

Entradas Frías

Jocoque seco:
Con aceitunas y manzana
\$179

Tiradito de camarones
\$219

Tabla de quesos:
Azul, cabra, manchego curado y queso brie acompañado
de nuez y pistaches
\$275

✓ *Carpaccio de hongo portobello*
En vinagreta de finas hierbas y parmesano
\$175

Carne Tártara
(Preparado a un lado de su mesa)
\$319

Carpaccio de Salmón:
Con vinagreta de huevo cocido
\$215

Entradas Nacionales

Sopes de Cochinita Pibil
Al estilo Casa Hidalgo con gorditas
de plátano macho asado
\$170

Platón Mexicano surtido
Típicas botanitas mexicanas combinadas
\$175

Tacos de Salmón
Al Pastor con tortillas de Harina o de Maíz
\$179

Tacos de pescado
Estilo Casa Hidalgo
\$165

Tacos de Pato
En tortilla de harina con salsa de chipotle y frambuesa
\$205

Entradas Internacionales

✓ *Champiñones al Grill*
Con morrón y flameados al tequila
\$160

Tacos de atún
Con jalapeño, en tortilla azul
\$220

Rollitos de salmón
En salsa de picata
\$185

Calamares a la Romana
Al estilo Casa Hidalgo, con calabacita y berenjena
\$185

Chistorra gratinada
\$155





Ensaladas

Ensalada de Aguacate

Con palmitos, pepino y aceitunas en vinagreta de limón

\$165

Manzana y queso de cabra

Con aderezo de nuez y miel

\$159

Ensalada de espinacas y arugula

Con camarones, en vinagreta de vino tinto

\$185

Ensalada Napoleón

Mozzarella y tomate con pesto de albahaca y vinagreta de melón

\$190

Ensalada de pollo crujiente

Con queso parmesano y muselina de aliolio

\$180

Ensalada César \$175 / *Ensalada Roquefort* \$169

(Preparadas a un lado de su mesa)

Sopas y Cremas

Crema de frijol y chicharrón

\$85

Sopa de mariscos

\$125

Sopa de tortilla receta de la casa

\$89

Pastas

Spaghetti, Fusilli, Fettuccini:

*Con camarones, espinacas, ejotes y queso feta, en crema de chipotle

\$220

*Con salmón y verduras en salsa de 3 quesos

\$197

*Con flor de calabaza, chile poblano, huitlacoche, queso de cabra, hongo portobello y salsa de flor de calabaza

\$175

*Al pesto cremoso con jamón serrano

\$185

Lasagna vegetariana

Berenjena, champiñones, calabaza y espinacas en cama de bechamel y cassé de tomate

\$175



Carnes, Aves, Pescado y Algo más - Mexicano e Internacional

Chile relleno:

De queso \$159
Con crema de chipotle y de queso

Chile de machaca

De atún en salsa cremosa de cilantro \$175

Cochinita pibil

Envuelta en hoja de plátano con frijoles charros y arroz \$180

Pechuga Tlaxcalteca:

Rollo de pechuga rellena de queso y rajas, acompañada de tres salsas: flor de calabaza, poblano y chipotle \$189

Pechuga crujiente

Con mozzarella \$210

Roulette de pollo

Relleno de jamón serrano con manchego, tocino, en salsa de frambuesa \$220

Trucha arcoíris:

Entera, deshuesada en salsa de vino blanco \$265

Salmón

Al horno estilo de la casa, con pure de papa ahumado \$315

Pescado del día (al mojo de ajo o a la plancha):

Con verduras \$275

Pescado del día:

Con chile ajo y papa panadera \$275

Enchiladas

De mole con pollo \$165

Lengua de res a la Vizcaína

Con arroz \$220

Tampiqueña del patrón

Acompañada de dobladitas de queso con mole y salsa poblana \$278

Fajitas de filete a la Mexicana

Estilo Casa Hidalgo \$180

Arrachera marinada

Acompañada con frijoles charros, chorizo argentino y chorizo español \$295

Medallones de res:

(preparados en su mesa)

Mostaza o jerez o limón o pimienta negra \$325

Corazón de filete

En salsa de jerez \$320

Filete mignon

En salsa de champiñones, con verduras y papas \$325

Filete relleno de portobello

Con espinacas y queso, sobre crema de cilantro \$315




Nuestra Cocina Morelense

Entradas

Tlacoyitos de chícharo y queso estilo Casa Hidalgo
\$130

Sopes de cecina
Con frijol y crema
\$175

Sopas o Ensaladas

 *Sopa del pueblo*
Con flor de calabaza, nopales y quelites
\$85

Crema de camote
Con tropezones de flor de calabaza y queso
\$89

Fuertes

Cecina de Yecapixtla
Platillo típico de Morelos
\$219

Chile ancho
Relleno de carnitas de conejo en salsa de cacahuete cremosa
\$185

Postre

Mousse de mamey y fondo de zapote
(Sólo en temporada)
\$90



Ordenes Extra

<i>Guacamole con totopos</i>	<i>\$55</i>
<i>Papas a la francesa</i>	<i>\$53</i>
<i>Pan árabe</i>	<i>\$25</i>
<i>Arroz</i>	<i>\$25</i>
<i>Frijoles charros</i>	<i>\$47</i>
<i>Chiles toreados</i>	<i>\$25</i>
<i>Chicarrón</i>	<i>\$40</i>
<i>Orden de puré</i>	<i>\$39</i>
<i>Orden de verduras</i>	<i>\$39</i>
<i>Consomé adulto</i>	<i>\$89</i>

Platillos para niños \$95

<i>*Palomitas de pechuga de pollo y spaghetti al burro</i>
<i>*Palomitas de pechuga de pollo y papas fritas</i>
<i>*Spaghetti al Burro: mantequilla y queso parmesano</i>
<i>*Spaghetti Alfredo; jamón y crema</i>
<i>*Spaghetti boloñesa</i>
<i>*Arroz con plátano frito</i>
<i>*Banderillas de pescado</i>
<i>*Consomé para niños, con verduras arroz y pollo</i>

“Sugerencias del Chef”

Botana de cbales de atún con guacamole \$179

Caldo tlalpeño con pollo \$89

Chile ancho relleno de cochinita \$165

Suprema de pollo en fetuccini \$220

Salmón en salsa de naranja y maracuyá, con verduras tepanyaki \$325

Medallón de res en salsa de soya \$320

 *Vegano(a): platillos vegetarianos libres de productos de origen animal*

Todos los precios de nuestros platillos están en Moneda Nacional, incluido el 16% de IVA.

*En Casa Hidalgo usamos arroz con denominación de origen Morelos

