

NUESTRA HISTORIA



Hacintto florece como un concepto único que une raíces, tradición y visión. Nuestro nombre es una evolución de “jacinto” (Hyacinthus), y refleja la conexión con la tierra, la elegancia de la naturaleza y la herencia cultural que nos define.

Inspirado en el jacinto flor de belleza delicada y simbolismo profundo
Arraigado en la fuerza del árbol de amate, emblema del reconocido
Hotel Amatte en San Miguel de Allende.

Una cantina contemporánea que honra lo casero y lo cotidiano con alma innovadora.
Desde nuestra cocina, nacen sabores de origen reinterpretados con influencias
culinarias del mundo, técnicas creativas y una visión única.

Cada platillo es un homenaje a nuestras raíces:
Profundo, auténtico y con carácter. En la barra, nuestra mixología de autor reimagina
los clásicos con un giro inesperado, combinando ingredientes locales, de temporada
y globales en cócteles que inspiran, despiertan sentidos y cuentan historias.

Nuestra Cantina se desarrolla en el mundo de la gastronomía y la coctelería,
ofreciendo una nueva tendencia en el ámbito de la restauración. Una semilla
que florece en sabor, experiencia y emoción. Una cantina que redefine lo tradicional
con identidad propia.

COCTELERÍA

MARGARITTO \$210

Tequila Casa Dragones Blanco,
óleo saccharum (limón, piña, pepino y cilantro),
licor de chile, limón.

Garnitura: Chile cuaresmeño crunchy.

Historia: Inspirado en las calurosas tardes de hacienda, cuando los jornaleros descansaban a la sombra entre los aromas de limón, piña y cilantro fresco. Representa la convivencia entre los sabores del campo y la picardía de la cocina popular. El chile cuaresmeño en la garnitura homenajea las botanas que acompañaron la charla entre amigos tras una jornada dura.



FALSAS PROMESAS \$220

Bourbon, tequila reposado, licor de banana de Brasil, café, cítricos.

Garnitura: Plátano macho con emulsión de queso Cotija y vainilla.

Historia: Inspirado en las calurosas tardes de hacienda, cuando los jornaleros descansaban a la sombra entre los aromas de limón, piña y cilantro fresco. Representa la convivencia entre los sabores del campo y la picardía de la cocina popular. El chile cuaresmeño en la garnitura homenajea las botanas que acompañaron la charla entre amigos tras una jornada dura.



RADICES OLD \$220

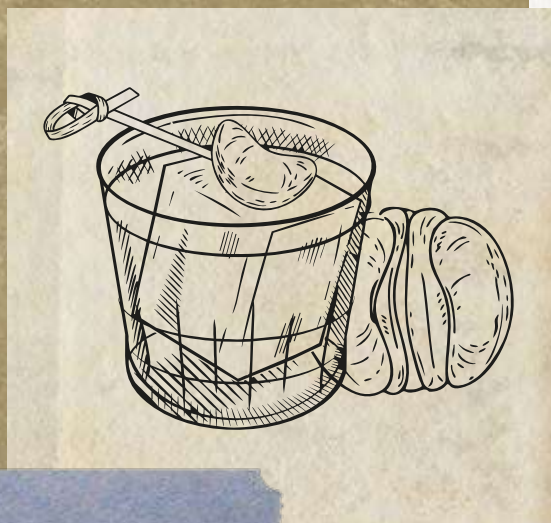
Whisky (fat washed de especias), jarabe de chai, bitter angostura, hielo de té de barrica.

Garnitura: Crocante de nuez moscada.

Historia: Este coctel rinde homenaje a las raíces y tradiciones ancestrales, como el uso de especias para ceremonias y medicina. Inspirado en las recetas de las abuelas y en la conexión con la tierra, su esencia cálida remite a la introspección. El hielo de té de barrica simboliza el paso del tiempo, la paciencia y el conocimiento heredado.



Green Negroni



GREEN NEGRONI \$250

Gin lab de lima kaffir, bitter bianco, mix de licores (melón, durazno, coco), tintura de citronela, vermouth dry.

Garnitura: Mandarina bañada en chocolate blanco.

Historia: Una interpretación libre de los jardines secretos de casas coloniales mexicanas, donde convivían frutas tropicales, hierbas aromáticas y flores exóticas. Este negroni tropicalizado es un paseo por los aromas de un patio con bugambilias, limoneros y cocoteros, reinterpretando el clásico europeo con un corazón fresco y mexicano.

CONSPIRACIÓN \$190

Tequila Reposado, licor de especias y té, café, amaro Montenegro, bitter de chocolate.

Garnitura: Chocolate blanco con chile morita.

Historia: Nace de las noches en San Miguel, cuna de la conspiración. Los dragones del ejército montado español, apostados para cuidar las riquezas, se fueron enamorando del pueblo y su lucha. En veladas de dominó, café fuerte y silencio conspirador, nació el espíritu de este coctel. Fuerte, oscuro y lleno de intenciones ocultas.



FULGOR SOUR \$200

Sour de gin con lima kaffir, licor de flor de sauco, sangre morlacco (licor de cereza marasca), limón, aquafaba

Garnitura: Flor de Jamaica caramelizada.

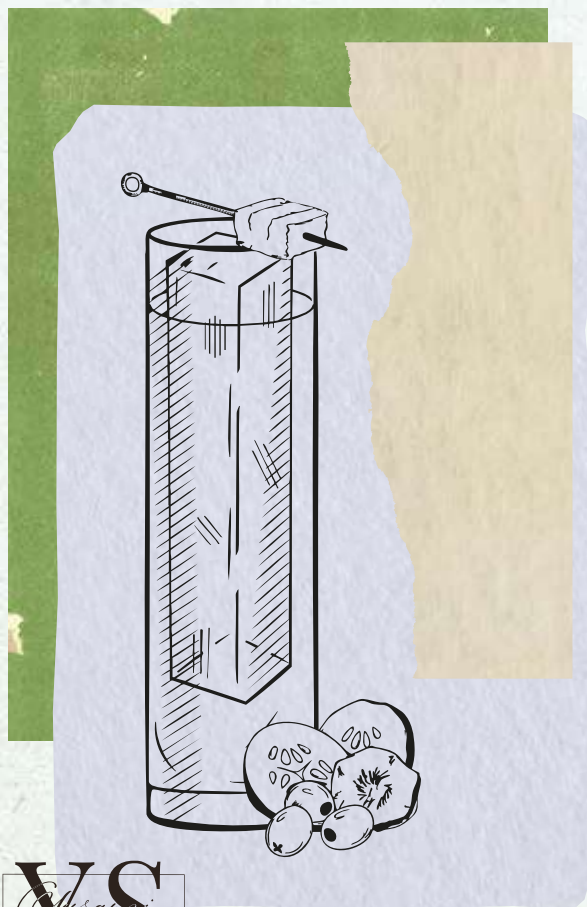
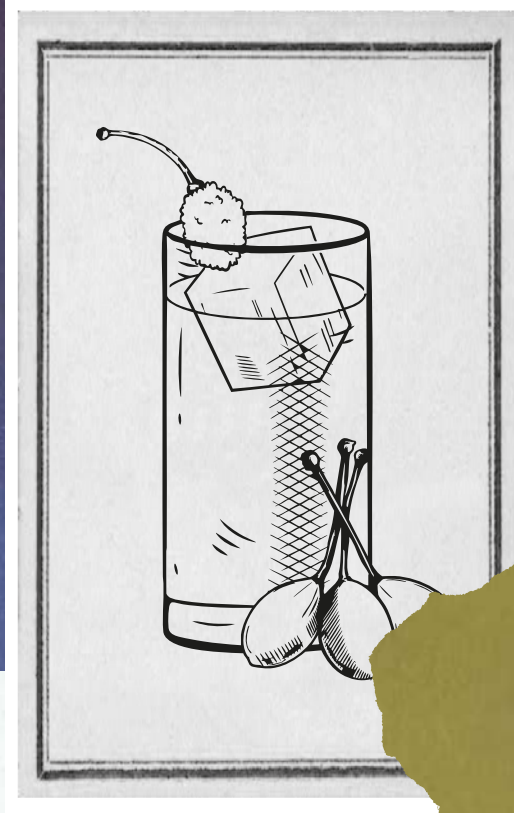
Historia: Un eco de los atardeceres rosados de los pueblos mágicos, este coctel evoca la luz suave del crepúsculo y el aroma de jardines floridos. Su sabor floral y frutal rinde homenaje a las tertulias y dulces tradicionales que acompañaban el final del día. La flor de Jamaica caramelizada es el último destello: el fulgor.

HIGHBALL MARTINI \$195

El clásico martini en una versión moderna y refrescante, gin, reducción de vermouth, tomillo y aceitunas.

Garnitura: Alcaparrón crunchy.

Historia: Un homenaje moderno a la sofisticación de las mujeres del Porfiriato que, con abanico en mano, cambiaron el pulque por martinis en las grandes cenas. El Highball juega con esa elegancia clásica, aportando un giro fresco que une lo tradicional con lo contemporáneo. El alcaparrón crujiente representa el toque rebelde y chic.



BLOODY POZOLE \$230

Tequila Código 1530, licor de especias (laurel, orégano, comino), jarabe de chile guajillo y jitomate, lactofermento de verduras.

Garnitura: Gelé de encurtidos (aceitunas, pepinillo, cebolla y zanahoria).

Historia: El alma de este coctel proviene de las curas populares mexicanas, donde el pozole y el chile eran remedio para cuerpo y espíritu. Este bloody mary clarificado reinterpreta la tradición con un enfoque contemporáneo.

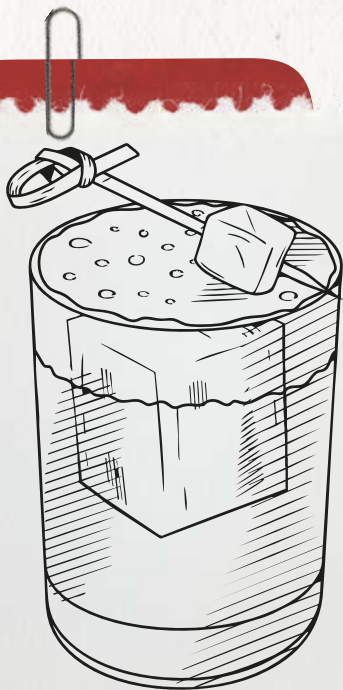
La gelatina de encurtidos es un guiño a las guarniciones de fonda, transformadas en una joya contemporánea.

LEGADO \$210

Tequila Arette, armónico, limoncello, vino rosado.

Garnitura: Crocante de aceitunas verdes, queso decabra y charales.

Historia: Este coctel es una sangría de herencia, un tributo al mestizaje: del tequila al vino, de los campos de agave a los viñedos del Bajío. El charal, el queso y la aceituna representan las raíces diversas que componen el sabor de México hoy. Es un brindis al pasado, pero también a todo lo que dejamos como legado.



QUE ARA GUILLO \$195

Carajillo de la casa, milk punch de Casa Dragones reposado, café, jarabe de marshmallow tostado, Licor 43, amaro Lucano.

Garnitura: Gelatina de Licor 43 y café.

Historia: Reinterpretando la tradición obrera del carajillo, transformado en leyenda, los trabajadores de antaño pedían a los camareros de la zona que mezclaran el café con licor para ganar tiempo, diciendo en catalán: "Posa'm-ho junt que ara guillo, que en español significa "ponlo junto, que ya me voy". Una fusión de urgencia y ternura, de rutina y pasión.

DE MAR

Pesca en escabeche \$370

Pescado en cocción lenta, alioli y escabeche de vegetales de temporada tatemados.

Camarones zarandeados \$380

Media docena de camarón marinado en adobo de salmorejo y limón amarillo. Un delicioso choque de culturas entre México y España.

Salbute de pescado \$285

Inflada con relleno negro de pesca ahumada y sofrito de jitomate cubierto con aguacate y jengibre encurtido.

Fish and chips \$320

Nuestra versión de fish and chips. Sazonado con polvo de zumaque, mayonesa de jalapeño toreado y chips de papa.

 **Posible alérgeno**

DE LA TIERRA

✿ Tacos de hongo en adobo \$200

Dos tacos a las brasas, aguamole y variedad de hongos en adobo.

Extra (1 pieza): \$100

✿ Vegetales rostizados \$295

Vegetales de temporada rostizados, praliné de pistache, kale y focaccia frita.

Meloso de rabo de toro \$360

Braseado a baja temperatura, servido con demi-glaze de tamarindo, espuma de papa acompañado con tortillas.

Taco de pato \$220

Magret a la plancha, crema de chile meco, ensalada de arúgula y salsa de habanero servido en tortilla tatemada.

Extra (1 pieza): \$100

✿ Posible alérgeno



Meloso de Rabo

POSTRE

Dona china \$100

Dona aireada rellena de namelaka de chocolate blanco espolvoreado con azúcar.



Sunday Hacintto \$155

Helado de vainilla, hecho en casa, crumble de chocolate avellanado, aceite de oliva y papel de soya.

*Sunday
Hacintto*



SPIRITS & MORE

Por copeo 45ml

TEQUILA

Casa Dragones Blanco	\$345
Casa Dragones Añejo	\$783
Casa Dragones Reposado	\$773
Casa Dragones Joven	\$1232
Codigo 1530 Blanco	\$230
Codigo Rosado	\$324
Codigo Reposado	\$315
Codigo Añejo	\$500
Maestro Dobel Diamante	\$220
Arette Blanco	\$185

MEZCAL

Somos Pecadores Espadín	\$205
Somos Pecadores Tepeztate	\$420
Somos Pecadores Tobalá	\$375
Sabia María	\$205
Amaras Cupreata	\$270
Amaras Reposado	\$235
Amaras Americana	\$270

WHISKY

Whisky Chivas 18	\$570
Whisky The Glenmorangie	\$340
Whisky Black Label	\$320
Wild Turkey 8	\$190
Nikka Coffee	\$420

ESPIRITUS MEXICANOS

Bancanora	\$260
Sotol	\$280
Raicilla.....	\$360
Raicilla (Huaraches de Oro).....	\$395
Raicilla (Huaraches de Plata).....	\$380

VODKA

Grey Goose	\$280
Tito's	\$190
Zubrowka	\$170
Stolichnaya Elit	\$210

CONAC

Martel VS	\$250
Martel VSOP	\$325
Remy Martin XO	\$1110

RON

Havana 7	\$185
Bacardí 8	\$245
Zacapa 23	\$320
Zacapa XO	\$735
Paranubes Blanco (Oaxaca)	\$190
Paranubes Añejo (Oaxaca)	\$295
Matusalem 15	\$180

GIN

Condesa Clásica	\$250
Condesa Xoconostle	\$250
Lab Lima Kaffir	\$240
Nordes	\$200
Malfy	\$225
Martin Miller	\$250
Monkey 47	\$350
Armónico.....	\$200

BRANDY

Torres 15	\$220
-----------------	-------

LICORES

Chartreuse verde.....	\$375
Chartreuse amarillo.....	\$360
Campari.....	\$185
Fernet.....	\$205
Amaretto Disaronno.....	\$190
Grand marnier.....	\$250
Limoncello.....	\$170

CERVEZAS

Modelo especial.....	80
Modelo negra.....	80
Ultra.....	80
La Bru.....	100



CAFÉ

Espresso.....	55
Americano.....	55
Capuccino.....	60
Latte.....	60
Café con Conac.....	220
Carajillo divorciado.....	180

SOFT DRINK

MOCKTAIL.....	\$120
Casa del agua natural.....	\$110
Casa del agua mineral.....	\$120
Perrier.....	\$80
Coca cola regular.....	\$50
Coca cola sin azucar.....	\$50
Fresca.....	\$50