
Alitas de Pollo a las Brasas (5)	\$ 14.95



Tacos y Fajitas de la Hacienda

Tacos (Orden de 3)

De Entraña	\$ 19.95
De Lomito	\$ 13.95
De Pollo	\$ 12.95
De Cerdo	\$ 12.95
De Camarón	\$ 14.95

Fajitas

De Pollo	\$ 12.95
De Lomito	\$ 14.95



Carpaccios

Finas lascas marinadas con aceite de oliva, limón, alcapárras, puerro y queso parmesano, acompañadas de pan crostini

Zucchini	\$ 12.95
Lomito	\$ 16.95
Salmón	\$ 17.95



Ceviches, Cocteles y Tostadas

Ceviche de Pescado (Róbalo)	\$ 10.95
Ceviche de Camarones	\$ 12.95
Ceviche Mixto	\$ 11.95
Tostadas de Camarones en Salsa Rosada	\$ 12.95
Coctel de Camarones Grandes en Salsa Rosada	\$ 19.95
Coctel de Langosta en Salsa Rosada	\$ 29.95



* Si usted es alérgico a algún alimento, favor háganoslo saber.
* Se agregará el 10 % de propina.





Ensaladas



De la Huerta \$ 8.95
Mezcla de lechugas de la huerta, tomate fresco, brócoli, pepino, zanahoria rallada, cebolla morada y crutones.
Aderezo o vinagreta de su elección.



Campesina \$ 9.95
Espinaca, mezcla de lechugas de la huerta, cebolla morada, arándanos, fresas frescas, manzana verde, almendras caramelizadas, cristales de papaya, queso fresco y reducción de vinagre balsámico.

César \$ 8.95
Lechuga romana, crutones y queso parmesano, acompañado del clásico aderezo César.

César con Pollo \$ 10.95
4 oz de Pechuga de Pollo a la parrilla, lechuga romana, crutones y queso parmesano, acompañado del clásico aderezo César.

Palmito y Aguacate \$ 12.95
Mezcla de lechugas de la huerta, arúgula, corazones de palmito en aros, aguacate y tomates cherry.
Aderezo o vinagreta de su elección.



Wedge \$ 14.95
Gajo de lechuga iceberg bañado con aderezo blue cheese, chicharrones de tocino y tomates cherry.

Pincho Salad \$ 15.95
Pincho de 5 oz de Lomito a la Parrilla, montado sobre mezcla de lechugas, queso fresco, granos de elote, tortilla chips y tomates cherry.
Aderezo o vinagreta de su elección.

Steak Salad de Picaña \$ 19.95
5 oz de Picaña, montadas sobre cama de arúgula y lechuga romana, tomates cherry, cebolla morada asada, trocitos de blue cheese y crutones.
Aderezo o vinagreta de su elección.



Plato de Vegetales a las Brasas \$ 16.95
Champiñones, zucchini, zanahoria, chiles pimientos, tomate y cebolla morada asados a la parrilla.

Aderezos de su elección: Mostaza Miel, Blue Cheese, Cilantro Limón, Ranch, Italiano, Balsámico de Fresa o Mil Islas.

Vinagretas de la Hacienda: Balsámica, Rosa de Jamaica, Tamarindo o Maracuyá.



* Si usted es alérgico a algún alimento, favor háganoslo saber.
* Se agregará el 10 % de propina.



Cortes de la Hacienda

Acompañados de 2 guarniciones y tortillas del comal o pan con ajo o mantequilla.

Cortes Bajos

Churrasco Real, 6 oz	\$ 18.95
Churrasco Real, 8 oz	\$ 22.95
Churrasco Real, 12 oz	\$ 29.95
Churrasco Real, 16 oz	\$ 32.95
Lomito con Paleta, 10 oz	\$ 22.95

Cortes Medios

Lomito Pérez, 7 oz	\$ 19.95
Lomito Pérez, 10 oz	\$ 26.95
Lomito Pérez, 16 oz	\$ 32.95

Cortes Altos

Lomito Real, 7 oz	\$ 19.95
Lomito Real, 10 oz	\$ 26.95

Hazlo Oscar:

2 Camarones a la Parrilla \$ 9.95

3 Camarones a la Parrilla \$12.95

A Caballo o Típico \$ 3.95

Guarniciones a su elección:

Papa asada, elote dulce, arroz, puré de papas, frijoles chapines, casamiento, guacamole chapín, aguacate, plátanos fritos, cebolla asada, tomate asado, pimientos asados, ensalada mixta, papas fritas, queso frito o vegetales (asados, salteados o al vapor).



* Si usted es alérgico a algún alimento, favor háganoslo saber.
* Se agregará el 10 % de propina.





Cortes Importados USDA

Acompañados de 2 guarniciones y tortillas del comal o pan con ajo o mantequilla.



Entraña Real, 8 oz	\$ 28.95
Entraña Real, 12 oz	\$ 34.95
Entraña Real Típica, 8 oz	\$ 32.95
Puyazo (Picaña), 7 oz	\$ 26.95
Puyazo (Picaña), 10 oz	\$ 29.95
New York Steak, 16 oz	\$ 38.95
Rib Eye, 16 oz	\$ 38.95
Cowboy, 24 oz	\$ 49.95
T - Bone, 24 oz	\$ 49.95
Tomahawk, 32 oz	\$ 79.95
Porterhouse, 32 oz	\$ 79.95



Los Clásicos de la Hacienda

Punta Jalapeña, 7 oz	\$ 21.95
Punta Jalapeña, 10 oz	\$ 26.95
Steak Pimienta, 10 oz	\$ 26.95
Filet Mignon, 10 oz	\$ 27.95
Lomito Ajo Barbacoa, 10 oz	\$ 27.95
Lomito Encebollado, 10 oz	\$ 27.95
Lomito Café de París, 10 oz	\$ 29.95
Lomito Café de París, 16 oz	\$ 39.95
Chateaubriand con Salsa Bordelesa, 10 oz	\$ 31.95
Chateaubriand con Salsa Bordelesa, 16 oz	\$ 41.95



Guarniciones a su elección:

Papa asada, elote dulce, arroz, puré de papas, frijoles chapines, casamiento, guacamole chapín, aguacate, plátanos fritos, cebolla asada, tomate asado, pimientos asados, ensalada mixta, papas fritas, queso frito o vegetales (asados, salteados o al vapor).



* Si usted es alérgico a algún alimento, favor háganoslo saber.
* Se agregará el 10 % de propina.



De la Costa

Acompañados de 2 guarniciones y tortillas del comal o pan con ajo o mantequilla.

Sopa Mariscada	\$ 16.95
Crema Mariscada	\$ 17.95
Bisque de Langosta	\$ 19.95
Cazuela de Mariscos Gratinada	\$ 24.95
Róbalo, 10 OZ (Parrilla, Vapor, Veracruzano o a la Florentina)	\$ 27.95
Salmón, 10 OZ (Parrilla, a las Finas Hierbas o a la Florentina)	\$ 29.95
Tuna Steak, 10 OZ (Sujeto a Disponibilidad)	\$ 29.95
Camarones Grandes, 6 (Parrilla, Ajillo, al Tequila o Veracruzano)	\$ 34.95
Langosta a la Parrilla o al Ajillo (Sujeta a Disponibilidad)	\$ 38.95



De la Granja

Medio Pollo con hueso (Brasas, Chimichurri o Limón)	\$ 17.95
Medio Pollo Deshuesado (Brasas, Chimichurri o Limón)	\$ 17.95
Filete de Pechuga de Pollo, 8 OZ (Brasas, Chimichurri o Limón)	\$ 17.95
Filete de Pechuga de Pollo Típico, 8 oz	\$ 19.95
Lomito de Cerdo Real, 12 oz	\$ 19.95



Guarniciones a su elección:

Papa asada, elote dulce, arroz, puré de papas, frijoles chapines, casamiento, guacamole chapín, aguacate, plátanos fritos, cebolla asada, tomate asado, pimientos asados, ensalada mixta, papas fritas, queso frito o vegetales (asados, salteados o al vapor).

* Si usted es alérgico a algún alimento, favor háganoslo saber.
* Se agregará el 10 % de propina.





Los Combinados

Acompañados de 2 guarniciones y tortillas del comal o pan con ajo o mantequilla.



Entraña y Langosta <i>(Sujeto a Disponibilidad)</i>	\$ 39.95
Entraña y Camarones Grandes	\$ 38.95
Entraña y Lomito Pérez	\$ 36.95
Entraña y Puyazo (Picaña)	\$ 35.95
Lomito Pérez y Langosta <i>(Sujeto a Disponibilidad)</i>	\$ 34.95
Lomito Pérez y Camarones Grandes	\$ 33.95
Lomito Pérez y Puyazo (Picaña)	\$ 29.95
Lomito Pérez y Filete de Pechuga de Pollo	\$ 27.95



Guarniciones a su elección:

Papa asada, elote dulce, arroz, puré de papas, frijoles chapines, casamiento, guacamole chapín, aguacate, plátanos fritos, cebolla asada, tomate asado, pimientos asados, ensalada mixta, papas fritas, queso frito o vegetales (asados, salteados o al vapor).

Hamburguesa

Hamburguesa Real

\$ 15.95

8 oz de carne molida premium en pan artesanal hecho en casa, quesos cheddar y mozzarella, champiñones y tocino, acompañada de papas gajo con especias.



* Si usted es alérgico a algún alimento, favor háganoslo saber.
* Se agregará el 10 % de propina.



Al Centro de la Mesa

4 - 6 Personas

Acompañados de papa asada y elote dulce, tortillas del comal o pan con ajo o mantequilla.

Gran Puyazo Real (Picaña), 40 oz \$ 79.95

Gran Lomo Real, 48 oz \$ 89.95

Hazlo Oscar:

6 Camarones a la Parrilla \$ 20.95

10 Camarones a la Parrilla \$ 30.95



Parrilladas Reales

Real Para 2 Personas \$ 49.95

7 oz Puyazo (Picaña), 8 oz Lomito de Aguja, chorizo uruguayo, queso frito, elote dulce, papa asada, frijoles chapines y tortillas del comal o pan con ajo o mantequilla.

Criolla Para 4 Personas \$ 74.95

Medio Pollo, 7 oz Puyazo (Picaña), 8 oz Lomito de Aguja, 6 oz Lomito de Cerdo, chorizo uruguayo, queso frito, elote dulce, papa asada, frijoles chapines y tortillas del comal o pan con ajo o mantequilla.

Real Para 4 Personas \$ 84.95

14 oz Puyazo (Picaña), 16 oz Lomito de Aguja, chorizo uruguayo, queso frito, elote dulce, papa asada, frijoles chapines y tortillas del comal o pan con ajo o mantequilla.

Hazlo Oscar:

3 Camarones a la Parrilla \$ 12.95

6 Camarones a la Parrilla \$ 20.95



* Si usted es alérgico a algún alimento, favor háganoslo saber.

* Se agregará el 10 % de propina.





Para Niños

Menú para niños menores a 10 años



Lomito, 4 oz	\$ 11.95
Filete de Pollo a la Parrilla, 4 oz	\$ 10.95
Pepito Real (<i>Lomito de Aguja 4 oz o Filete de Pollo 4 oz</i>)	\$ 11.95
Hamburguesa con Queso, 4 oz	\$ 11.95
Camarones Empanizados, 4 oz	\$ 12.95



Guarnición: Puré de papas, elote dulce, brócoli, zanahoria, papa asada, zucchini o papas fritas.

Bebida: Jugo de sandía, té helado, horchata, limonada, naranjada o soda.

Postre: Coctel de frutas o sorbete sencillo de vainilla, chocolate o fresa.



* Si usted es alérgico a algún alimento, favor háganoslo saber.

* Se agregará el 10 % de propina.



Bebidas

	SENCILLO	DOBLE
Té helado de Limón	\$ 3.25	\$ 4.00
Limonada	\$ 3.25	\$ 4.00
Limonada con Fresa	\$ 3.75	\$ 4.75
Limonada con Hierbabuena	\$ 3.75	\$ 4.75
Naranjada	\$ 3.25	\$ 4.00
Rosa de Jamaica	\$ 3.25	\$ 4.00
Horchata	\$ 3.25	\$ 4.00
Tamarindo	\$ 3.25	\$ 4.00
Ensalada	\$ 3.50	\$ 4.95
Maracuyá	\$ 3.50	\$ 4.50
Arrayán	\$ 3.50	\$ 4.50
Mora	\$ 3.50	\$ 4.50
Guineo o Zapote con Leche	\$ 3.50	\$ 4.50
Jugo de Naranja o Tomate	\$ 3.50	\$ 4.00
Jugo de Tomate Preparado	\$ 3.50	\$ 4.00
Frozen de Frutas Naturales	\$ 3.75	\$ 4.95
Sodas	\$ 3.25	
Agua Embotellada	\$ 1.95	
Acqua Panna	\$ 3.95	
San Pellegrino	\$ 3.95	



Cervezas

Cervezas Lager

		MICHELADA
Pilsener, Golden Light o Suprema	\$ 3.95	\$ 4.45
Amstel Ultra	\$ 4.25	\$ 4.75
Heineken 0.0	\$ 4.75	\$ 5.25
Heineken, Corona, Michelob Ultra	\$ 4.75	\$ 5.25
Stella Artois	\$ 4.95	\$ 5.25



Cervezas Ale

Blue Moon	\$ 4.95
Paulaner Salvator	\$ 5.95
Paulaner Weißbier	\$ 7.00
Erdinger Weißbier o Pikantus	\$ 7.00
Tucher Bajuvator o Kristall Weizen	\$ 8.95
St. Louis Kriek	\$ 9.95
Kasteel Tripel	\$ 10.95
Delirium Red	\$ 13.95
Delirium Amber IPA	\$ 13.95





Hacienda
Real

El steak perfecto, en el lugar perfecto





Hacienda
Real

El steak perfecto, en el lugar perfecto



Postres

Flan de la Hacienda	\$ 5.95
Suspiro de Canillita de Leche	\$ 5.95
Crème Brûlée de Chilacayote	\$ 5.95
Pastel de Elote Asado	\$ 5.95
Banana Pie	\$ 5.95
Volteado de Manzana	\$ 5.95
Tentación de Chocolate	\$ 5.95
Tres Leches de la Señora	\$ 5.95
Cheesecake de Arándanos	\$ 5.95
Tiramisú	\$ 6.50

Tés e Infusiones

Manzanilla y Lavanda	\$ 3.50
Menta y Zacate de Limón	\$ 3.50
Cardamomo y Canela	\$ 3.50
Té Verde y Naranja	\$ 3.50
Mojito y Verbena	\$ 3.50
Canela y Chile Cobán	\$ 3.50

Cafés de la Finca

Americano	\$ 2.50
Espresso	\$ 3.00
Cortadito	\$ 3.00
Cappuccino	\$ 3.50
Latte	\$ 3.50
Chai Latte	\$ 3.95
Matcha Latte	\$ 3.95
Mocaccino	\$ 3.50
Prensa Francesa	\$ 6.00
Carajillo	\$ 8.00
Frappé Cappuccino	\$ 4.95
Frappé Mocaccino	\$ 4.95
Frappé Oreo	\$ 4.95
Frappé Caramelo	\$ 4.95



Digestivos

Malibú	\$ 6.95
Crema de Menta	\$ 6.95
Amaretto Disaronno	\$ 6.95
Baileys	\$ 6.95
Frangelico	\$ 6.95
Kalhúa	\$ 6.95
Sambuca	\$ 6.95
Chinola Passion Fruit	\$ 6.95
Limoncello	\$ 6.95
Oporto	\$ 6.95
Chambord	\$ 10.95
COGNAC	
Henessy Privilège V.S.O.P.	\$ 11.95
Courvoisier V.S.O.P.	\$ 14.95



