



CAMINO DE VINOS

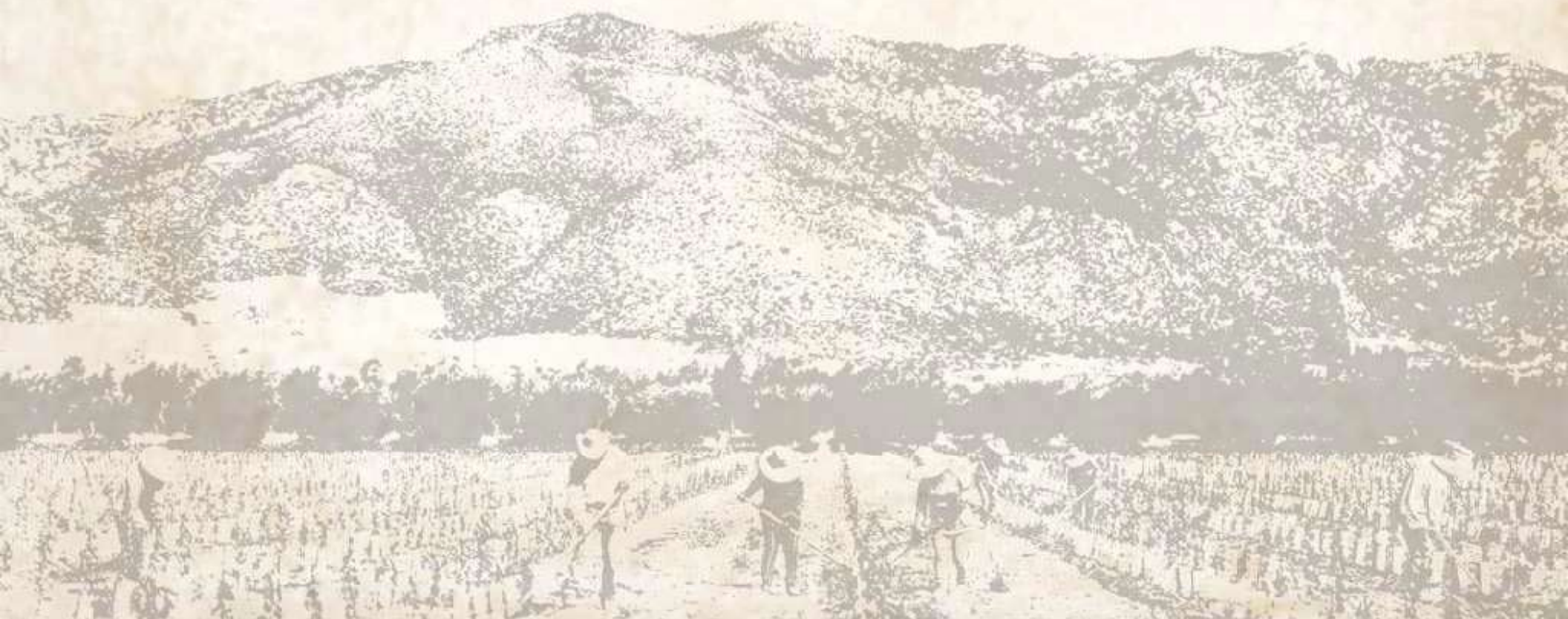


EL TRONCO

Exhacienda Jesús María

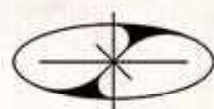


MENÚ





CAMINO DE VINOS

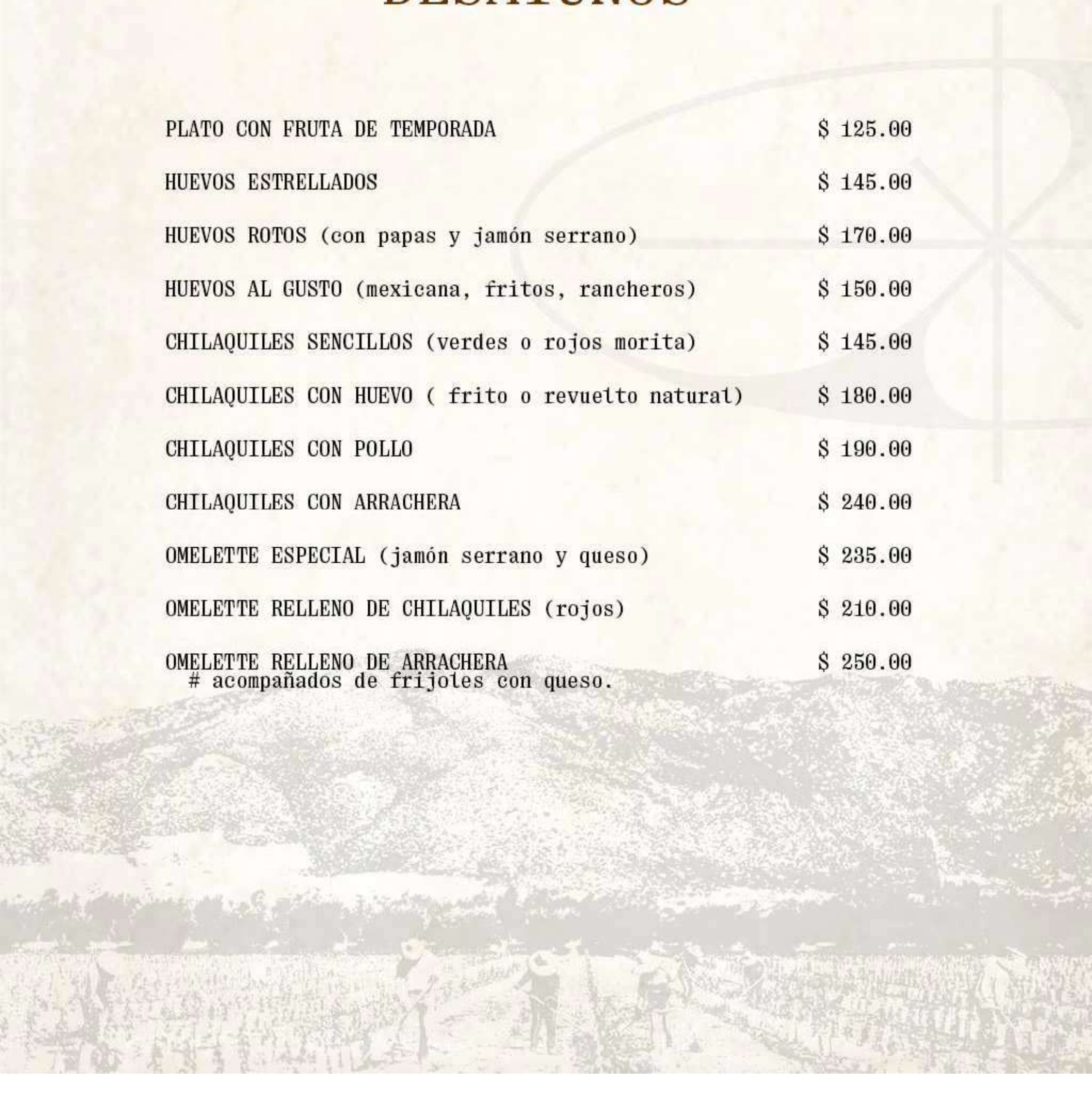


EL TRONCO

Exhacienda Jesús María

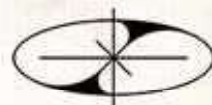


DESAYUNOS



PLATO CON FRUTA DE TEMPORADA	\$ 125.00
HUEVOS ESTRELLADOS	\$ 145.00
HUEVOS ROTOS (con papas y jamón serrano)	\$ 170.00
HUEVOS AL GUSTO (mexicana, fritos, rancheros)	\$ 150.00
CHILAQUILES SENCILLOS (verdes o rojos morita)	\$ 145.00
CHILAQUILES CON HUEVO (frito o revuelto natural)	\$ 180.00
CHILAQUILES CON POLLO	\$ 190.00
CHILAQUILES CON ARRACHERA	\$ 240.00
OMELETTE ESPECIAL (jamón serrano y queso)	\$ 235.00
OMELETTE RELLENO DE CHILAQUILES (rojos)	\$ 210.00
OMELETTE RELLENO DE ARRACHERA # acompañados de frijoles con queso.	\$ 250.00

CAMINO DE VINOS



EL TRONCO

Exhacienda Jesús María

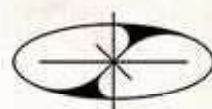
ENTRADAS

TABLA DE QUESOS Y CHARCUTERIA (2 pax) (Queso gouda, queso provolone, queso de cabra, fruta frutos rojos, ate, Ross beef, salmon ahumado aceitunas y pan tinto)	\$ 500.00
MOLCAJETE MIXTO (Arrachera, chistorra, camarón, guacamote totopos, acompañado de tortillas)	\$ 499.00
JAMON SERRANO CON PAN TINTO (Jamon serrano acompañado con pan tinto)	\$ 315.00
SOPA DE FIDEO (tradicional sopa de fideo con queso)	\$ 130.00
ENSALADA DE ALTURA (Mix de lechugas, jitomate Cherry de la hacienda semilla de calabaza, ajonjolí, semilla de girasol vinagre balsamico y queso de cabra)	\$ 199.00
TACO DE CAMARON (1 taco de camarón empanizado con reducción de habanero, cebolla asada y cilantro)	\$ 85.00
EMPANADA DE TERNERA (tres empanadas de ternera a la mexicana con reducción de jugo de carne)	\$ 165.00

PIZZAS

PIZZETA DE TOCINO CON OLIVOS (masa tradicional fermentada con vino tinto con tocino ahumado y olivas de la casa)	\$ 285.00
PIZZETA DE QUESOS (masa tradicional fermentada con vino tinto con mezcla de queso gouda, pizzero, parmesano y costra de provolone ahumado)	\$ 199.00
PIZZETA DE SALMON Y ALCACHOFA (masa tradicional fermentada con vino tinto con salmon ahumado y corazones de alcachofas)	\$ 345.00

CAMINO DE VINOS



EL TRONCO

Exhacienda Jesús María

PLATO FUERTE

SALMON EN SALSA DE AZAFRAN (200 grs. de salmon sobre un espejo de salsa de azafran con vegetales al vapor)	\$ 355.00
RIB EYE (400 grs de rib eye acompañado de esquites silvestres y ensalada de la casa)	\$ 445.00
ARRACHERA (400 grs de arrachera acompañada de vegetales al vapor y ensalada de la casa)	\$ 390.00
PECHUGA DE POLLO EN SALSA DE QUESO (220 grs de pechuga de pollo acompañada de vegetales al vapor y ensalada de la casa)	\$ 298.00
FAJITAS DE POLLO (200 grs de pollo con pimientos y cebolla caramelizada acompañado de papas a la francesa y ensalada de la casa)	\$ 245.00
FAJITAS DE ARRACHERA (200 grs de arrachera con pimientos y cebolla acompañada de papas a la francesa y ensalada de la casa)	\$ 295.00
ENCHILADAS DE LA HACIENDA (4 piezas de tortilla rellena de queso con cebolla, en salsa guajillo con papa ,zanahoria y pechuga de pollo asada)	\$ 340.00
LECHON DE LA HACIENDA (180 grs de lechón en bbq de pasilla con vegetales y ensalada)	\$ 540.00
FILETE DE RES EL TRONCO (180 grs de filete de res sobre queso provotone asado y portobello al pesto bañado sobre jugo de carne)	\$ 410.00
PASTA ARTESANAL CON PESTO (200 grs pasta con pesto artesanal del cheff con camarones y alcachofas)	\$ 298.00
PASTA A LA ITALIANA CON POLLO (200 grs de pasta en salsa italiana con pollo y queso parmesano)	\$ 255.00



CAMINO DE VINOS



EL TRONCO

Exhacienda Jesús María



POSTRES

PASTEL VASCO

\$ 135.00

(rebanada de 150 grs acompañada de frutos rojos y dulce de leche de la casa)

TARTA DE LIMON

\$ 125.00

(140 grs de crema de limon y tierra de galleta con helado de mantequilla y ate)

CHEESCAKE DE ELOTE

\$ 105.00

(pay de queso con elote sobre reducción de rompo)





CAMINO DE VINOS



EL TRONCO

Exhacienda Jesús María

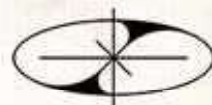


BEBIDAS

JUGO DE NARANJA (no natural)	\$ 65.00
CAFÉ AMERICANO	\$ 50.00
CAFÉ CAPUCCINO	\$ 65.00
CAFÉ EXPRESS	\$ 55.00
CHOCOMILK	\$ 70.00
REFRESCO	\$ 65.00
CERVEZA	\$ 70.00
MICHELADA	\$ 90.00
TE (manzanilla, limón, hierbabuena)	\$ 45.00
AGUA NATURAL	\$ 25.00
TOPOCHICO	\$ 80.00
PERRIER	\$ 85.00
CARAJILLO	\$ 190.00
CARAJILLA	\$ 195.00

	COPA	JARRA
CLERICOT ROSADO	\$ 180.00	\$ 450.00
CLERICOT TINTO	\$ 195.00	\$ 490.00
SANGRIA	\$ 180.00	\$ 445.00
LIMONADA	\$ 65.00	\$ 240.00
NARANJADA	\$ 55.00	\$ 220.00

CAMINO DE VINOS



EL TRONCO

Exhacienda Jesús María

NUESTROS VINOS

VINO TINTO

	COPA	BOTELLA
ANTHONY (25% grenache, 25% tempranillo, 25 %cabernet 25% Malbec)	\$ 180.00	\$ 550.00
TINTO HACIENDA (100 Malbec con 9 meses en barrica)	\$ 180.00	\$ 600.00
MALBEC VARIETAL (vino 90 % Malbec, 10 % cabernet saugv. 12 meses en barrica)	\$ 220.00	\$ 900.00
CABERNET SAUVIGNON (vino 100% cabernet Sauvignon con 20 meses en barrica)	\$ 220.00	\$ 1000.00
SYRAH (vino 100 % syrah con 24 meses en barrica)	\$ 220.00	\$ 1100.00

VINO ROSADO

	COPA	BOTELLA
ROSADO DE LA HACIENDA	\$ 160.00	\$ 480.00

PROMOCIONES DE LA HACIENDA

ROSADO DE LA HACIENDA	2 X \$ 580.00
ANTHONY, TINTO HACIENDA Y ROSADO DE LA HACIENDA	3 X \$ 1200.00