

SMOKEHOUSE

La Hacienda

El corazón y alma de nuestro restaurante es nuestra BBQ sureña.

Nos enorgullece enormemente ofrecer carnes tiernas cocidas a fuego lento, sazonadas con maestría y ahumadas a la perfección.

Nuestras carnes son las protagonistas del espectáculo

Nuestra cocina de estilo sureño fué pensada para que todos los comensales puedan disfrutar y compartir de un poco de todo, al final de todo creemos que nada sabe mejor que lo que compartes con la gente que quieres.

Bandejas llenas de una variedad de carnes, guarniciones y salsas serán llevadas a su mesa, el pretexto ideal para crear momentos inolvidables.

Charola BBQ La Hacienda

BOLLOS PARKER HOUSE CON SAL Y MIEL

MANTEQUILLA BATIDA

EMPANADA DE CARNE Y QUESO

PEPINILLOS FRITOS

De nuestro ahumador de mezquite

BRISKET 12 HORAS

Carne choice usda- certified angus beef - cocido por 12hrs en horno de leña (madera mezquite)

PULLED PORK CARIBEÑO

Cocido a baja temperatura con marinado caribeño

POLLO "STICKY BBQ" JACK DANIELS

Salsa casera perfumado al bourbon Jack Daniels

SALCHICHA ARTESANAL DE CERDO

PAPAS A LA FRANCESA

FRIJOLES CHARROS

COLE SLAW

ELOTE A LA CREMA

Charola vegana La Hacienda

SANDWICH SLOPPY JOE

COLIFLOR FRITA ESTILO KENTUCKY

PURÉ DE PAPA VEGANO

HUSH PUPPIES VEGANO

PAPAS A LA FRANCESA

CAZUELA DE ELOTE

FRIJOLES HORNEADOS

Salsas

SALSA BBQ HABANERO 

SALSA BBQ AHUMADA AL BOURBON 

SALSA BBQ CAROLINA DE MOSTAZA 

SALSA BBQ DE MIEL Y MANZANA

Postres

PUDDING DE PLÁTANO

COBBLER VEGANO DE DURAZNO 

TARTA DE CHOCOLATE "MISSISSIPPI MUD"

Menú para niños

SANDWICH DE BRISKET AHUMADO

TENDERS DE POLLO FRITO CON PAPAS

MAC & DOBLE QUESO



VEGANO



PICANTE

Algunos platillos se pueden hacer libres de gluten (pregunte a su mesero)
Pregunte a su mesero por alérgenos en los alimentos