



HACIENDA DE LOS MORALES

Festival de los Chiles

EL DE NOGADA Y OTROS MÁS

DEL 01 AL 31 DE AGOSTO



Festival de los Chiles

Rellenos, en nogada, para la salsa e incluso como postre. El chile es un ingrediente típico, símbolo de identidad de nuestro país y el sabor por excelencia de la gastronomía mexicana. Por eso, es el protagonista del nuevo festival gastronómico en La Hacienda de Los Morales.

No se puede entender la gastronomía mexicana sin la presencia del picante. Nuestro país tiene una rica oferta de chiles, por lo que la cantidad de presentaciones que se pueden realizar con este ingrediente es más que comprensible.

Durante todo el mes de agosto en Hacienda de los Morales se enaltecerá este ingrediente típico de la cocina mexicana, que forma parte intrínseca de nuestra cultura.

En esta experiencia culinaria, se invita a los asistentes a disfrutar del picante en preparaciones tradicionales y también a deleitar su paladar con propuestas innovadoras.

El chile, es conocido con el nombre de aji en Sudamérica y pimiento entre los españoles. En México, contamos con 64 variedades diferentes de este condimento, aunque el Sistema

Nacional de Recursos Fitogenéticos para la Alimentación y la Agricultura (SINAREFI), reconoce más de 200 tipos criollos.



El chef ejecutivo Rodrigo Flores, con más de 30 años poniendo en alto la calidad de Hacienda de los Morales, ha preparado para esta ocasión especial un vibrante menú, lleno de texturas, sabores y aromas que, en combinación con una amplia gama de alimentos, intensifican el complejo gusto del chile, resaltando lo mejor de sus características.

El menú del Festival de los Chiles consta de 21 platillos, integrados por cuatro entradas frías, dos entradas calientes, tres sopas, nueve platos fuertes y tres postres. Entre los que destacan: la Ensalada Mexicana, el famoso Chile en Nogada, la Crema de tres chiles con queso Chihuahua y el Mousse de chile chipotle sobre crocante de cacahuete y salsa de jitomate dulce, entre otros.

MENÚ

*(IVA incluido. *Maridaje sugerido. No incluido en el precio.)*

ENTRADAS FRÍAS

Ensalada Mexicana *\$135.00*
(lechuga, mango, chile pasilla dorado, juliana
de tortilla crujiente, queso Oaxaca deshebrado
y vinagreta de chile guajillo con tamarindo)

*Maridaje Calixa Grenache**

Chile poblano relleno de ensalada de camarón
con pera y vinagreta de betabel *\$180.00*

*Maridaje Calixa Grenache**

Chile vegetariano en nogada *\$160.00*

*Maridaje Calixa Grenache**

Chile en nogada con carne
de res y cerdo *\$200.00*

*Maridaje Calixa Grenache**

ENTRADAS CALIENTES

Champiñones al ajillo *\$140.00*

*Maidaje Calixa Syrah**

Chalupas con romeritos y camarón,
en salsa de chile pasilla (3) *\$170.00*

*Maidaje Calixa Syrah**

SOPAS Y CREMAS

Sopa verde milpa con rajas
de chile poblano y queso **\$105.00**

*Maridaje Calixa Chardonnay**

Sopa de flor con camaroncitos y un toque de
chile serrano **\$130.00**

*Maridaje Calixa Chardonnay**

Crema de tres chiles
con queso chihuahua **\$105.00**

*Maridaje Calixa Chardonnay**

PLATOS FUERTES

Chile ancho relleno de bacalao
a la vizcainas **\$310.00**

*Maridaje Calixa Grenache**

Chile mulato relleno de camarones
en salsa de guayaba y chile chipotle **\$310.00**

*Maridaje Calixa Grenache**

Camarones al pulque con chile pasilla **\$390.00**

*Maridaje Calixa Syrah**

Chiles cuaresmeños rellenos de huitlacoche
en salsa de flor de calabaza **\$220.00**

*Maridaje Calixa Chardonnay**

Chile ancho relleno de plátano macho
y queso canasto en mole poblano **\$210.00**

*Maridaje Monte Xanic Cabernet Sauvignon**

Chile poblano relleno de huazontle
y queso cabra con salsa de nuez de castilla
y granada **\$240.00**

*Maridaje Calixa Syrah**

Chiles pasilla rellenos de requesón,
capeados en salsa de frijol y ajonjolí **\$210.00**

*Maridaje Monte Xanic Cabernet Sauvignon**

Chile rojo ancho estilo Aguascalientes **\$270.00**
(chile relleno de carne de cerdo
y frutas de la región en salsa de nuez)

*Maridaje Monte Xanic Cabernet Sauvignon**

Chile de agua relleno de pollo
con salsa de elote **\$240.00**

*Calixa Chardonnay**

POSTRES

Chile ancho relleno de natilla de chocolate,
sobre crocante de almendra
y helado de mazapán **\$100.00**

*Maridaje Chenin Blanc Cosecha Tardía**

Crème brûlée de guayaba
con helado de plátano **\$100.00**

*Maridaje Chenin Blanc Cosecha Tardía**

Mousse de chile chipotle sobre crocante de
cacahuete y salsa de jitomate dulce **\$100.00**

*Maridaje Chenin Blanc Cosecha Tardía**



MONTE XANIC
BODEGA VINÍCOLA

CONTACTO

Info. y Reservas 5283 3054 / 3055

[f](#) [t](#) [i](#) /HDeLosMorales

www.haciendadelosmorales.com

Vázquez de Mella 525, Col. Del Bosque, Ciudad de México, 11510