



Hacienda El Mirador

Menu Prices — August 21, 2026

Restaurant & Food Industry Reports



Competitor Price Intelligence →

Breakfast	
ITEM	PRICE
Breakfast Burrito Œufs brouillés et chorizo, ou un choix de protéine, enveloppés avec des légumes grillés variés, laitue, tomates, crème s...	\$9.00
Breakfast Quesadilla Accompagnée de pommes de terre déjeuner, riz et haricots, ou salade maison, cette quesadilla matinale est servie avec gé...	\$10.00
Chilaquiles Des morceaux de tortillas de maïs croustillants, mélangés avec des oignons sautés et des œufs brouillés, nappés de salsa...	\$7.00
Huevos a La Mexican Œufs brouillés accompagnés d'oignons, de tomates fraîches et de piments serrano.	\$7.00
Make Your Own Breakfast two eggs any style choice protein and 2 side 1 choice of protein	\$10.00
Hacienda Breakfast two eggs over easy with charbroiled steak toping with home made salsa rancherra served rice beans tortilla or breakfast...	\$10.00
Huevos Ranchero Œufs cuits miroir nappés d'une sauce ranchero piquante.	\$7.00
Meat and Cheese Omelette scrambled eggs with cheese and choice protein ,your 2 choice breakfastside	\$8.00
2 Pancakes 2 big pancakes with apple syrup jelly and butters	\$6.00
Breakfast Enchilada scrambled eggs ,with mixes vegetables,queso and choice the protein, served with red mole sauce or green tomatillo sauce...	\$10.00
Hacienda Omelettes Chorizo mexicain fait maison, poivrons croquants rouges et verts, oignons, fromage fondant, nappé d'une sauce chipotle m...	\$9.00
Huevos Divorciados Deux œufs tournés, nappés de sauces verte et rouge, accompagnés de riz et haricots. Choisissez entre tortillas, pommes d...	\$9.00
3 French toast Pain doré tendre, préparé à partir de tranches épaisses de brioche imbibée d'un mélange riche en œufs et vanille. Sautée...	\$6.00
American Omelette Œufs parfaitement battus enveloppent du jambon savoureux, des poivrons croquants et de l'oignon doux. Le tout fond harmo...	\$9.00
Vegetarian Omelette mixed peppers , onion , tomatoes , zuquimi mushrooms and cheese.	\$8.00
Huevos Divorciados (Breakfast) Two sunny side up eggs topped with red and green salsa.	\$7.00

Drinks Aguas Frescas	
ITEM	PRICE
Horchatas false	\$5.00
Jamica	\$5.00
Sunflower Water	\$5.00
Tamarind Water	\$5.00
Rice Water false	\$5.00

ITEM	PRICE
Tamarindo false	\$5.00
Limonada Freshly squeezed lemons meet a hint of pure cane sugar for a tart yet slightly sweet refreshment. This classic drink is...	\$5.00
Lemon Water false	\$5.00

Drinks Calientes

ITEM	PRICE
Colombian Coffee	\$3.50
Abuelita Chocolate	\$3.50
Canela Te false	\$3.50
Decaf Columbian Coffee	\$3.50
Maneanille Te Camomile tea.	\$3.50

Popular Items

ITEM	PRICE
picadillo Ground beef, lettuce, tomato, chihuahua cheese.	\$4.25

Dinner

ITEM	PRICE
Hacienda Nachos Vegetarian. Crisp corn tortillas layered with refried beans, chihuahua cheese topped with sour cream and guacamole. Serv...	\$13.00
Taquitos Dorados Voici quatre tortillas de maïs croustillantes enroulées, renfermant du poulet savoureux, agrémentées de tomates fraîches...	\$10.00
Hacienda Queso Chihuahua fondu crémeux accompagné d'un mélange de piments frais, préparé à la demande.	\$7.00
Guacamole Un mélange frais d'avocat écrasé, de tomates hachées, d'oignon et de coriandre, relevé d'une touche de jus de lime. Vous...	\$7.00
Chori Queso Chorizo grillé niché dans une couche soyeuse de fromage chihuahua fondu.	\$9.00
Tostadas Ceviche Marinated in citrus, tomatoes, onion, and cilantro with your choice of shrimp or fish filet. Served chilled.	\$14.00
Camarones Aguachiles Shrimp marinated in citrus, serrano chiles, lime, and olive oil. Served with cucumber.	\$12.00
Spicy Esquotes Maïs grillé, fromage cacique, chorizo, piments serranos et épazote.	\$8.00
Nachos Vegetarian. Crisp corn tortillas layered with refried beans, chihuahua cheese topped with sour cream, pico de gallo, and...	\$8.00
Spicy Esquotes (Dinner) Roasted corn enhanced with pungent chorizo and sharp serrano chiles, delicately garnished with cacique cheese and aromat...	\$8.00

Tacos

ITEM	PRICE
Steak Tranche de bœuf cuisinée à la perfection, accompagnée de généreuses portions d'oignons caramélisés, de tomates fraîches...	\$4.25
Cochinito Yucatan style pork marinated in achiote, citrus red onion with habanero, topped .	\$4.25
Pastor Marinated pork, grilled pineapple, onion, cilantro.	\$4.25
Shrimp Crevettes grillées accompagnées d'une sauce chipotle-lime.	\$4.25
Pollo Poulet juteux accompagné de laitue croquante, tomate mûre et fromage chihuahua fondant.	\$4.25
Pescado Fish fillet, red cabbage, chipotle lime dressing.	\$4.25
lengua (tongue) onion and cilantro	\$4.00
Barbacoa tacos Tendre boeuf effiloché doucement mijoté, enveloppé dans une tortilla chaude, accompagné d'oignons croustillants et de co...	\$4.00
Carnitas fry pork	\$4.00

Soups

ITEM	PRICE
birria de res Tendre viande de bœuf cuite lentement, servie sur des tortillas de maïs garnies d'oignon frais, de coriandre vibrante, d...	\$12.00
Pollo De Vegetales Sopas Un bouillon de poulet savoureux mêlé à des morceaux de courgettes, chou, carottes et chayote. Accompagné d'oignon, riz,...	\$12.00
Caldo De Res Beef shank and beef stock, with corn and other vegetables.	\$13.00
Tortilla Sopas Vegetarian. Tomato stock, roasted pasilla chili, crisp tortilla strips, and sour cream, with a sprinkling of fresco ches...	\$8.00
Frioles Charros Haricots mijotés avec du bacon croustillant, des morceaux de chorizo épicé, rehaussés de tranches d'avocat crémeuses et...	\$12.00
birria de chivo (goat) Servie aux côtés d'oignons croquants, de coriandre parfumée, de quartiers de lime juteux, et du piquant du chile de arbo...	\$12.00
Shrimp Soup Marinated shrimp and mixed vegetables, with a bit of spice.	\$14.00

Specialty Soups

ITEM	PRICE
Pozole Pork broth, hominy with radish, cabbage, tostada, lime, and a side of onion.	\$13.00
Menudo Sopas Tripe, chili ancho, spices with sides of onion, cilantro, roasted chili de arbol, lime, and corn tortillas.	\$12.00
Birria De Chivo Chèvre tendre mijotée avec des piments guajillo, tomates juteuses, et un mélange aromatique d'épices.	\$13.00

Charbroiled Carnes

ITEM	PRICE
Jalisco Asada Entrecôte grillée accompagnée d'un chili relleno généreusement farci de fromage Chihuahua, nappée d'une sauce ranchera.	\$23.00
Bistec Rajas Con Queso Skirt steak, poblano peppers, tomatoes, onion, and chihuahua cheese.	\$23.00
Carne Asada Steak à l'extérieur grillé avec soin, accompagné de poivrons bananes piquants et d'oignons verts croquants.	\$21.00
Hacienda Combo Skirt steak and shrimp with jicama carrot slaw.	\$23.00
Tampiqueña Faux-filet accompagné d'une enchilada suiza nappée d'une sauce mole rouge.	\$21.00

Pollo

ITEM	PRICE
Pollo Poblano Con Crema chicken breast with a white sauce of poblano peppers crema , served with rice tortilla and pico salad , (sweet corn...	\$15.00
La Mexicana Poulet grillé accompagné d'oignons dorés, de piments serranos et de sauce ranchera, le tout enveloppé dans des tortillas...	\$15.00
Pechuga De Pollo Marinated chicken breast served either breaded(milaneza) or grilled.	\$15.00

Mariscos & Pescados

ITEM	PRICE
Camarones Al Mojo De Ajo Faux filet de crevettes géantes grillées infusé à l'ail.	\$20.00
Tostadas Ceviche (Mariscos & Pescados) Choisissez entre crevettes ou filet de poisson, marinés dans un mélange vibrant d'agrumes, de tomates, d'oignons et de c...	\$14.00
Grilled Walleye with Chipotle Rub Walleye fillet with cilantro, onion, tomatoes, and zucchini wrapped in foil and topped with chipotle adobo.	\$18.00
chipotle rubbed grilles salmon Filet de saumon grillé rehaussé d'un enrobage de piment chipotle, accompagné de courgettes grillées, de carottes, de har...	\$20.00
Camarones a La Diablo Ten jumbo grilled shrimp, onion, bell pepper, and chili de arbol salsa.	\$20.00
Coctel De Camarones De généreuses crevettes se mêlent à un jus de tomate rafraîchissant, agrémenté de morceaux de tomate, d'avocat crémeux,...	\$14.00
camarones a la plancha Crevettes saisies à la perfection, accompagnées de riz blanc légèrement parfumé. Une salade croquante de jicama ajoute u...	\$20.00

Salads

ITEM	PRICE
Taco Salad Une grande tortilla de farine croustillante, garnie de haricots pinto, riz, laitue croquante, tomates juteuses, crème su...	\$8.00
Ensalada De Casa Vegetarian. Mixed greens, red onion jicama, mango, tomatoes, honey chipotle dressing	\$8.00

Lucas Family Recipes

ITEM	PRICE
Steak Ranchero Sliced skirt, salsa ranchero, rice, beans, and pico de gallo.	\$16.00

Moles

ITEM	PRICE
Mama Trini's Pollo Mole Notre poulet mole Mama Trini est préparé avec un mélange unique de 12 épices, enrichi de piments variés et de légumes sa...	\$16.00
Trini's Cerdo Mole Porc tendre mijoté avec des courgettes, haricots verts, et carottes, accompagné d'une touche de lime et servi sur un lit...	\$17.00

Quesadillas

ITEM	PRICE
Chihuahua Fromage Chihuahua fondant, généreusement étalé, faisant de ce plat une option végétarienne savoureuse.	\$12.00
Chorizo Mexican spicy sausage, chihuahua cheese, and grilled onions.	\$14.00

Fajitas

ITEM	PRICE
Hacienda Style Faux filet juteux, poulet tendre, et crevettes fraîches, grillés à la perfection.	\$23.00
steak fajitas grilled steak onion red green peppers served within rice beans tortilla and pico de gallo	\$20.00
pollo fajitas (chicken) grilled chicken onion red and green ppers served pico de gallo tortillas rice and beans	\$20.00
shrimp fajitas Crevettes grillées à la perfection accompagnées de tranches d'oignon, poivron vert et rouge, proposées avec du pico de g...	\$20.00
Vegetarian Fajitas	\$16.00

Enchiladas

ITEM	PRICE
Pollo (Enchiladas) Enchiladas de pollo cubiertas de queso chihuahua.	\$14.00
Chihuahua Cheese Vegetarian.	\$12.00
steak enchiladas	\$14.00
pastor enchilads false	\$14.00

Sides

ITEM	PRICE
------	-------

Arroz	\$3.00
mexican yellow rice with carrots and peep.	

Jicama and Carrot Slaw	\$5.00
Fresh slaw made with jicama, mango, and carrots. Seasoned with Tajin(chili-lime seasoning), salt and lime.	

Frijoles	\$3.00
refried beans with vegetable oil .	

Roasted Chillies	\$6.00
Poivrons serano ou jalapenos rôtis au gril, accompagnés d'oignons, de tomates fraîches et de poivrons rouges et verts cr...	

Pico De Gallo	\$5.00
chopers onion tomatoes cilantro limen orange sal jalapenos peppers special spacy sasone	

Luca's Pico Salad	\$5.00
made with black beans ,red and green bell peppers,red onion and sweet corn seasoned with fresh lime juice, honey ,black...	

Sour Cream	\$2.00
false	

Grilled Onions	\$3.00

Desserts

ITEM	PRICE
Tres leches cake	\$5.00
Un gâteau moelleux imbibé d'un trio de laits crémeux : lait évaporé, lait concentré et crème épaisse. Couronné de crème...	

Flan De La Casa	\$5.00
Un flan onctueux, préparé avec des œufs frais, enrichi de trois variétés de lait et parfumé à la vanille. Sublimé par un...	

Choco Flan	\$6.00
Gluten. Chocolate cake married with flan.	

Helado	\$5.00
Fines crèmes glacées proposant les saveurs classiques de vanille et chocolat, accompagnées d'une touche exotique de goya...	

Kid's Menu

ITEM	PRICE
Burritos	\$7.00
Vegetarian. Flour tortilla filled with lettuce, tomato, cheese, and beans.	

Quesadilla	\$5.00
2 small quesadilla corn or flour tortilla ,add choice chesses, steak or chicken	

Taco	\$5.00
Grilled chicken or steak with rice and beans.	

Milanesa Pollo	\$5.00
Poulet croustillant ou grillé, accompagné de riz et de haricots.	

chicken nugges	\$5.00
false	

Aguas Frescas

ITEM	PRICE
Drinks	\$5.00
Eau de riz Horchatas, infusion de fleurs d'hibiscus Jamaica, rafraîchissement au tamarin Tamarindo, et limonade fraîche...	

Jarritos	\$3.00
Un assortiment rafraîchissant comprenant Fruit Punch, Mandarine, Ananas, Citron Vert, Sangria, Sidrac, Topo Chico, Coca...	

ITEM	PRICE
Sodas Coca-Cola, Sprite, Diet Coke, Cherry Coke, Fanta, Root Beer.	\$2.50
sopes or tostadas made in house from scratch	
ITEM	PRICE
tostadas Flat fried corn tortilla topped with refried beans, lettuce, tomatoes, cheese and sour cream. Your choice of protien.	\$6.00
chimichangs false	\$12.00
chimichangas	
ITEM	PRICE
chimichangas choice your favorita meat and enyod	\$12.00
Lunch	
ITEM	PRICE
2 Quesadillas with Rice and Beans Your choice of steak, chicken, pastor, chorizo, or cheese.	\$10.00
2 Tacos with Rice and Beans Your choice of steak, chicken, veggie, ground beef, chorizo, carnitas, or pastor.	\$10.00
2 Enchiladas with Rice and Beans Choisissez entre du steak, du poulet, du bœuf haché, ou du fromage pour garnir ces deux enchiladas, accompagnées de riz...	\$10.00
Chimichanga with Rice and Beans Un choix varié de viande parmi steak, poulet, légumes, bœuf haché, chorizo, carnitas ou pastor, délicatement enroulé dan...	\$10.00
Burrito Suizo with Rice and Beans Choisissez entre steak, poulet, légumes, bœuf haché, chorizo, carnitas ou Pastor, le tout enroulé dans une tortilla moel...	\$12.00
Taco Fajitas with pico de gallo, Rice and Beans Choisissez entre crevettes, steak ou poulet, servie avec des fajitas à la mexicaine accompagnées de pico de gallo, riz e...	\$10.00
2 Tamales with Rice and Salad Your choice of chicken, pork, rajas or beef.	\$9.00
Mini Burrito with Rice and Beans Your choice of steak, chicken, veggie, ground beef, chorizo, carnitas, or pastor.	\$10.00
taco salad or bowl salad Un mélange savoureux de riz parfumé, haricots tendres, laitue croquante, tomates juteuses, généreusement garni de fromag...	\$10.00
Breakfast Style Burrito with Rice and Beans chorizo with eggs ,lettuce,tomatoes,sour cream and chesse	\$12.00
2 Tostadas Tinga De Pollo	\$10.00
Sope with Rice Your choice of steak, chicken, ground beef or pastor.	\$8.00