



H A C I E N D A

LOS NARANJOS



Hacienda Los Naranjos is a destination that feels like home; combining a love of detail with delicious dishes. Hacienda Los Naranjos merges a popular international menu with Scandinavian flavours, basing our restaurant and bar on a love for great food and welcoming atmosphere.

It takes a dedicated team of staff to bring you mouth-watering menus and exceptional drinks.

Fresh from our brasserie, an infusion of Scandinavian recipes and popular national cuisine to tantalise the taste buds.

En Hacienda Los Naranjos te sentirás como en casa gracias a una deliciosa selección de platos y el cuidado de cada detalle. Nuestro concepto de restaurante y bar ofrece una original fusión de populares recetas internacionales con sabores escandinavos que resume nuestro amor por la buena cocina en una atmósfera acogedora.

Contamos con un equipo totalmente dedicado a sorprenderte con apetitosos menús que te harán la boca agua y refrescantes bebidas para deleitar tu paladar.

Descubre nuestros platos preparados al momento, una fusión de recetas escandinavas y populares recetas internacionales para disfrutar con los cinco sentidos.

ENGLISH MENU

BREAKFAST MENU

UNTIL 12:30 PM

CROISSANT 4

French Croissant with Jam's

BREAD & BUTTER 2.5

Baguette Bread with Butter

3 EGGS SELECTION WITH TOAST 9

Scramble, Fried, Poached or Omelette

Choices Of 3 Garnishes

Cherry Tomatoes, Mix Peppers, Onions, Sauteed Mushroom,
Edam Cheese, Pork Bacon or York Ham

0.50 € Per Ingredient Supp

3.50 € Smoke Salmon Supp

AVOCADO TOAST 6.5

White Bread with Smash Avocado, Chili Flakes and Micro Greens

0.50 € Per Egg Supp

HAM & CHEESE SANDWICH 5

Toast Bread With Ham and Cheese

EGGS BENEDICT 11.5

English Muffins With Pork Bacon, Poached Eggs
and Hollandaise Sauce

EGGS ROYALE 13


English Muffins with Norweigan Smoke Salmon, Poached Eggs
and Hollandaise Sauce

HACIENDA BREAKFAST 11.5

Selection of 2 Eggs, Bacon, Pork Sausage, Grilled Tomato,
Baked Beans and Rosti Potatoes

ACAI BOWL 11

Acai, Banana, Red Berries, Coconuts Flakes, Oats and Chia Seeds



STARTERS

TOAST CRISTAL BREAD	4.5
<i>With Black Garlic Butter</i>	4.50
<i>With Truffle Butter</i>	5.50
“GAMBAS” PIL-PIL 	15
<i>With Cristal Bread</i>	
CRISPY CALAMARI	14
<i>With Coriander & Lime Aioli</i>	
GUACAMOLE	18
<i>With Burratina Cheese, Pine Nuts and Edamame</i>	
FRESH SALMON TARTAR	16
<i>With Mango and Avocado</i>	
IBERIAN PATA NEGRA HAM BOARD	24
MANCHEGO CHEESE BOARD	16
<i>With Walnuts and Grapes</i>	
IBERIAN BOARD	22
<i>With Pata Negra Ham and Manchego Cheese</i>	

PASTA & SALADS

PAPPARDELLE CARBONARA	17
<i>With Pecorino Cheese</i>	
LINGUINI	13
<i>With Arugula and Coriander Pesto</i>	
SPAGHETTI N°5	18
<i>With Gambas Al Pil-Pil</i>	
ENTRECOTE BEEF SALAD	21
<i>With Thai Dressing and Cashew Nuts</i>	
TIJUANA CAESAR SALAD WITH BACON	14
<i>With Crispy Chicken 16</i>	
<i>With Shrimp 18</i>	
CRISPY GOAT CHEESE SALAD	15
<i>With Figs Jam and Nuts</i>	
PRAWN AND AVOCADO SALAD	16
<i>With Homemade Salmon Gravlox</i>	
WINTER KALE SALAD 16	
<i>With Sweet Potatoes, Nuts and Halloumi Cheese</i>	

10% IVA/VAT INCLUDED IN ALL PRICES

SCANDINAVIAN DISHES

SWEDISH MEATBALLS 14
With Lingonberry and Cucumber Pickles

HACIENDA PRAWN SKAGEN 16
With Toast Bread

**HOMEMADE SALMON
GRAVLAX** 16
With Dill Potatoes

RARE ROAST BEEF 17
With Crispy Onion and Potato Salad

MAIN COURSES

CONFIT DUCK 27
With Sweet Potato Puree and Pedro Ximenez Wine Sauce

SLOW COOKED SHORT RIBS 26
With Bbq Sauce and Sautéed Baby Potatoes

GRILLED LAMB CHOPS 25
With Roasted Baby Potatoes

WIENER SCHNITZEL 20
With Green Peas and Sautéed Potatoes

SAINT PETERSBOURG BEEF STROGANOFF 19
With Jasmin Rice

GRILLED BEEF FILET 30
With Bearnaise Sauce and French Fries

ENTRECOTE DRY AGED 29
*With French Fries, Mix Green Salad
and Green Peppercorn Sauce*

GRILLED SEABASS 24
Sautéed Vegetables and Black Garlic Butter

MUSSELS "DU BOUCHOT" MARINIÈRE 22
With French Fries

ATLANTIC COD 24
With Meuniere Butter and Sautéed Vegetables

SNACKS

CLASSIC CLUB SANDWICH	16
<i>With French Fries and Spicy Mayo</i>	
AMERICAN STYLE BURGER	18
<i>With French Fries and Truffle Mayonaise</i>	
GREEN BEANS VEGAN BURGER	16.5
<i>With Sweet Potato Fries</i>	
MARINATED CHICKEN WINGS	15
<i>With Korean BBQ Sauce and Thai Salad</i>	

GARNISH

MIXED GREEN SALADS	3.5
FRENCH FRIES	4
SWEET POTATO FRIES	4.5
SAUTÉED VEGETABLES	4
JASMIN RICE	3
SAUTÉED BABY POTATOES	3.5

DESSERT

NYC CHEESECAKE	9
<i>With Red Fruits Coulis</i>	
CARROT CAKE	9
<i>With Whipped Cream and Ice Cream</i>	
SUNDAY BROWNIES	9
<i>With Red Fruits and Vanilla Ice Cream</i>	
APPLE PIE	9.50
<i>With Vanilla Ice Cream</i>	

DISH OF THE DAY
Ask your waiter

MENU ESPAÑOL

DESAYUNO

HASTA LAS 12:30

CROISSANT 4

Croissant Frances con Mermelada

PAN Y MANTEQUILLA 2.5

Pan Baguette con Mantequilla

SELECCIÓN DE 3 HUEVOS CON TOSTADA 9

Revuelto, Frito, Escalfado o Tortilla

OPCIONES DE 3 GUARNICION

*Tomates Cherry, Pimientos, Cebollas, Champiñones Salteadas,
Queso Edam, Bacon o Jamón York*

0.50 € Por Ingrediente Adicional

3.50 € Salmón Ahumado Adicional

PAN TOASTADO CON AGUACATE 6.5

Pan Blanco Tostado con Aguacate Machacado, Gindilla y Micro Mesclum

0.50 € Por Huevo Adicional

BOCADILLO MIXTO 5

Pan Tostado con Jamon Cocido y Queso

HUEVOS BENEDICT 11.5

Muffin Ingles con Bacon, Huevos Escalfado y Salsa Holandesa

HUEVOS ROYALE 13

*Muffin Inglés con Salmon Ahumado Noruego, Huevos Escalfado
y Salsa Holandesa*

HACIENDA BREAKFAST 11.5

*Selección de 2 Huevos, Bacon, Salchicha de Cerdo, Tomate a la Plancha,
Frijoles en Salsa de Tomate, Patata Rosti*

BOL DE ACAI 11

Acai, Banana, Frutos Rojos, Escamas de Coco, Avena, Semillas de Chia

ENTRADAS

PAN DE CRISTAL	4.5
Con Mantequilla de Ajo Negro	4.50
Con Mantequilla de Trufa	5.50
“GAMBAS” PIL-PIL 	15
Con Pan de Cristal	
CALAMAR FRITO	14
Con Alioli de Cilantro y Lima	
GUACAMOLE	18
Con Burratina, Pinones y Edamame	
TARTAR DE SALMÓN	16
Con Mango y Aguacate	
TABLA DE JAMÓN DE BELLOTA	24
TABLA DE QUESO MANCHEGO	16
Con Nueces y Uvas	
TABLA IBERICA	22
Con Manchego y Jamón de Pata Negra	

ENSALADAS & PASTAS

PAPPARDELLE CARBONARA	17
Con Queso Pecorino	
LINGUINI	13
Con Pesto de Rúcula y Cilantro	
SPAGHETTI N°5	18
Gambas Al Pil-Pil	
ENSALADA TAILANDESA	21
Con Ternera y Anacardos Fritos	
ENSALADA CÉSAR TIJUANA CON BACON	14
Con Pollo Crujiente	16 €
Con Gambas	18 €
ENSALADA DE QUESO DE CABRA CRUJIENTE	15
Con Higos y Nueces	
ENSALADA DE AGUACATE	16
Con Gambas y Salmón Gravlax	
ENSALADA DE COL	16
Col Con Boniato, Nueces y Queso Halloumi	

PLATOS ESCANDINAVOS

ALBÓNDIGAS SUECAS	14	HACIENDA PRAWN SKAGEN	16
Con “Lingonberry” y Pickles de Pepino		Con Pan Tostado Roast	
GRAVLAX DE SALMÓN CASERO	16	BEEF POCO HECHO	17
Con Patatas Y Eneldo		Con Cebolla Crujiente y Ensalada de Patatas	

SNACKS

CLUB SANDWICH	16	HAMBURGUESA VEGANA	16.5
Con Patatas Fritas		Con Patatas Fritas de Boniato	
HAMBURGUESA ESTILO AMERICANO	18	ALITAS DE POLLO	15
Con Patatas Fritas		Con Salsa Barbacoa Coreana y Ensalada Tailandesa	

SEGUNDOS

PATO CONFITADO	27
<i>Con Puré de Boniato, Higos y Salsa Al Pedro Ximénez</i>	
COSTILLA DE TERNERA IRLANDESA A BAJA TEMPERATURA	26
<i>Con Salsa Barbacoa y Patatas Baby Salteadas</i>	
CHULETITA DE CORDERO	25
<i>Con Patatas Baby Salteadas</i>	
WIENER SCHNITZEL	20
<i>Con Guisantes y Patatas Baby Salteadas</i>	
STROGANOFF DE TERNERA	19
<i>Con Arroz Jazmín</i>	
SOLOMILLO DE TERNERA	30
<i>Con Salsa Bearnesa y Patatas Fritas</i>	
LOMO BAJO DE VACA "DRY AGED"	29
<i>Con Patatas Fritas, Ensalada Mixta y Salsa a la Pimienta Verde</i>	
LUBINA A LA PLANCHA	24
<i>Con Verduras de Temporada Salteadas y Mantequilla de Ajo Negro</i>	
MEJILLONES "DUBOUCHOT" MARINERA	22
<i>Y Patatas Fritas</i>	
BACALAO	24
<i>Con Mantequilla "Meuniere" y Verduras de Temporada Salteadas</i>	

GUARNICIONES

ENSALADA VERDE MIXTA	3.5
PATATAS FRITAS	4
PATATAS FRITAS DE BONIATO	4.5
VERDURAS SALTEADAS	4
ARROZ JAZMÍN	3
PATATAS BABY SALTEADAS	3.5

POSTRES

TARTA DE QUESO	9
<i>Con Frutos Rojos al Estilo de Nueva York</i>	
TARTA DE ZANAHORIA	9
"SUNDAY" BROWNIES	9
<i>Con Frutos Rojos y Helado de Vainilla</i>	
TARTA DE MANZANA	9.5
<i>Con Helado de Vainilla</i>	

PLATO DEL DÍA
Pregunte a su camarero



H A C I E N D A
L O S N A R A N J O S

WWW.HACIENDALOSNARANJOS.COM