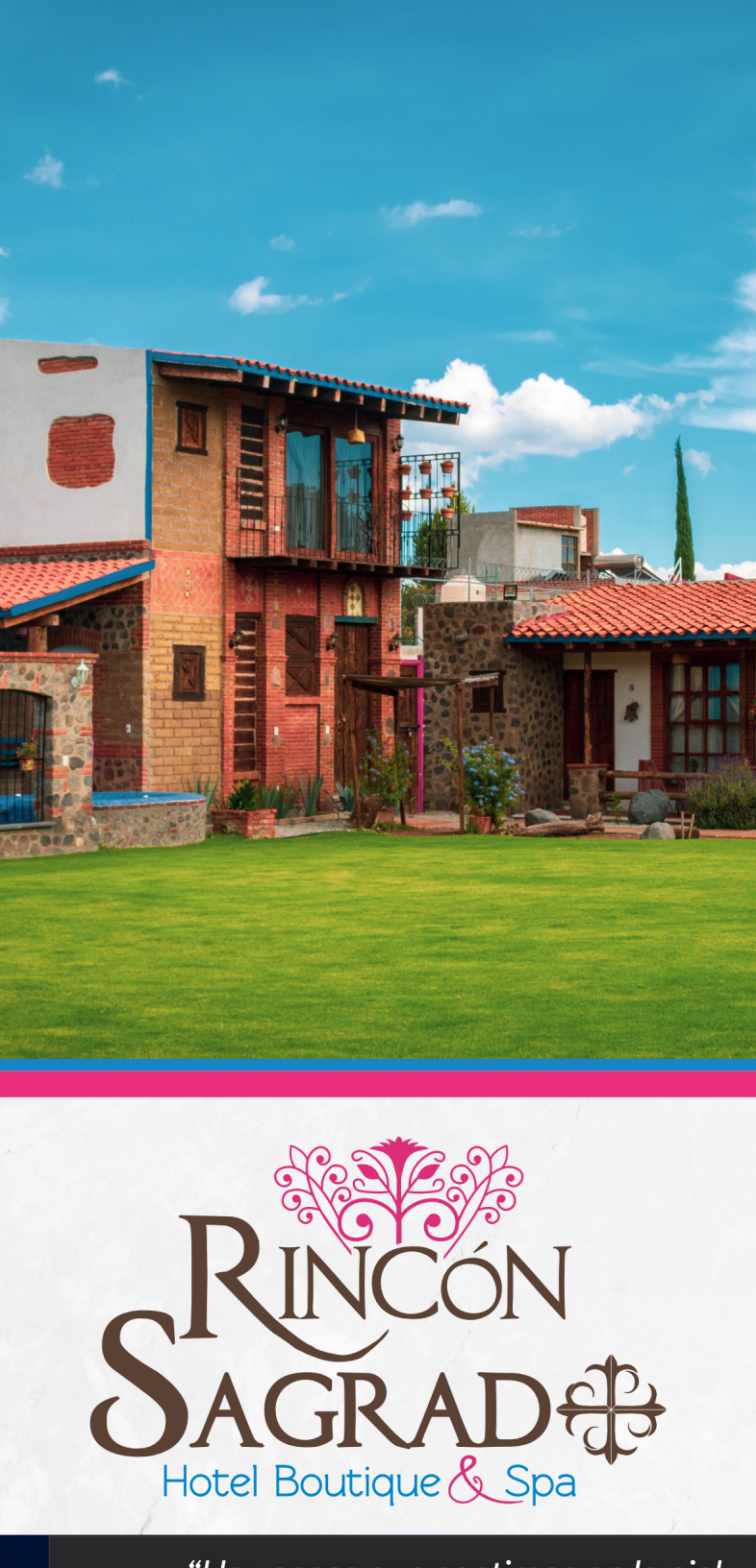




RINCÓN SAGRADO

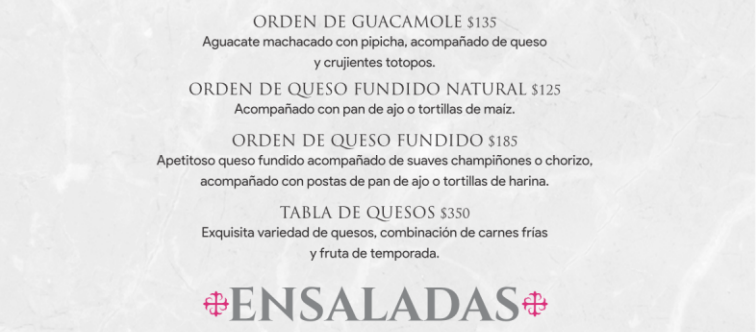
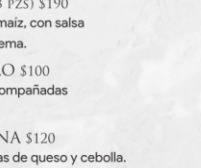
Hotel Boutique & Spa

“Hay cosas que sentimos en la piel,
otras que vemos con los ojos,
otras que no más nos
laten en el corazón”

CARLOS FUENTES



Escanea el código y
descarga nuestro menú digital



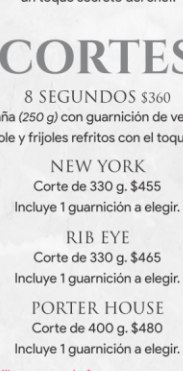
ENTRADAS

- TLACOYOS (4 PZS) \$110
Antojito de la región de Atlixco elaborado con tortilla gruesa, rellena de frijol ayocote y queso. Se sirven fritos con consistencia crujiente, bañados con queso y crema.
- PICADITAS DE ATLIXCO POLLO (3 PZS) \$145
Antojito de la región de Atlixco, hechas a base de masa de maíz, con salsa verde y roja, acompañadas de queso, cebolla y crema.
- PICADITAS DE ATLIXCO CON CECINA (3 PZS) \$190
Antojito de la región de Atlixco, hechas a base de masa de maíz, con salsa verde y roja, acompañadas de queso, cebolla y crema.
- CHALUPAS ATLIXQUEÑES CON POLLO \$100
Tortillas de maíz suave, bañadas en salsa verde y roja, acompañadas de queso y cebolla.
- CHALUPAS ATLIXQUEÑES CON CECINA \$120
Tortillas de maíz suave, bañadas en salsa verde y roja, acompañadas de queso y cebolla.
- ORDEN DE GUACAMOLE \$135
Aguacate machacado con pipicha, acompañado de queso y crujientes totopos.
- ORDEN DE QUESO FUNDIDO NATURAL \$125
Acompañado con pan de ajo o tortillas de maíz.
- ORDEN DE QUESO FUNDIDO \$185
Apetitoso queso fundido acompañado de suaves champiñones o chorizo, acompañado con postas de pan de ajo o tortillas de harina.
- TABLA DE QUESOS \$350
Exquisita variedad de quesos, combinación de carnes frías y fruta de temporada.

ENSALADAS

- DE LA PASIÓN \$149
Mix de lechuga y espinaca, garniturado con frutos rojos, acompañado de coulis de fresa.
- DE MI TIERRA \$149
Mix de lechuga y espinaca garniturado con flores comestibles (de temporada), pétalos de fresa, amaranto y coulis de guayaba.
- PROHIBIDO \$149
Mix de lechugas bañadas con salsa de miel y limón, garniturado de gajos de manzana, pétalos de fresa y coulis de fresa.
- DEL PARAÍSO \$159
Frescas espinacas garnituras con frutos rojos, queso crema, amaranto, manzana con canela y vinagreta de naranja.
- DE LA REGIÓN \$170
Mix de lechugas frutos rojos, nuez caramelizada, queso de cabra acompañada de vinagreta miel mostaza.

[f](#) [@](#) **hotelrinconsagrado**



SOPAS Y CREMAS

- SOPA DE LA ABUELA \$115
Tradicional sopa de fideos, cocida en salsa de jitomate aromatizada con chipotle, de queso fresco, aromatizada con chipotle.
- SOPA TARASCA \$125
Fritura de maíz bañada en recaudo de jitomate aromatizada con chipotle, acompañada con queso fresco y aguacate.
- CONSUMÉ ATLIXQUEÑE \$120
Consomé de pollo acompañado de quesoillo, aguacate, pollo, cebolla, chiles, cilantro, y limón.
- SPAGHETTI (ROJO / CREMA) \$145
Pasta suave acompañada de queso y postas de pan.
- ARROZ BLANCO \$105
Arroz con plátano +\$20 • Con huevo +\$20
- QUE CHULA ES PUEBLA \$135
Crema de poblano, acompañado de granos de elote.
- CREMA DE TLOYOHLE \$138
Deliciosa crema de elote, acompañado de crotones con un toque secreto del chef.

CORTES

- 8 SEGUNDOS \$360
Corte de picaña (250 g) con guarnición de verduras al vapor, guacamole y frijoles refritos con el toque del chef.
- NEW YORK
Corte de 330 g. \$455
Incluye 1 guarnición a elegir.
- RIB EYE
Corte de 330 g. \$465
Incluye 1 guarnición a elegir.
- PORTER HOUSE
Corte de 400 g. \$480
Incluye 1 guarnición a elegir.
- Papas a la mantequilla, papas a la francesa, guacamole, frijoles enteros, chiles toreados, frijoles refritos o puré de papa
Guarnición extra \$30
- PARRILLADA SAGRADA \$890
Picaña 250 g, arrachera 250 g, cecina 200 g, chorizo 200 g, acompañada de tortillas, frijoles, queso fresco, frijoles, aguacate, nopales, cebolla cambray y salsas.
Sugerido para 3 personas.

ESPECIALIDADES FINES DE SEMANA

- HUAXMOLE DE RES \$185
Acompañado de tortillas de maíz.
- MOLE DE PANZA \$185
Acompañado de tortillas de maíz.

www.rinconsagrado.com.mx



FUERTES

- LA MILANESA \$245
De pollo o puerco, acompañada con papas a la francesa, ensalada de espinacas, germinado y aderezo ranch (empanizado con queso parmesano sin gratinar y hierbas aromáticas).
- BROCHETAS AL ROMERO \$275
Brocheta con una combinación de arrachera y picaña aromatizadas con romero, acompañada de pimienta morrón, cebolla y aderezo de mostaza con habanero.
- EL ITACATE \$235
Trilogía de tacos (barbacoa de res enchilada, cecina y taco sorpresa) acompañados de queso fresco, chiles en escabeche, aguacate y limón.
- PECHUGA ASADA A LAS FINAS HIERBAS \$220
Pechuga de pollo acompañada de una cama de brotes de lechuga, queso parmesano, jitomate cherry, pimienta morrón y una vinagreta de vinagre balsámico.
- NUGGETS SAGRADOS \$135
Exquisitos nuggets de pollo, acompañados con papas a la francesa.
- DE LA CASA \$328
Plato de cecina (225 gr) acompañado de queso fresco, aguacate, frijoles refritos, chile en escabeche, limón, salsa y tortillas.
- LA RANCHERITA \$359
Corte de arrachera (250 gr) con guarnición de verduras al vapor, guacamole y frijoles refritos.
- EL ANDARIEGO \$332
Salmón (220 gr) a las finas hierbas con guarnición de verduras al vapor, arroz al esquite y guacamole con pipicha.
- ENCHILADAS DE MOLE \$225
Tortillas semi fritas rellenas de pollo, bañadas en salsa de Mole Poblano acompañadas de queso, cebolla, crema, lechuga y aguacate.
- PLATO DE MI TIERRA \$249
Pechuga de pollo (150 gr) bañada en mole poblano, acompañada de arroz al esquite.
- ENFRIJOLADAS \$190
Tortillas semi fritas rellenas de pollo, bañadas en salsa de frijol acompañadas de queso, cebolla, crema, lechuga y aguacate.
- LAS ENCHILADAS \$205
Tortillas semi fritas rellenas de pollo, bañadas en salsa (verde o roja), acompañadas de queso, cebolla, crema, lechuga y aguacate.
- TRILOGÍA \$249
Tortillas semi fritas rellenas de pollo, bañadas en exquisito pipián verde y salsa de cacahuete, acompañadas de queso, cebolla, crema, lechuga y aguacate.
- LA HAMBURGUESA \$165
Sirloin (150 gr) con una mezcla de queso manchego y americano, tocino ahumado, lechuga, jitomate, cebolla, mayonesa, acompañada de papas a la francesa.
- EL PERRO \$95
Salchicha envuelta en tocino a la parrilla, en pan de hot dog, con jitomate y cebolla, acompañada de papas a la francesa.

Descarga nuestro menú digital

POSTRES

- FRESAS CON CREMA \$120
- BROWNIE CON HELADO DE VAINILLA \$125
- PLÁTANOS FRITOS CON CREMA \$115
- CREPAS \$175
-Queso crema con mermelada -Nutella con plátano -Cajeta
- FLAN \$85
- POSTRE SAGRADO \$105
Nuestro postre Sagrado varía conforme el día y la temporada del año.
- HELADO \$89
Dos bolas de helado con exquisito chocolate derretido.

REFRESCOS

- COCA COLA CLÁSICA \$42
- COCA COLA SIN AZÚCAR \$42
- COCA COLA LIGHT \$42
- CIEL MINERAL \$42
- AGUA CIEL \$25
- FRESCA \$42
- FANTA NARANJA \$42
- MIRINDA \$42
- SIDRAL \$42
- RUSA \$42
- MINERAL PERRIER 355ML \$60

CERVEZAS

- BOHEMIA OSCURA O CLARA \$45
- BOHEMIA WEISS \$45
- XX LAGER O AMBAR \$45
- HEINEKEN \$45
- TECATE O TECATE LIGHT \$45
- ARTESANAL (Sage, Ocasid, Sordán y Chorro) \$85
- MULA DE 5's (Sin alcohol) \$85
- INDIO \$45
- SOL \$45
- MODELO AMBAR \$50
- MODELO OSCURA \$50
- MODELO CLARA \$50
- CARTA BLANCA \$45
- ULTRA STELLA \$65
- CLAMATO NATURAL \$70
- CLAMATO CON ACEITUNAS \$95
- TARRO CHELADO \$25
- TARRO MICHELADO \$30

DE LA BARRA

- TÉ MENTA O MANZANILLA \$38
- TÉ HIERBABUENA \$38
- TÉ FRUTOS ROJOS \$38
- TÉ MANZANA CANELA \$38
- TÉ LIMÓN \$38
- TÉ MANZANA - CANELA \$38
- TAMARINDO MINERAL \$55
- PIÑA COLADA \$120
- LIMONADA Ó NARANJADA \$42
- Mineral o natural
- LIMONADA CON FRESA \$48
- LIMONADA CON MANGO \$48
- JARRA DE AGUA (SABOR) \$95
- (jamaica, tamarindo, horchata, piña, limón)
- JARRA DE CLERICOT \$485
- COPA DE CLERICOT \$120
- MOJITO \$120
- (Fresa, maracuya, tamarindo)
- MARGARITA \$95
- AGUA TONIC \$70
- CARAJILLO \$120
- CANTARITO \$160
- PALOMA \$140
- JARRA DE AGUA FRUTOS ROJOS \$130
- JARRA DE AGUA LIMÓN PEPINO \$130
- JARRA MARACUYA NARANJA \$130
- MEZCLINA \$110
- FRESA, TAMARINDO, LIMÓN, SANDÍA, MANGO, MARACUYA.

CAFÉS

- CAFÉ DE OLLA \$38
- CAFÉ AMERICANO \$45
- CAPPUCCINO \$50
- MALTEADA \$65
- CHOCOLATE CALIENTE \$50
- CHOCOMILK \$50

HOTEL BOUTIQUE • SPA • TEMAZCAL

CENAS ROMÁTICAS • EVENTOS