

HACIENDA LABORCILLA



COMIDA & CENA

L - V: 12:30PM - 12AM | S - D: 12:45PM - 12AM

Crudos

Ceviche Peruano* | \$295

Totoaba, leche de tigre, ají amarillo, camote, cebolla morada y elote | 8ogr

Tostada de Salmón* | \$155

Aguacate, aioli de chipotle, poro frito, limón | 4ogr

Carpaccio de Res* | \$270

Mix de lechugas, champiñón, láminas de queso parmesano | 8ogr

Aguachile de Camarón* | \$320

Camarón 21-25, pepino, cilantro, perejil, aguacate, cebolla morada, cítricos | 10ogr

Crispy Rice de Salmón* | \$230

Tártara de salmón sobre cubo arroz frito, salsa ponzu | 7pzas

Carpaccio de Salmón* | \$290

Vinagreta de limón, láminas de rábano, cebolla morada y alcaparra | 8ogr

Entradas

✓ Betabel Rostizado | \$180

Cubos de betabel rostizado al romero, yogurt griego, queso de cabra, pepitas caramelizadas y un toque de naranja.

✓ Zanahorias & Labneh | \$180

Zanahorias baby rostizadas, labneh hecho en casa, pistache, granada, zumac y cítricos.

Bloc de Foie Gras | \$680

Compota de higo, pan baguette tostado | 6ogr

Escargots | \$475

En su concha, preparados en mantequilla con ajo y perejil | 6pzas

✓ Dip de Alcachofa y Espinaca | \$180

Acompañado de pan tostado

Tabla de Quesos | \$455

Mancha real semicurado, mancha real cabra, idiazabal, gran flor, albahaca semicurado y trufa semicurado acompañado de nuez, pera y uva negra.

Opcional: Aceituna Verde Gigante (Bella di Cerignola) | 5pzas | +\$175

Opcional: Prosciutto San Daniele | 3ogr | +\$125

Selección de Jamones

• Jamón Bellota con Tomate | \$995

Jamón ibérico de Bellota, baguette y jitomate fresco con ajo y aceite de oliva | 8ogr | 6pzas

• Jamón Prosciutto San Daniele | \$295

Acompañado con melón y mix de verdes | 8ogr

Croquetas Españolas | \$195

Relleno de jamón prosciutto San Daniele, queso manchego y alioli de chipotle | 5pzas

Escamoles | \$460

Salteados con mantequilla, chile y epazote, tortillas, guacamole y pico de gallo | 6ogr

Opcional: Guacamole | 4ogr | +\$25

✓ Burrata & Jitomates Cherry | \$290

Vinagreta de albahaca, pesto y reducción de vinagre balsámico

Opcional: Prosciutto San Daniele | 3ogr | +\$125

Palomitas de Camarón | \$285

Camarón tempura, mayonesa spicy, cebollín | 8ogr

Cecina de Res Frita | \$575

Guacamole, pico de gallo, tortillas de maíz hechas en casa | 10ogr

Opcional: Guacamole | 4ogr | +\$25

✓ Berenjena a la Parmigiana | \$185

El clásico plato italiano, capas de berenjena, mozzarella y queso parmesano, salsa de jitomate de la casa

Tacos | Por pieza

• Gobernador | \$165

• Chamorro | \$85

• Rib Eye | \$145

Opcional: Guacamole | 4ogr | +\$25

• Pulpo | \$125

• Pastor | \$85

• Cochinita Pibil | \$85

Ensaladas

✓ Ensalada Laborcilla | \$240

Mezcla de verdes, edamame, jitomates cherry, manzana, rábano, pistache y almendra tostada.

✓ Ensalada de Endivia & Queso de Cabra | \$270

Hojas de endivia, mix de verdes, queso de cabra, nuez caramelizada, pera y vinagreta de cítricos.

Ensalada César | \$260

Lechuga romana, aderezo cesar y crutones de la casa, queso parmesano, tocino.

✓ Ensalada Thai | \$280

Pimiento morrón, col, espárrago, zanahoria, pepino, kale, crispy wonton, nueces asiáticas, ajonjolí, vinagreta de ponzu y cacahuete hecha en casa.

Camarón | 100 gr | +\$200

Pollo | 80 gr | +\$110

*Los alimentos crudos se sirven bajo responsabilidad del cliente.

✓ Platillos vegetarianos

Sopas

Crema de Chile Poblano | \$230
Chile poblano, crema y rollo de elote

Sopa de Tortilla | \$235
Chicharrón, queso, aguacate y crema

Pastas & Risotto

✓ **Ravioles de Espinaca & Ricotta | \$255**
Ravioles en salsa pomodoro, queso parmesano y albahaca fresca.

✓ **Linguine al Pesto | \$315**
Pesto hecho en casa, albahaca fresca y queso parmesano

Risotto Hongos | \$320
Mezcla de hongos de la temporada | 120gr
Opcional: Trufa | 5gr | \$215

✓ **Gnocchi Cuatro Quesos | \$360**
Salsa cremosa de cuatro quesos
Opcional: Trufa negra picada | 5gr | +\$215

Lasagna Laborcilla | \$360
Receta de la casa, estilo bolognese

Risotto Azafrán | \$390
Con camarón Jumbo | 120gr

Mar

Sea Bass Chileno | \$770
Miso, arroz bomba, ají amarillo y polenta
Platillo con sabores orientales y peruano | 160gr

Sea Bass en Adobo de Chiles Rojos | \$795
Acompañado con arroz, pico de gallo y cremoso de aguacate | 160gr

Salmón Glaseado* | \$665
Estilo teriyaki, acompañado de espárragos a la parrilla y arroz blanco | 200gr

Salmón Bernesa* | \$615
Salmón al sartén, espárragos a la parrilla, chícharos, acompañado de salsa Bernesa | 200gr

Pescado Blanco a la Mantequilla | \$780
Totoaba, salsa de mantequilla cremosa al limón, puré de papa | 160gr

Camarones al Ajillo | \$365
Camarón 21-25, salteados, un toque de chile guajillo, papas salteadas | 150gr | 6pzas

Camarones Jumbo a la Mantequilla y Limón | \$765
Salsa de mantequilla cremosa al limón, perejil, arroz blanco | 320gr | 4pzas

Pulpo a las Brasas | \$660
Hummus, aderezo de jocoque, pimientos, kalamata, mix de jitomates y albahaca | 180gr

Poke Bowl de Salmón* | \$435
Arroz jazmín, salmón, aguacate, pepino, zanahoria, rábano, ajonjolí, salsa ponzu.

*Los alimentos crudos se sirven bajo responsabilidad del cliente.

✓ Platillos vegetarianos

Tierra

Pechuga de Pollo | \$515

Pechuga de pollo asada, polenta cremosa, salsa alla puttanesca | 160gr

Short Rib Sandwich | \$215

Cocción lenta de 36 horas, pan brioche, papas fritas | 2pzas | 80gr

Mole Oaxaqueño | \$590

Pierna y muslo de pollo, arroz, frijoles y ajonjolí

Hamburguesa Laborcilla | \$415

Estilo "Smash", pan y mayonesa de la casa, queso, acompañada de papas fritas y jalapeños | 150g

Opcional: Foie Gras 20gr | \$150

Filete de Res & Estragón* | \$695

Acompañado de salsa de estragón y papas a la francesa | 250gr

Filete de Res Chemita* | \$620

Acompañado de pure de papa | 250gr

Medallón de Filete de Res*

250g, elaborado en Jospet | \$660

Arrachera* | \$640

Corte mexicano, elaborado en Jospet | 300gr

New York* | \$850

Corte Prime, elaborado en Jospet | 350gr

Rib Eye* | \$1,040

Corte Prime, elaborado en Jospet | 450gr

Filete Rossini | \$880

Acompañado con puré de papa, mezcla de hongos, papa rissole y salsa périgueux | 250gr

Salsas

Chemita | \$75

Estragón | \$75

Bernesa | \$75

Pizza Napoletana

✓ Pizza Margharita | \$250

Salsa de jitomate, mozzarella, albahaca fresca

Opcional: Prosciutto San Daniele | 30gr | +\$125

✓ Burrata y Pesto | \$340

Burrata, pesto hecho en casa, jitomates confitados, arúgula

Opcional: Prosciutto San Daniele | 30gr | +\$125

Spicy Pepperoni | \$290

Salsa cremosa de jitomate, pepperoni, pepperoncino

Acompañamientos

✓ Elote Cremoso | \$105

Granos de elote con crema y un toque de queso

Mantequilla y ajo

✓ Papas a la francesa | \$110

✓ Papas a la francesa trufadas | \$130

✓ Ensalada verde con albahaca | \$125

✓ Puré de papa | \$140

Opcional: Trufa | 5gr | +\$215

✓ Vegetales Asados o al Vapor | \$110

Coliflor, calabaza, zanahoria, brócoli.

✓ Vegetales Asados | \$110

Camote, pimientos, calabaza, zanahoria y brocoli.

✓ Espárragos saltados | \$140

✓ Arroz Blanco | \$90

*Los alimentos crudos se sirven bajo responsabilidad del cliente.

✓ Platos vegetarianos

Postres

Profiteroles | \$200

Receta tradicional bañados
con chocolate

Pastel de Tres Leches | \$140

Receta de la casa

Tarta de Manzana | \$155

Caramelizada en el horno, helado de vainilla

Crème Brûlée | \$115

Clásica con vaina de vainilla

Tiramisú | \$175

Clásico postre italiano, láminas de bizcocho dulce de café y
crema de mascarpone

Trilogía de Mini Churros | \$125

Chocolate, dulce de leche y crema inglesa

Tarta de Limón & Merengue | \$120

Flan | \$110

Receta de la casa

Éclair de chocolate | \$115

Volcán de Chocolate | \$210

Fondant de chocolate, helado de vainilla, teja de caramelo y frutos rojos

Macarrons | \$195

Variedad de macarrons | 5pzas

Helados

- Hechos en casa -

Chocolate | 120gr | \$110

Vainilla | 120gr | \$110

Turrón | 120gr | \$110

Sorbet

- Hechos en casa -

Coco | 120gr | \$90

Limón con hierbabuena
y menta | 120gr | \$90

Frambuesa | 120gr | \$100

Fruta de la pasión | 120gr | \$100

Helados con licor

- Hechos en casa -

Chocolate | 38gr

Acompañalo con:

Frangelico | 30ml | +\$105

Baileys | 30ml | +\$105

Grand Marnier | 30ml | +\$115

Vainilla | 38gr

Acompañalo con:

Kalhua | 30ml | +\$105

Amaretto | 30ml | +\$105

Drambuie | 30ml | +\$115

Frambuesa | 38gr

Acompañalo con:

Italicus | 30ml | +\$165

Chambord | 30ml | +\$105

Coco | 38gr

Acompañalo con:

Giffard de Plátano | 30ml | +\$105

Chateau, Suduiraut | 30ml | +\$200

Limón con hierbabuena y menta | 38gr

Acompañalo con:

St. Germain | 30ml | +\$105

Henri Lurton, Le Chenin | 30ml | +\$105

Fruta de la pasión | 38gr

Acompañalo con:

Napoleón | 30ml | +\$125

Prosecco, Masottina | 30ml | +\$105

Contreau | 30ml | +\$110

Infusiones

*Caliente o Frio
By Tea Forte*

Blueberry Merlot | \$130

Una mezcla dulce y frutal de mora azul con un toque de salvia
300ml

Chamomille Citron por Tea Forte | \$130

Manzanilla egipcia relajante con un toque de cidra
300ml

Citrus Mint por Tea Forte | \$130

Infusión herbal de menta y hierbabuena
300ml

Tés

*Caliente o Frio
By Tea Forte*

English Breakfast | \$130

Té negro clásico de Assam, con cuerpo y aromas completos
300ml

Bombay Chai | \$130

Una mezcla tradicional de especias y aromático té negro hindú
300ml

Sencha | \$130

Té verde japonés puro, fresco y vegetal
300ml

White Ginger Pear | \$130

Té blanco, con un toque de pera y jengibre
300ml

Jasmine Green | \$130

Té verde de China con jazmín, ligero y floral
300ml

Café & Bebidas Artesanales

Americano | 210ml | \$60

Europeo | 210ml | \$90

Macchiato | 100ml | \$70

Moca | 100ml | \$80

Cappuccino | 210ml | \$70

Cappuccino Caramelo | 210ml |
\$85

Affogato | 40ml | \$170
Crema de licor, helado de vainilla y café
expresso

Cappuccino

Cacao | 210ml | \$85

Cappuccino de

Rumchata | 210ml | \$110

Latte | 60ml | \$75

Expresso | 40ml | \$65

Expresso Doble | 80ml | \$105

Chocolate con

malvaviscos | 210ml | \$ 115