

*Hacienda Teya
es parte de la
historia de Yucatán.*

Hacienda Teya ha formado y seguirá formando parte de la historia de Yucatán desde que fue fundada en 1683 por Doña Ildefonsa Antonia Marcos Bermejo Calderón y de la Helguera, esposa del Conde de Miraflores.

Durante casi dos siglos, la Hacienda San Ildefonso Teya se dedicó a la ganadería y al cultivo del maíz, comenzando así su participación como pieza importante del contexto histórico que se vivía en Yucatán desde ese entonces. Fue en el siglo XIX que se convirtió en una hacienda henequenera, para luego ser abandonada como la mayoría de las haciendas en la primera mitad del Siglo XX.

La historia de la Hacienda Teya como la conocemos comenzó más tarde, en la década de los 70's, al ser adquirida por Don Jorge C. Cárdenas Gutiérrez, un hombre de familia y emprendedor yucateco con una gran visión: darle una nueva vida a la hacienda para convertirla en el hermoso recinto que es hoy; siendo así el pionero en reconstrucción de haciendas con fines turísticos en el sureste de nuestro país.

En 1987, comienza la tarea de reconstrucción y adaptación de la Hacienda a su función actual como restaurante de alta cocina yucateca, recinto para eventos sociales y parador turístico. Hoy se ha convertido en un ícono de tradición yucateca. Es referente para conocer la esencia de Yucatán, sus raíces, aromas, sabores... así como también el escenario por excelencia para celebrar eventos de muchas familias tanto yucatecas como del resto del mundo.

Don Jorge se enorgullecería de ver que su propia familia, herederos de esta gran visión, han llevado el nombre de Hacienda Teya en alto con múltiples premios y reconocimientos de talla internacional.



CONOCE TODOS
NUESTROS PLATILLOS
ESCANEANDO ESTE CÓDIGO.

ENTRADAS

Panuchos

Tortilla frita hecha a mano, rellena de frijol, con pollo deshebrado, lechuga, tomate, cebolla y aguacate. **3 piezas.**

Salbutes

Tortilla suave, hecha a mano, con pollo deshebrado, lechuga, tomate, cebolla y aguacate. **3 piezas.**

Panuchos o Salbutes con Cochinita Pibil

Disfruta de la tradicional Cochinita Pibil en una forma diferente. **3 piezas.**

Longaniza de Valladolid

Preparación artesanal de cerdo, acompañado de naranja agria, frijol refrito, chiltomate y tortillas hechas a mano. **2 piezas.**

Longaniza a la Cerveza

Preparación artesanal de cerdo con especias de la región, cocinada con cerveza que resalta su sabor y la hace más ligera. Acompañada de frijol refrito, chiltomate y tortillas hechas a mano. **2 piezas.**

» **Papadzules**

Taco relleno de huevo *sancochado* (cocido al vapor) finamente picado, cubierto con salsa de pepita de calabaza molida artesanalmente y salsa de tomate. **3 piezas.**

» **Papadzules Veganos**

Tacos rellenos de julianas de calabaza yucateca, cubiertos con salsa de pepita de calabaza molida artesanalmente y salsa de tomate. **3 piezas.**

Codzitos

Tacos fritos de tortilla de maíz, rellenos de pollo, cubiertos con salsa de tomate y queso de bola (Holandés). **4 piezas.**

Empanadas de Cazón

Empanadas rellenas de cazón guisado, cubiertas con salsa de tomate y queso de bola (Holandés). **3 piezas.**

» **Empanadas de Chaya con Queso de Bola**

Empanadas de chaya rellenas de queso de bola (Holandés), cubiertas con salsa de tomate y pepita de calabaza molida. **3 piezas.**

Sopa de Lima

Tradicional consomé de pollo sazonado con lima de la región, servido con pollo deshebrado, tiras de tortilla frita y rodajas de lima.

» **Arroz con Plátano Frito**

Arroz blanco acompañado de plátano macho frito.

» Algunos de nuestros productos pre cocinados contienen alérgenos alimentarios potenciales como cereales, almendras, huevo, mariscos, pepita, lácteos, semillas y especias. Si usted es alérgico a cualquiera de ellos rogamos que lo mencione a nuestro personal.

Guacamole con Longaniza de Valladolid y Carne Ahumada de Temozón

Delicioso guacamole rústico con tomate, cebolla, cilantro y un toque de limón, acompañado de texturas de carne ahumada de Temozón y longaniza de Valladolid. Se sirve con frituras de tortilla de maíz.

» Sikil Pak

Salsa tradicional Yucateca, a base de pepita de calabaza tostada y tomate asado, hecha con la receta de casa. Se sirve con frituras de tortilla de maíz.

PLATILLOS PRINCIPALES

Cochinita Pibil

Un emblema de la cocina yucateca.

Carne de cerdo horneada y sazonada con achiote, envuelta en hojas de plátano, acompañada de cebolla morada y frijol refrito.

Lechón al Horno con Chicharrón Quebrado

Exquisita carne de cerdo horneada al estilo yucateco, servida con frijol refrito, chicharrón quebrado y *X'nipec* de cebolla morada.

Poc-chuc

Carne de cerdo asada, acompañada de naranja agria, cebolla morada, chiltomate y frijol colado.

Poc-chuc de Pollo

Filete de pollo asado acompañado de naranja agria, chiltomate, cebolla morada y frijol colado.

» Lomitos de Valladolid

Tradicional forma de guisar el lomo de cerdo en el oriente de Yucatán, en una salsa de tomate, chile de árbol y especias. Se sirve acompañado de ibes y huevo duro.

Carne Ahumada Teya

Carne de cerdo ahumada artesanalmente a la leña, servida con naranja agria, aguacate, cebolla morada, chiltomate y frijol.

Queso Relleno

Queso de bola (Holandés), relleno de carne molida de res y cerdo, almendras, pasas y especias de la región. Cubierto con salsa *K'óol* blanca y salsa de tomate.

» Algunos de nuestros productos pre cocinados contienen alérgenos alimentarios potenciales como cereales, almendras, huevo, mariscos, pepita, lácteos, semillas y especias. Si usted es alérgico a cualquiera de ellos rogamos que lo mencione a nuestro personal.

H T

Queso Relleno de Cazón

Queso de bola (Holandés), relleno de cazón guisado con especias de la región, cubierto con salsa *K'óol* y salsa de tomate.

» X'catiques Rellenos de Carne

Chiles *X'catiques* rellenos de carne molida de res y cerdo, almendras, pasas y especias de la región, cubiertos con salsa *K'óol* blanca y salsa de tomate. Ligeramente picante.

X'catiques Rellenos de Cazón

Chiles *X'catiques* rellenos de cazón guisado con especias de la región, cubiertos con salsa *K'óol* blanca y salsa de tomate. Ligeramente picante.

Pollo Pibil

Carne de pollo sazonada con achiote, envuelta en hojas de plátano. Acompañado de cebolla morada y frijol refrito.

» Pavo en Relleno Negro

Tradicional pavo sazonado con condimento hecho a base de chiles asados y especias de la región. Ligeramente picante.

Pavo en Escabeche

Tradicional pavo asado al carbón sazonado con cebolla, pimienta y especias de la región.

Pescado en Salsa de X'catic

Delicioso filete de pescado a la plancha, cubierto en salsa de tomate con chile *X'catic*, acompañado de arroz y plátanos fritos. Ligeramente picante.

» Pan de Cazón

Cazón guisado con especias de la región, servido entre capas de tortilla y frijol colado, cubierto con salsa de tomate y acompañado de aguacate.

Res Fileteada a la Yucateca

Filete de res sazonado con achiote y acompañado de naranja agria, cebolla morada y frijol refrito.

Puntas de Filete al X'catic

Puntas de filete de res sazonadas con achiote, guisadas con salsa de tomate y chile *X'catic*, acompañadas de arroz y plátanos maduros. Ligeramente picante.

» Algunos de nuestros productos pre cocinados contienen alérgenos alimentarios potenciales como cereales, almendras, huevo, mariscos, pepita, lácteos, semillas y especias. Si usted es alérgico a cualquiera de ellos rogamos que lo mencione a nuestro personal.

TRADICIÓN YUCATECA

Es ya muy común entre nuestros clientes pedir para el centro de la mesa diversos platillos para que puedan ser compartidos y así tener la oportunidad de disfrutar diferentes sabores.

PARA COMPARTIR

Nohoch Tun Yucateco

Plato grande de piedra servido con tres guisos tradicionales: Cochinita pibil, Poc-chuc y Lomitos de Valladolid.

¿QUESO HOLANDÉS EN YUCATÁN? El queso holandés comienza a llegar a Yucatán por barco a finales de 1800 y muchos años antes llegó a las islas de Curaçao y Aruba, colonias holandesas que desde entonces preparan este queso relleno de camarones o pollo con aceitunas, alcaparras y huevo. Al adoptar la cocina yucateca este platillo se cambia a carne de cerdo y carne de res, añadiéndosele nuestros característicos *K'óol* y salsa de tomate. Hoy en día el queso de bola holandés es un sabor característico de la región.

POSTRES

Flan de la casa

Exquisito flan con caramelo, elaborado con la receta de Don Jorge, reconocida a nivel internacional. ¡El preferido de nuestros clientes!

Caballero Pobre

Típico dulce yucateco hecho de pan francés y almíbar. Primo de las Torrejas de España.

Manjar Blanco

Deliciosa crema dulce de arroz y coco con un toque de canela.

Helado

Cremoso helado servido con una barquilla dulce.

Sorbete Artesanal

Sabores de temporada servidos con barquilla dulce.

Dulce de Papaya con Queso de Bola

Papaya en almíbar servida con queso de bola (Holandés), de los postres más tradicionales de Yucatán.

Ciricote en Dulce

Fruto de la región en almíbar (en temporada).

Nance en Almíbar

Tradicional fruto de la región en dulce.

Delicia Yucateca

Dulce de ciricote, nance y papaya. ¡La combinación perfecta!

C A F É S

Americano

Capuchino

Espresso

B E B I D A S

Agua de Chaya

Agua de Jamaica

Agua de Lima

Horchata

Jugo de Naranja

Jarra de Agua Fresca

Limonada

Naranjada

Refrescos Embotellados

C E R V E Z A S

Bud Light

Corona

Cervezas Artesanales

Corona Light

León Negra

Montejo

Modelo Especial

Negra Modelo

Pacífico

Stella Artois

Victoria

R O N

Appleton Blanco

Appleton Especial

Appleton State

Bacardí Añejo

Bacardí Blanco

Bacardí Solera

Flor de Caña 12 años

Flor de Caña 18 años


Havana Club 7 años

Matusalem Clásico

Matusalem Gran Reserva

Matusalem Platino

Zacapa 23 años



*Fundada en 1683
como una hacienda
agrícola y ganadera.*

V A S O S P A R A

Chelada

Clamato

Michelada

Ojo Rojo

T E Q U I L A

1800 Cristalino

3 Generaciones Reposado

3 Generaciones Añejo

7 Leguas Blanco

Cazadores Reposado

Centenario Plata

Centenario Reposado

Cuervo 1800 Añejo

Cuervo 1800 Blanco

Cuervo 1800 Reposado

Don Julio 70

Don Julio Blanco

Don Julio Reposado

Herradura Antiguo

Herradura Blanco

Herradura Reposado

Herradura Ultra

Hornitos

Jimador Blanco

Maestro Tequilero Añejo

Maestro Tequilero Dobel Diamante

Maestro Tequilero Reposado

Tradicional Reposado

W H I S K Y

Buchanan's 12 años

Buchanan's 18 años

Chivas Regal 12 años

Glenfiddich 12 años

Jack Daniel's

Johnnie Walker Black

Johnnie Walker Red

Macallan 12 años

M E Z C A L

400 Conejos Joven

400 Conejos Reposado

Amores Joven

Bruxo Joven

El Recuerdo de Oaxaca Joven

Real Minero Pechuga

Real Minero Tobalá

Necio Espadín

Necio Cuishe

Pierde Almas Espadín

COGNAC

Courvoiser

Hennessy V.S.O.P

Martell V.S.O.P

BRANDY

Azteca de Oro

Don Pedro

Fundador

Terry

Torres 10

Torres 15

Torres 20

LICORES

Amaretto Di Saronno

Anís Cadenas

Anís Chichón Campechano

Anís Chichón Dulce

Anís Chichón Seco

Bailey's

Beefeater

Bombay

Campari

Cinzano Blanco

Cinzano Rojo

Controy

Frangelico

Gin Tanqueray

Gran Marnier

Kalhúa

Licor 43

Malibú

Midori

Sambuca Vacari Blanco

Sambuca Vacari Negro

Strega

Xtabentún

*La tradicional
comida de la
hacienda ha
sido parte
de festivales
en diferentes
lugares del
mundo.*

Todos los precios son en pesos mexicanos, incluyen I.V.A.

COCKTAILS

Alfonso XIII
Carajillo
Conga
Daiquirí Mango
Daiquirí Fresa
Desarmador
Margarita
Margarita Chaya
Margarita Fresa
Margarita Mango
Margarita Mezcal
Mojito
Piñada
Piña Colada
Sangría
Teya Surprise
Tinto de Verano

VODKA

Absolut
Smirnoff
Stolichnaya
Svedka
Wyborowa

*El primer salón del
Restaurante de
Hacienda Teya fue
originalmente
restaurado
por Don Jorge
como una cava
de vinos a la que
llamó "Karradena"
y tenía una pared
con recuerdos del
Yucatán de
antano y de
sus viajes.*

VINOS POR COPEO

Merlot
Chardonnay

» Debido a la variedad de nuestro menú, algunos vinos y añadas podrían no encontrarse disponibles. Pregunte al mesero por añadas existentes.

ESPUMOSOS

Cava de Marques España

Lambrusco Italia

BLANCOS

Punti Ferrer Chile
Sauvignon Blanc

Santo Tomas México
Chardonnay

ROSADOS

Santa Digna Rosado Chile
Cabernet Sauvignon

TINTOS

Atrium España
Merlot

Celestre Crianza España
Ribera del Duero

Ibericos Crianza España
Tempranillo Rioja

Matarromera Crianza España
Ribera del Duero

Portillo Argentina
Malbec

Salentain Argentina
Malbec

Santa Digna Chile
Carmener

Santa Digna Chile
Merlot

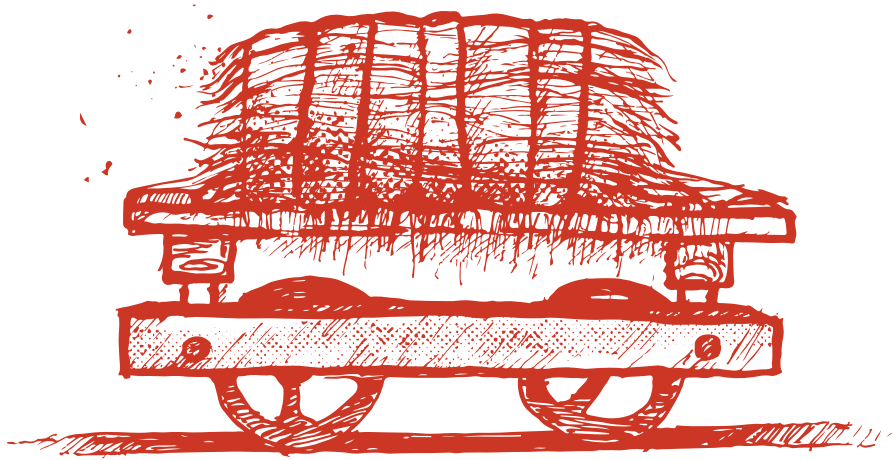
Santo Tomas México
Barbera

Santo Tomas Tempranillo México
Cabernet

*La placa
con el nombre
de la cava
aún puede
observarse en las
paredes
del salón.*

» Los vinos de este apartado se venden únicamente por botella.

» Debido a la variedad de nuestro menú, algunos vinos y añadas podrían no encontrarse disponibles. Pregunte al mesero por añadas existentes.



HACIENDATEYA.COM