



Herencia gastronómica de los abuelos
de esta gran región de Querétaro, en
manos de los expertos en nuestra cocina.

Histórica e inigualable.®
www.exhaciendaelolobo.mx

reviews en
google



tripadvisor

Hotel



Restaurante



Eventos Sociales



Eventos Corporativos



DESAYUNOS / BREAKFAST

JUGO NATURAL	\$58.00
JUGO VERDE Jugo de piña, nopal y apio.	\$58.00
CAFÉ AMERICANO / COFFEE	\$42.00
CAFÉ EXPRESS / ESPRESSO	\$49.00
CAFÉ CAPPUCCINO / CAPPUCCINO	\$53.00
TÉ CALIENTE O HELADO / HOT OR ICED TEA	\$45.00
MALTEADAS / MILKSHAKES Chocolate, vainilla, y fresa / Chocolate, vainilla or strawberry.	\$55.00
LECHE / MILK 295 ML.	\$40.00
REFRESCOS / SODAS	\$45.00
AGUA EMBOTELLADA / BOTTLED WATER 500 ML.	\$40.00
LIMONADA O NARANJADA 300 ML.	\$45.00
CERVEZA 355 ML	\$50.00

FRUTAS / FRUITS

PLATO DE FRUTAS DE LA ESTACIÓN Papaya, melón, piña y sandía con yogurt o queso cottage	\$68.00
COPA DE YOGURT CON FRUTOS DEL BOSQUE Copa de yogurt natural con fresas, frambuesas y arándanos deshidratados servido con miel y granola.	\$78.00
COPA DE COCTEL DE FRUTA CON JUGO DE NARANJA	\$75.00

DE LA GRANJA

HUEVOS AL GUSTO \$120.00
 Dos huevos fritos o revueltos al natural, con jamón de pierna o de pavo,
 tocino o salchicha.

EL TRADICIONAL \$120.00
 Huevos fritos o revueltos divorciados, a la mexicana, rancheros.

ESPECIALIDAD DE LA EX-HACIENDA / SPECIALITIES

CHILAQUILES EL LOBO \$140.00
 Chilaquiles servidos con salsa ranchera, queso asadero y crema de la región.

TRILOGÍA DE CHILAQUILES "LA HACIENDA" \$140.00
 Chilaquiles servidos con salsa roja, verde y guajillo con queso de rancho y
 crema de la región.

HUEVOS REVUELTOS DOÑA GLORIA \$130.00
 En salsa de tres chiles servidos con queso ranchero,
 nopal asado y frijoles adobados.

PAQUETES DE DESAYUNOS

**DESAYUNO CONTINENTAL / CONTINENTAL
 BREAKFAST** \$170.00
 Jugo o fruta, café, té o leche, pan tostado o danés.

**DESAYUNO AMERICANO / AMERICAN
 BREAKFAST** \$230.00
 Huevos fritos o revueltos al gusto: jamón, tocino, salchicha a la mexicana,
 divorciados.

DESAYUNO DE LA EX-HACIENDA \$230.00
 Omelette de flor de calabaza con queso panela, chocolate caliente,
 pan dulce.



COMIDAS Y CENAS

ENTRADAS / APPETIZERS

AGUACHILE DE CAMARÓN \$220.00

Rica combinación de camarón con pepino y cebolla morada con un toque de limón.

AGUACHILE DE RIB EYE \$230.00

Rica combinación de *rib eye* con pepino y cebolla morada con un toque de limón real.

CAMARONES AL AJILLO (180 GR) \$220.00

Camarón 31-35 con papas cambray. Salteadas con aceite de olivo, ajo, cintilla de guajillo, jugo de limón, mezcal y perejil. Acompañada de tortillas de harina.

CHICHARRÓN DE RIB EYE (200 GR) \$220.00

Dorados trozos de *rib eye*, servidos en molcajete de guacamole, acompañado de tortillas de maíz.

ENSALADAS / SALADS

ENSALADA CAPRESE \$164.00

Combinación de jitomate bola con queso mozzarella, acompañado con un pesto de albahaca.

ENSALADA CÉSAR CON POLLO \$188.00

Combinación de lechuga romana y orejona con el clásico aderezo César acompañada de pechuga de pollo a la parrilla y crotones de pan de ajo.

ENSALADA DE ATÚN \$160.00

Atún en agua con jitomate, cebolla, papa, chícharos y aderezo de la casa.

ENSALADA DOÑA GLORIA \$150.00

Una combinación de espinacas, pepino, fresas, aguacate y cebolla servida con una vinagreta francesa - 238 kcal.

ENSALADA MARÍA BONITA \$160.00

Combinación de lechugas mixtas, toronja, naranja, nuez garapiñada, esferas de queso de cabra y aderezo de mostaza y miel.

SOPAS Y CREMAS

SOPA DE TORTILLA AZTECA \$90.00

La clásica sopa con juliana de tortilla, aguacate, queso fresco, crema, chile pasilla pero con un toque especial del chef.

CONSUMÉ DE POLLO \$85.00

Tradicional consomé de pollo con vegetales, arroz y pechuga de pollo, acompañado de su jardín (cilantro, zanahoria, especias).

SOPA DE LA EX-HACIENDA \$80.00

Sopa de champiñón, elotes, rajitas de chile poblano y pollo.

CREMA POBLANA \$90.00

Rica crema de chile poblano con flotante de pan al parmesano y esfera de queso de cabra.

PASTAS DE LA EX-HACIENDA

PASTA LOS OLIVOS (350 GR) \$190.00

Pasta salteada con tocino dorado, ajo, hojuelas de chile, setas, champiñón y crema, con queso parmesano rallado.

PASTA ALFREDO (350 GR) \$190.00

Salteado con aceite de oliva, tocino, ajo, salsa Alfredo, con queso parmesano rallado y perejil picado.

PASTA ITALIANA (350 GR) \$190.00

Con salsa *cassé* de tomate y mezcla de quesos (*Mozzarella* y manchego), además queso parmesano rallado y perejil picado.

PASTA CON CAMARÓN (350 GR) \$220.00

Salteada con aceite de oliva, hojuelas de ajo, salsa pomodoro y jugo de limón con queso parmesano rallado y perejil picado.

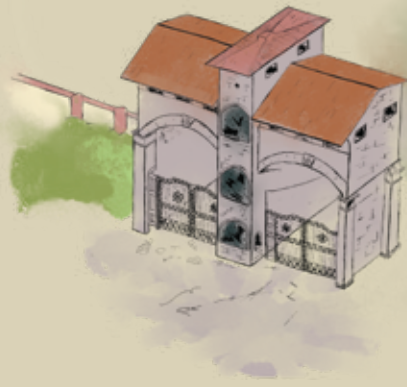
ESPECIALIDADES REGIONALES

TAMPIQUEÑA DE LA CASA \$280.00

Filete de res a la plancha servido con arroz, guacamole, frijoles adobados y una enchilada de mole.

MEDALLÓN DE POLLO EN MOLE POBLANO \$220.00

Pechuga de pollo en medallón, servido con mole poblano, arroz a la mexicana y frijoles.



PESCADOS Y MARISCOS

CAMARONES AL GUSTO \$295.00
 Camarones gigantes al gusto: empanizados, al coco, al ajillo, al ajo, a la diabla, acompañados de arroz y vegetales al vapor.

FILETE DE PESCADO AL GUSTO \$230.00
 Pescado al ajillo, ajo, empanizado, veracruzano, servido con arroz y vegetales al vapor.

CORTES AMERICANOS

TACOS DE RIB EYE (280 GR) \$240.00
 3 tacos preparados con costra de queso y rajitas de chile poblano.

ARRACHERA (250 GR) \$290.00
 Suave arrachera al grill en su punto, con barniz de guacamole, flameada al mezcal.

RIB EYE \$340.00

T BONE \$360.00

NEW YORK (350 GR) \$360.00
 Lomo corto con marmoleo generoso cocinado a fuego lento en grill, espárragos y flameado en mesa.

FILETE DE RES AL GUSTO \$360.00
 Corazón de filete de res en salsa de su elección: chemita, *mignon* o portobello.

LOS CLÁSICOS

PECHUGA A LA PARMESANA \$287.00
 Combinación de jitomate bola con queso mozzarella, acompañado con un pesto de albahaca.

HAMBURGUESA DON CARLOS \$210.00
 Combinación de lechuga romana y orejona con el clásico aderezo César acompañada de pechuga de pollo a la parrilla y crotones de pan de ajo.

COMAL DE FAJITAS DE RES, POLLO, COMBINADAS \$225.00
 Salteadas con pimientos, cebolla y champiñones servidos con guacamole y frijoles adobados.

POSTRES / DESSERTS

CHEESE CAKE CON FRUTOS ROJOS \$65.00

PAY DE LIMÓN \$65.00

PANACOTA \$60.00

HELADO DE FRESA, VAINILLA O CHOCOLATE \$60.00

BEBIDAS / BEVERAGES

PASTAS DE LA EX-HACIENDA

REFRESCOS / SODA 355 ML \$45.00

AGUA EMBOTELLADA / BOTTLED WATER 500 ML \$40.00

COPA DE VINO DE LA CASA / GLASS OF HOUSE WINE \$75.00

BLANC DE BLANCS L.A. CETTO VALLE DE GUADALUPE MÉX. \$75.00

CERVEZA / BEER \$50.00

MICHELADA \$75.00

CLAMATO SIDE \$90.00

LIMONADA / LIMONADE \$45.00

NARANJADA / ORANGEADE \$40.00

CAFÉ AMERICANO GOURMET \$42.00

CAFÉ EXPRESS \$50.00

CAPUCCINO \$53.00

TE FRÍO O CALIENTE \$45.00