

COMIDAS

EL ANTOJO

Crepas de Cuitlacoche \$150

Rellenas de cuitlacoche montado en un espejo de salsa con chile poblano

♥ Panuchos Yucatecos (3) \$150

Corditas de maíz rellenas de frijoles / cochinilla pibil / acompañados de cebolla morada / habanero

Quesadillas Estilo “Tres Marías” (3) \$180

Fritas / flor de calabaza **POR TEMPORADA** / cuitlacoche / champiñones / rajas poblanas

Quesadillas estilo “La Marquesa” (3) \$180

Al comal / flor de calabaza **POR TEMPORADA** / cuitlacoche / champiñones / rajas poblanas

Fideo a los Tres Chiles \$170

Tradicional pasta preparada con salsa a base de chile ancho / pasilla / guajillo / queso fresco / queso cotija / aguacate / crema

Chimichanga de Camarón \$225 **NUOVO**

Guisado de camarón / rajas / cebolla / queso gratinado / papas con chorizo / salsa de chipotle

Cono de Pato Desmenuzado \$265

RECOMENDACIÓN
Cono de tortilla / pato salteado en mantequilla / cebolla / salsa de tamarindo / guacamole

♥ Tacos Sudados de Lengua (3) \$260

Cilantro / cebolla / salsa verde en tortilla sudada

Tacos de Salmón al Pastor (3) \$215

Tortilla de maíz / salmón al pastor / guacamole / piña



Flautas de Barbacoa

Chimichanga de Camarón



Flautas de Barbacoa \$270 **FAVORITO**

Tortilla de maiz dorados / salsa borracha / guacamole / queso cotija

Cazuela de Chicharrón en Salsa Verde \$160

Salsa de tomatillo / cebolla / chile serrano

Cazuela de Champiñones con Tuétano \$260

Guisados con epazote / cebolla / tuétano

Cazuela de Lengua \$280

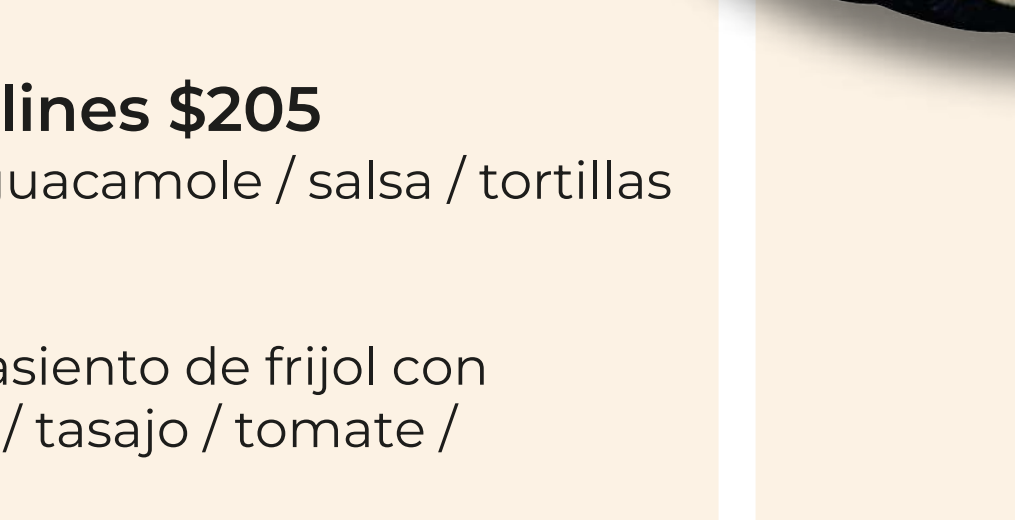
A escoger: al vapor / salsa verde / pipián verde

Queso Fundido al Comal

A elegir: chorizo \$215 / rajas poblana \$210 / champiñones \$210

Cualquier modificación tendrá un costo extra.

Sopes de Chapulines



LA TRADICIÓN

Sopes de Chapulines (3) \$170 **FAVORITO**

Sopes de maíz azul / salsa verde / queso cotija

Sopes de Tuétano \$170

Pellicadas de frijol negro / tuétano / guisado de tomate y cebolla

Huauzontles \$265 **RECOMENDACIÓN**

Huauzontle quelite originario de México / relleno de queso / salsa de mole poblano / salsa de jitomate

♥ Orden de Chapulines \$205

Cazuelita de maíz / guacamole / salsa / tortillas

Tlayuda \$310

Tortilla oaxaqueña / asiento de frijol con chicharrón / queso / tasajo / tomate / aguacate

Taco OaxaCaliforniano \$180 **NUOVO**

Chapulines capeados estilo Baja / pico de gallo / repollo / crema

Tlayuda



Crema La Diferencia



SOPAS Y CREMAS

Sopa de Hongos \$105

Caldo de pollo / champiñones / setas / cuitlacoche / pasta de hojaldre

Sopa de Tortilla Frita \$120 **FAVORITO**

Caldo de tomate / epazote / tortilla frita / aguacate / queso fresco / chile pasilla

Crema La Diferencia \$120 **RECOMENDACIÓN**

Mitad crema de elote / mitad crema de frijol / tocino

Crema de Frijol \$105

Queso fresco / chile verde / tocino / rabo de cebolla / crema

Crema de Elote \$130

Crema de elote / epazote

Sopa de Hongos



Sopa de Tortilla



ENSALADAS

Tomate San Quintín \$130

Relleno de queso Oaxaca / vinagre balsámico / aceite de oliva / hoja santa

Ensalada de Espinacas \$150

Mandarinas / fresas / espinacas frescas / pasas / flor de jamaica / almendra caramelizada / aderezo de jamaica

Ensalada César \$160

Lechuga romana / anchoa / huevo / ajo / aceite de oliva / limón / queso parmesano agrega: pollo \$69

Ensalada de Nopales con Chicharrón \$165 **FAVORITO**

Ensalada de nopal / tomate / cebolla / aguacate / chicharrón / queso cotija / aderezo de cilantro

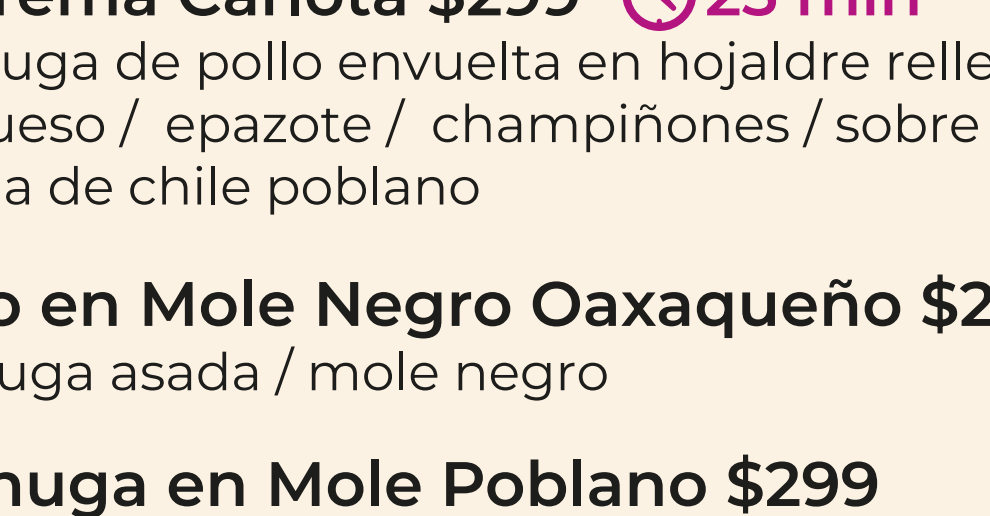
♥ Ensalada La Patrona \$180 **NUOVO**

Espinacas / aceite de oliva / balsámico / queso fresco / tomate / aguacate / crotones agrega: pollo \$69



Ensalada La Patrona

Pollo al Tamarindo con Requesón



CARNES BLANCAS

Suprema Carlota \$299 **25 min**

Pechuga de pollo envuelta en hojaldre rellena de queso / epazote / champiñones / sobre crema de chile poblano

Pollo en Mole Negro Oaxaqueño \$280

Pechuga asada / mole negro

Pechuga en Mole Poblano \$299

Pechuga asada / mole poblano

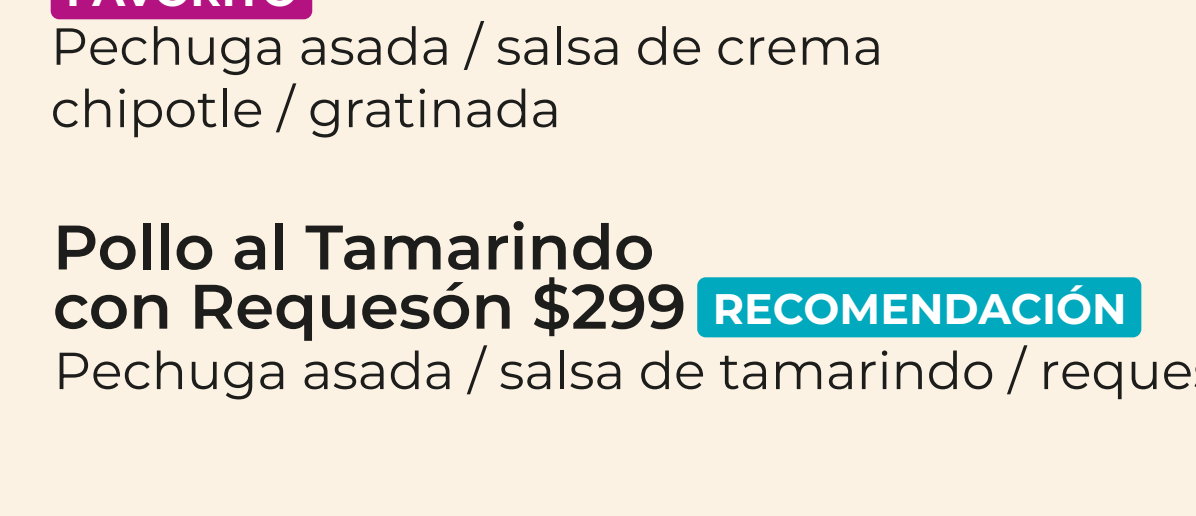
♥ Pechuga de Pollo a la Parrilla \$240

Pechuga de pollo fileteada a la parrilla / guarnición de verduras y arroz

Pollo con Cuitlacoche Gratinado \$299

Pechuga asada / cuitlacoche / queso gratinado / salsa verde

Pollo en Crema de Chipotle



Pollo en Crema de Chipotle \$285

FAVORITO
Pechuga asada / salsa de crema chipotle / gratinada

Pollo al Tamarindo con Requesón \$299 **RECOMENDACIÓN**

Pechuga asada / salsa de tamarindo / requesón

CHILES Y ENCHILADAS

Enchiladas de Pato en Mole Negro (3) \$270

RECOMENDACIÓN
Crema mexicana / cebolla morada

Enchiladas Suizas (3) \$225 **FAVORITO**

Enchiladas de pollo / salsa verde / chile poblano / crema / queso gratinado

Enchiladas Bandera de Pollo (3) \$225

Enchiladas de pollo / pipián rojo / pipián verde / mole / pepitas

Enchiladas Potosinas \$199 **NUOVO**

Rellenas de queso / salsa guajillo / cecina / frijol / queso cotija / crema

Enchiladas de Lengua \$270

Enchiladas de lengua / pipián verde hecho en casa

Enchiladas de Picadillo Dulce con Mole Poblano (3) \$225

Rellenas de picadillo de cerdo

Enchiladas de Camarón en Salsa de Avellana (3) \$260

Enchiladas / camarón preparado / hierbas de provincia / chile poblano / salsa de avellana con chile california

Chile Relleno de Jaiba con Pasta de Hojaldre \$260

Chile poblano / pulpa de jaiba preparada / tomate / cebolla / vino blanco / tomatillo verde

Chile Relleno de Cuitlacoche \$215

Chile poblano / guiso de cuitlacoche / crema de flor de calabaza

♥ Chile Relleno de Queso Fresco \$180

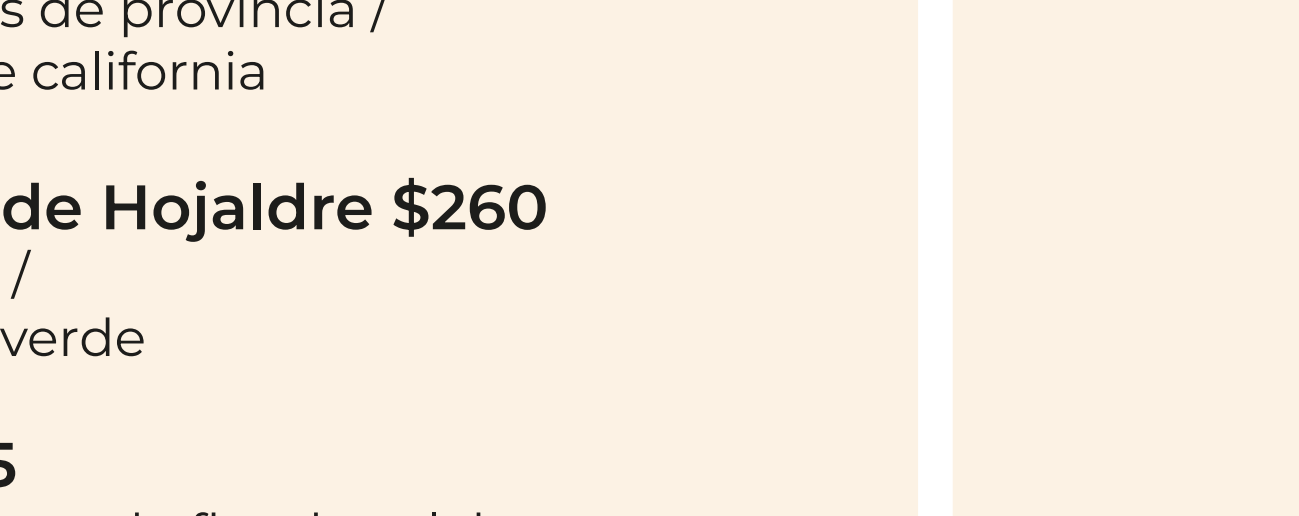
Chile poblano / queso fresco o asadero / salsa de tomate

Cualquier modificación tendrá un costo extra.

Enchiladas de Pato en Mole Negro



Enchiladas Potosinas



Filete de Res con Tuétano



CARNES ROJAS

Discada Norteña \$455

Puntas de filete / chorizo / tocino / rajas / cebolla / chipotle / queso

Pork Belly con Mole \$320 **NUOVO**

Panceta de cerdo horneado / mole negro / espinacas

Mixiote de Carnero \$360

Borracho marinado / hoja de mixiote / nopales

Arrachera 300 g. \$440

Arrachera marinada / aguacate / nopal asado / chiles toreados

Cecina Cuatro Vientos \$399

Cecina estilo Yecapixtla / queso fresco / crema / guacamole

Brocheta de Filete \$420

Cubos de filete parrillado / pimiento verde / cebolla / tocino / marinado en adobo de la casa / arroz

Filete de Res a La Diferencia \$499

FAVORITO
Corazón de filete / tocino / puré de papa / cebolla morada / chile guajillo / salsa de vino tinto del Valle de Guadalupe

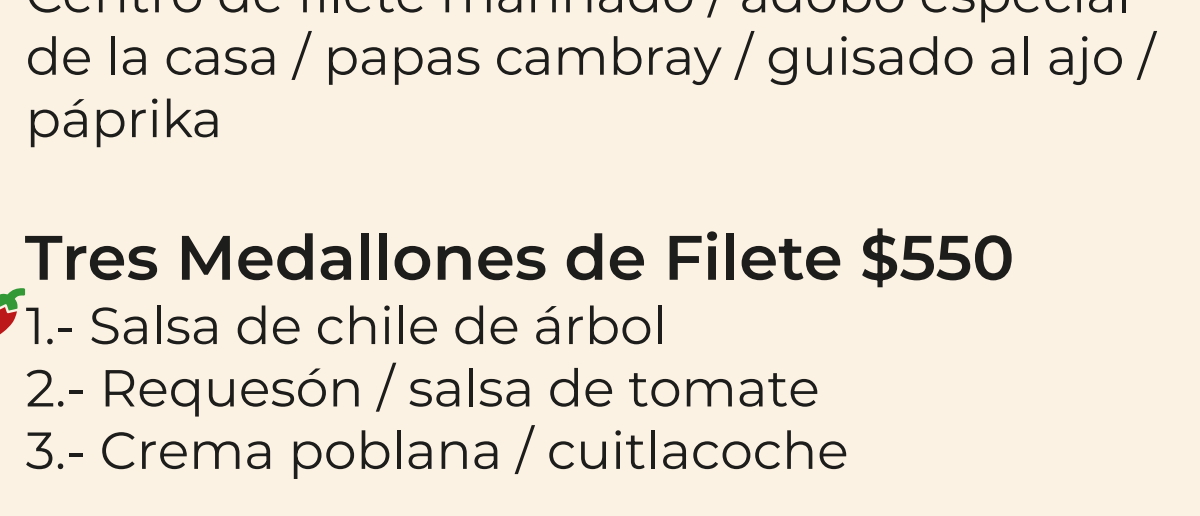
Filete de Res con Tuétano \$550

RECOMENDACIÓN
Corazón de filete parrillado / champiñones y tuétano guisados

Cualquier modificación tendrá un costo extra.



Enchiladas Potosinas



Cecina Cuatro Vientos



Filete de Res en Adobo \$499

Centro de filete marinado / adobo especial de la casa / papas cambray / guisado al ajo / paprika

Tres Medallones de Filete \$550

1.- Salsa de chile de árbol
2.- Requesón / crema / queso de tomate
3.- Crema poblana / cuitlacoche

♥ Filete de Res a la Parrilla \$455

Rib Eye 300 g. \$480 **NUOVO**

rib eye / cebollas asadas / chiles toreados / papa al horno



Filete de Res a La Diferencia



Rib eye 300 g.

PESCADOS

Salmón Queso de Cabra con Miel de Agave \$450

RECOMENDACIÓN
Filete / relleno de queso de cabra / puré de papa / cebolla caramelizada / miel de agave

Huachinango al Humo (o pesca del día) \$310

espina / puré de papa

Salmón a la Ceniza \$455

Filete / relleno de cuitlacoche / montado sobre salsa verde / ceniza de cebolla

♥ Salmón Mango Habanero \$450 **FAVORITO**

Filete / salsa dulce

Pescado a la Veracruzana \$310

Pesca del día / tomate / aceitunas / alcaparras / cebolla / chile guero



Salmón Queso de Cabra con Miel de Agave



Salmón Mango Habanero



Al Mezcal

CAMARONES

RECOMENDACIÓN Al Mezcal \$310

Flameados al mezcal / aceite de oliva / salsa ranchera / tocino

Al Chile de Árbol \$310

Salsa a base de ajo / chile de árbol

Al Mojo de Ajo \$299

Aceite / ajo

FAVORITO En Salsa de Guayaba Pícosa \$310

Salsa picante de guayaba



En Salsa de Guayaba Pícosa

PARA LOS PEQUEÑITOS

Milanesa de Pollo \$240

Milanesa de pollo empanizada / guarnición de papas fritas

Tacos de Arrachera \$240

Cilantro / cebolla / guacamole

Quesadillas Naturales (3) \$140

Tortillas de maíz o harina

Fideo Seco con Salsa de Tomate \$150

Aguacate / crema / queso fresco

Sopa de Fideo \$85

Milanesa de Pollo



DELICIAS ADICIONALES

Extras Naturales

nopal \$60 / espinacas \$30 / aceitunas \$55 / champiñones \$40 / cuitlacoche \$55 / rajas \$45 / aguacate \$60 / frijol \$40 / papa al horno \$50 / papa \$45 / chiles toreados \$40 / guacamole \$85 / flor de calabaza \$65 / nogada \$85 / arroz \$20 / verduras \$25 / cebolla \$20

Artesanías Mexicanas

quesadillas \$45

Extras de la Hacienda

tocino \$85 / chicharrón \$65 / cochinilla pibil \$40 / queso fresco \$60 / crema \$20 / chorizo \$40 / tuétano \$90 / aderezo \$30

Salsas Mexicanas

mole \$50 / chipotle \$30 / flor de calabaza \$50 / habanera \$55

Cualquier modificación a los platillos del menú original tendrá un costo adicional.