



EL GALERÓN

Hotel Hacienda Taboada

COMIDA Y CENA

TABOADA



San Miguel de Allende, Gto.

ESPECIALIDADES DE LA CASA

Ensalada César Original* ! <i>Receta original de César Cardini</i>	\$ 150
Fondue de Queso (dos personas)*	\$ 280
Carne Tártara* ! <i>Acompañada de pan melba</i>	\$ 260
Brocheta de Res Madeira <i>Filete de res con cebolla, pimientos y tocino en salsa de vino Madeira</i>	\$ 220
Camarones Sorpresa Tropical (U10) <i>Cinco camarones empanizados con coco, servidos con aderezo de mango al chipotle y arroz blanco</i>	\$ 380
Filete de Res* <i>A la pimienta, mostaza o Roquefort, acompañado con fettuccine o puré de papa</i>	\$ 290
Costillar de Cordero <i>Servido con papa gajo, espárragos, jalea de menta o mayonesa de ajo</i>	\$ 380
Crepes Suzette (dos personas)* <i>Flameados con licor de naranja</i>	\$ 240
Plátanos Singapur* (dos personas)* <i>Flameados con licor de plátano y servidos con helado de vainilla</i>	\$ 260

*Preparado en su mesa

ENTRADAS

Cebiche Verde ! <i>Cebiche de pescado con cebolla, tomate verde, aceitunas, alcaparras y perlas de aguacate. (Opcional chile serrano)</i>	\$ 160
Cóctel de Camarón Preparado <i>Camarones en salsa de jitomate especial de Taboada, con aguacate, jitomate, cebolla y cilantro.</i>	\$ 120
Aguachile de Camarón ! <i>Camarones cocidos en salsa picosita de cilantro y limón.</i>	\$ 120
Tártara de Salmón ! <i>Sobre puré de aguacate con aceite al curry y pan melba.</i>	\$ 150
Carpaccio de Filete de Res ! <i>Con arúgula y queso parmesano.</i>	\$ 150
Calamares a la Romana <i>Acompañados de salsa tártara.</i>	\$ 110
Espárragos a la Italiana <i>Con salsa pomodoro y queso parmesano.</i>	\$ 90
Torre de Queso de Cabra y Aguacate <i>Rodajas de jitomate con capas de queso de cabra y aguacate en vinagreta de albahaca, tocino y alcaparras.</i>	\$ 100

ENSALADAS

Ensalada de Atún <i>Cazuela de lechuga rellena de ensalada de atún con verduras y abanico de aguacate</i>	\$ 90
Ensalada de la Casa <i>Mezcla de lechugas y espinacas con manzana, pera, almendras caramelizadas y vinagreta de nuez</i>	\$ 90
Ensalada Caprese <i>Rodajas de jitomate con queso mozzarella fresco y vinagreta de albahaca</i>	\$ 100
Ensalada Fresca <i>Mezcla de lechugas con palmitos, frutas de la estación y vinagreta de naranja con un toque de chile serrano</i>	\$ 100
Ensalada Roquefort <i>Cuarto de lechuga romana, con gajos de jitomate, bañados con salsa Roquefort</i>	\$ 120

! Alimentos crudos o de cocción con limón

SOPAS Y CREMAS

Consomé de Pollo de la Casa <i>Servido con pollo desmenuzado, arroz blanco y sus guarniciones</i>	\$ 65
Consomé de Res de la Casa <i>Servido con cebolla, chile y cilantro</i>	\$ 65
Sopa de Fideo <i>Fideo con caldillo de jitomate acompañado de crema fresca y queso panela</i>	\$ 60
Sopa de Cebolla Francesa <i>Gratinada con queso gruyere y crouton</i>	\$ 80
Sopa Poblana <i>Rajitas de chile poblano, cebolla y granos de elote en consomé de pollo</i>	\$ 60
Sopa de Tortilla Azteca <i>Con juliana de tortilla de maíz crujiente, queso panela, guindillas de chile pasilla, chicharrón y aguacate</i>	\$ 100
Crema de Frijol al Chipotle <i>Con juliana de tortilla de maíz crujiente y cubitos de queso panela</i>	\$ 60
Crema de Chile Poblano <i>Con granos de elote y queso panela</i>	\$ 60

PASTAS

Spaghetti o Fettuccine <i>Salsa bolognesa, al pomodoro, Alfredo, al burro, italiana o pesto.</i>	\$ 150
Ravioli de Espinaca y Queso Ricotta <i>En salsa Italiana o de queso mascarpone.</i>	\$ 160
Lasagna a la Bolognesa o Vegetariana <i>Gratinada con queso mozzarella.</i>	\$ 160

AVES Y CARNES

Pechuga de Pollo rellena de Queso de Cabra en Salsa Cremosa de Jitomate Rostizado <i>Acompañada con papa gaufrette y brocoli a la mantequilla.</i>	\$ 160
Pechuga de Pollo Asada <i>Acompañada de verduras al grill y papa al vapor.</i>	\$ 150
Pato a la Naranja <i>Servido con croquetas de papa, gajos de toronja y naranja.</i>	\$ 240
Milanesa de Pollo o Res <i>Acompañada de puré de papa y espinacas a la crema.</i>	\$ 180
Fajitas de Pollo o de Res <i>Con tocino, cebolla y pimientos fileteados, servidas con tortillas calientes de matz o harina.</i>	\$ 160
Cecina de Cerdo Enchilada o Cecina de Res <i>Servida con guacamole, nopalito asado y cebollitas cambray.</i>	\$ 160
Arrachera de Res con Salsa Chimichurri <i>Con papa gajo y calabacitas al grill.</i>	\$ 160
Filete Mignon Tradicional <i>Con salsa de champiñones, acompañado de espárragos al grill y puré de papa.</i>	\$ 240
Bife de Chorizo al Grill (Angus Premium Select) <i>Acompañado con papa al horno, espárragos al grill y mantequilla "Café Paris"</i> 300 grs	\$ 440
600 grs	\$ 800

PESCADOS Y MARISCOS

Steak de Salmón a la Parrilla <i>Con Juliana de poro frito, salsa de mostaza vieja y espárragos al grill</i>	\$ 250
Camarones al Gusto (21/25) <i>Al ajillo, al tequila, a la plancha, al chipotle, al mojo de ajo o empanizados. Acompañados de arroz jardinera</i>	\$ 190
Filete de Pescado al Gusto <i>Empanizado, empapelado, a la mantequilla, al ajillo o al mojo de ajo. Acompañado de arroz jardinera</i>	\$ 180
Filete de Pescado a la Veracruzana <i>Salsa de jitomate con pimientos, aceitunas, alcaparras, chile güero y arroz blanco</i>	\$ 190

ANTOJITOS MEXICANOS

Caldo Tlalpeño <i>Con trocitos de pollo, arroz, garbanzo, verduras, aguacate y chile chipotle</i>	\$ 120
--	--------

ANTOJITOS MEXICANOS

Tlacoyos Divorciados <i>Tres tlacoyos hechos en casa, uno relleno de frijol, habas y el otro de requesón con puntas de res, cebolla picada, cilantro, queso, crema, salsa roja, verde y de aguacate</i>	\$ 180
Chile Relleno Tradicional <i>Chile poblano relleno de queso Chihuahua en caldillo de jitomate acompañado con arroz y frijoles refritos</i>	\$ 150
Enchiladas Suizas <i>Tres dobladitas rellenas de pollo, bañadas con salsa verde y gratinadas con queso Chihuahua</i>	\$ 150
Enchiladas Placeras de San Miguel de Allende <i>Rellenas de queso fresco, sazonadas con salsa de chile guajillo, lechuga, zanahorias, papas, crema y queso</i>	\$ 150
Filete de Res o Pechuga de Pollo a la Tampiqueña <i>Acompañado con arroz a la mexicana, rajas con crema, enmolada y frijoles refritos</i>	\$ 180
Taquitos de Pollo, Res, Camarón, Cochinita Pibil o Cerdo al Pastor <i>Con aderezos típicos</i>	\$ 160
Sincronizada de la Abuela <i>De jamón con queso, frijoles, crema, aguacate, cebolla, jitomate y chiles jalapeños</i>	\$ 160
Queso Fundido, Natural, con Champiñones o con Chorizo <i>En cazuela, acompañado con tortillas de maíz o harina</i>	\$ 160

SANDWICHES Y PANINIS

Servidos con papas a la francesa o ensalada rusa	
Club Sándwich con Pan de Caja Blanco o Integral <i>Con tocino, pechuga de pollo, jamón, queso suizo, lechuga y jitomate</i>	\$ 160
Sándwich de Ensalada de Atún	\$ 150
Sándwich Hacienda <i>Pan de caja relleno de queso Chihuahua, dorado con mantequilla</i>	\$ 160
Hamburguesa Tradicional 200gr. <i>Con queso suizo, jitomate, cebolla, lechuga y pepinillos</i>	\$ 180
Reuben Sándwich <i>Con carne de res curtida, queso suizo y sauerkraut, al grill</i>	\$ 180
Pepito <i>Baguette con puntas de res, frijoles refritos, queso Chihuahua y guacamole</i>	\$ 160
Panini de Pechuga de Pavo <i>Con queso panela, vegetales y aguacate</i>	\$ 150
Panini de Pechuga de Pollo Marinada <i>Con lechuga y jitomate</i>	\$ 150
Panini Italiano <i>Variiedad de Carnes frías con queso mozzarella</i>	\$ 160

VARIOS

Papas a la Francesa	\$ 80
Orden de Arroz	\$ 70
Juliana de Zanahoria, Jícama y Pepino con Limón, Sal y Chile	\$ 80
Guacamole con Totopos o Chicharrón	\$ 100
Frijoles Refritos con Totopos	\$ 60

POSTRES

Pay de Queso Taboada con Dulce de Jitomate	\$ 80
Crepas de Cajeta con Nuez y Helado de Vainilla	\$ 60
Flan a la Antigüita	\$ 60
Brownie de Chocolate y Nuez con Helado de Vainilla	\$ 60
Pastel Tres Leches	\$ 60
Pastelería de la Casa Surtida	\$ 60
Helados o Nieves Surtidos	\$ 60

CHAVOS

Consomé de Pollo o Sopa de Fideos	\$ 40
Mini Pizza de Pepperoni, Hawaiana, Salami o Queso	\$ 100
Spaghetti al Gusto <i>Bolognesa, pomodoro, Alfredo, a la mantequilla o al pesto</i>	\$ 100
Mini Hamburguesa <i>Con papas a la francesa o zanahoria baby</i>	\$ 100
Nuggets de pollo <i>Con papas a la francesa o zanahoria baby</i>	\$ 100
Dedos de Pescado <i>Con papas a la francesa o zanahoria baby</i>	\$ 100
Pollo a la Canasta <i>Con papas a la francesa o zanahoria baby</i>	\$ 100
Hot Dog <i>Con papas a la francesa o zanahoria baby</i>	\$ 100

POSTRE CHAVOS

Nieve de Limon o Helados Surtidos	\$ 40
Gelatinas Surtidas	\$ 40
Banderillas de Frutas con Chocolate	\$ 40

Impuesto Incluidos

A decorative border on the right side of the page, featuring a repeating pattern of stylized purple flowers with white centers and green leaves. The flowers are arranged in a vertical line, creating a textured, layered effect.

www.taboada.com.mx