

Huayacán, MENÚ

Starters ENTRADAS

CEVICHE DE ATÚN / TUNA CEVICHE \$160

Fresca combinación de atún (120 grs.) cebolla morada, pepino, aguacate, algas con kuramoto, mayonesa de shirasha y brotes de betabel.

Fresh combination of tuna (120 grs.), onion, cucumber, avocado, and algae, served with sesame seeds, shirasha mayonese and beet sprouts.

CARNITAS DE SALMÓN / SALMON BITES \$180

Salmón (120 grs.) marinado en una salsa agridulce con una combinación de tampico y sambal, harusame frito y brotes de cilantro.

Salmon (120 grs.), over sweet and sour sauce, spicy tampico sauce, and fried harusame noodles with coriander sprouts.

ESPÁRRAGOS AL GRILL / GRILLED ASPARAGUS \$270

Espárragos envueltos en rib eye corte fino (100 grs.) acompañados de lechuga, betabel y una suave salsa tibia de jengibre, soya y miel maple.

Rib eye wrapped in asparagus (100 grs.), served with soy sauce, maple syrup, ginger and salad.

CECINA RASURADA / SHARED JERKY \$160

Cecina (120 grs.) de morelos marinada en jugo de limón y salsa especial mexicana con kalamata y aguacate acompañada de tortilla frita.

From yecapixtla morelos marinated in lemon juice and special mexican sauce with kalamata and avocado accompanied by fried tortilla.

COCKTAIL DE CAMARÓN / SHRIMP COCKTAIL \$225

Camarón u15 (120 grs.) marinado en jugo de limón y salsa especial mexicana con kalamata y aguacate acompañado de tortilla frita.

U15 shrimp marinated in lemon juice and special mexican sauce with kalamata and avocado accompanied by fried tortilla.

AGUACATE RELLENO / STUFFED AVOCADO \$145

Aguacate relleno de una delicada ensalada de pollo sobre frescas lechugas, jitomate y huevo duro.

Avocado stuffed with a delicate chicken salad on fresh lettuce, tomato and boiled egg.

ELOTE Y ESQUITES / CORN AND ESQUITES \$110

Exquisita combinación de elote tierno, esquites asados y esquites tradicionales con mayonesa, chile, queso en polvo, limón y crema ácida.

Exquisite combination of tender corn, roasted esquites and traditional esquites with mayonnaise, chile powder, cheese, lemon and sour cream.

Snacks

BOTANAS

PARA COMPARTIR / TO SHARE

BOTANA MEXICANA / MEXICAN PLATE \$195

2 taquitos de pollo, 2 sopecitos, 2 tlacoyos de frijol y longaniza asada, servidos con guacamole de la casa, queso fundido y frijoles refritos.

Recommended for two, chicken tacos, spicy sopes, tlacoyos, served with guacamole, cheese fondue and beans.

SHOKA MENU HUAYACÁN / SHOKA MENU HUAYACÁN \$250

Taquitos de jícama estilo thai, tataki de rib eye, pollo karague, kushiague de queso y yakitori estilo oriental.

Thai style jicama taquitos, rib eye tataki, karague chicken, cheese kushiague and oriental style yakitori.

PLATILLO MEDITERRÁNEO / MEDITERRANEAN DISH \$320

Láminas finas de jamón serrano, queso mozzarella, queso de cabra, queso brie, uvas, aceitunas. Grisinis y crostini de tomate y albahaca.

Thin slices of serrano ham, mozzarella cheese, goat cheese, brie cheese, grapes, olives. Grisinis and tomato-basil crostini.

Salads

ENSALADAS

ENSALADA HUAYACÁN / HUAYACÁN SALAD \$145

Sandía al grill marinada con crema balsámica, acompañada con lechuga y ensalada de zanahoria, pepino y brotes mixtos.

Grilled watermelon marinated with balsamic cream, served with lettuce and carrot, cucumber and mixed sprouts salad.

ENSALADA CESAR / CESAR SALAD \$145

Frescas hojas de lechuga tierna con aderezo César, queso parmesano y crouton de ajo y anchoa. Proteína a elegir.

Fresh baby lettuce leaves with Caesar dressing, Parmesan cheese and garlic and anchovy crouton. Protein to choose.

Pollo (120 grs.)	\$165	Chicken	\$165
Camarón (120 grs.)	\$190	Shrimp	\$190
Salmón (120 grs.)	\$195	Salmon	\$195

ENSALADA MEXICANA DEL HUERTO / MEXICAN SALAD \$145

Mezcla de lechugas, grano de elote, cherry, cebolla morada, aguacate queso panela, aderezo de guayaba y serpentina de tortilla azul.

Mix lettuce, sweet corn, tomato, red onion, fresh cheese, avocado, guava dressing and tortilla chips.

Soups and Creams SOPAS Y CREMAS

SOPA DE TORTILLA TRADICIONAL / TORTILLA CHIP SOUP \$130

Acompañada de serpentina de tortilla, aguacate, queso panela, chile pasilla y chicharrón.

Served with fried tortilla chips, avocado, fresh cheese, pork rind and fried chili.

CONSOMÉ DE POLLO / CHICKEN SOUP \$160

Caldo de pollo cocido a fuego lento acompañado de arroz con verdura, pollo desmenuzado y jardín.

Chicken broth cooked on a slow fire accompanied by rice with vegetables, shredded chicken and lettuce.

CREMA DE JITOMATE DESHIDRATADO / DRIED TOMATO SOUP \$135

Jitomate horneado a fuego lento con hierbas de nuestro huerto, tomillo, albahaca y romero y queso cabra.

Tomato simmer with herbs from our green house, thyme, rosemary and basil, with goat cheese sphere.

CREMA DE CHICHARRÓN / PORK RIND CREAM \$140

Suave combinación de tomate y chicharrón con un toque de epazote y rodajas de chile cuaresmeño.

Flavored with epazote herb and chili.

Pasta PASTA

PASTA LARGA O CORTA / PASTA \$155

Pasta a elegir, spaguetti, fettucini, fusilli, penne o farfale acompañada de queso parmesano y crouton de ajo.

To choose spaguetti, fettuccine, fusilli, penne or farfale served with parmesan cheese and garlic crouton.

Salsa a elegir

Boloñesa	\$155
Salmón ahumado	\$195
Alfredo con jamón	\$145
Pomodoro	\$145
Arrabiata	\$155

Sauce to choose

Bolognese	\$155
Smoked salmon	\$195
Alfredo with ham	\$145
Pomodoro	\$145
Arrabiata	\$155

LASAÑA A LA BOLOÑESA / LASAGNA BOLOGNESE \$250

Preparada y servida con pomodoro y albahaca.

Prepared and served with pomodoro and basil.

LASAÑA VEGETARIANA / VEGETARIAN LASAGNA \$250

Queso ricotta, berenjena, espinaca y pomodoro.

Ricotta cheese, eggplant, spinach and pomodoro.

Tacos
TACOS

TACOS GOBERNADOR ESTILO HUAYACÁN (120 grs.)

/ HUAYACAN STYLE (120 grs.) \$320

3 tacos de camarón u15 salteado con receta especial de la casa.

3 tacos with sautéed shrimp with special house recipe.

TACOS DE COCHINITA PIBIL (120 grs.) / PIBIL PORK (120 grs.) \$150

3 tacos de cochinita pibil tradicional acompañados de frijol refrito, cebolla curtida y salsa xnipec.

3 tacos of traditional pibil pork served with fried beans, onion and xnipec sauce.

TACOS DE ARRACHERA CON TUÉTANO (150 grs.)

/ SKIRT STAKE WITH MARROW (150 grs.) \$240

3 tacos de arrachera con tuétano acompañados de nopal, cebolla cambray, aguacate y chile asado.

3 tacos served with nopal, pearl onion, avocado and roasted chili.

TACOS DE CECINA (120 grs.) / DRIED JERKY (120 grs.) \$150

3 tacos de cecina de yecapixtla acompañada de salsa molcajete, cebolla cambray y rábano.

3 tacos of local jerky from yecapixtla served with molcajete sauce, pearl onion and radish.

Main course

PLATOS FUERTES

PULPOS PIBIL / BRAISED OCTOPUS \$350

Marinado (250 grs.) en achiote y cocinado al grill con habanero asado, cebolla curtida y una cama de arroz blanco.

Octopus (250 grs.) in achiote sauce, grilled with xnipec sauce, pickled onion and a bed of white rice.

TATAKI DE ATÚN CON HIERBAS / TUNA TATAKI WITH HERBS \$365

Atún sellado (200 grs.) con aceite de hierbas servido con una ensalada de cebolla, pepino cilantro y mango.

Seared tuna (200 grs.) with aromatic oil served with onion, cucumber cilantro and mango salad.

SALMÓN A LA MANTEQUILLA / SALMON WITH BLACK BUTTER \$410

Sellado a la plancha (200 grs.) servido a la plancha con verduras baby, mantequilla negra, alcaparra y puré de papa.

Served (200 grs.) Grilled seared with baby vegetables, black butter, capers and mashed potatoes.

COSTILLA DE CERDO A LA BBQ / BBQ PORK RIBS \$325

Cocinada a fuego lento (250 grs.) y laqueada con salsa de bbq de tamarindo y romero acompañada de papa gajo y elote tierno.

Slow cooked (250 grs.) lacquered with a bbq tamarind sauce and rosemary, served with potato and sweet corn.

FILETE DE RES EN COSTRA DE PIMIENTA / BEEF STEAK \$380

Sellado a la plancha (200 grs.) bañado con una salsa de pimienta negra y acompañado de puré de papa y verdura baby al vapor.

Grilled (200 grs.) with a roquefort sauce and duchesse potato.

PROTEÍNA PARA ELEGIR AL GRILL / FROM THE GRILL

Pechuga de pollo (200 grs.)	\$220	Chicken breast (200 grs.)	\$220
Rib eye (350 grs.)	\$320	Rib eye (350 grs.)	\$320
Arrachera (240 grs.)	\$220	Skirt steak (240 grs.)	\$220
Salmón (200 grs.)	\$320	Salmon (200 grs.)	\$320
Cecina (200 grs.)	\$220	Dried meat	\$220
Atún (200 grs.)	\$320	Tuna (200 grs.)	\$320
Robalo (200 grs.)	\$320	Bass (200 grs.)	\$320
Camarón U15 (200 grs.)	\$320	Shrimps u15 (200 grs.)	\$320

GUARNICIONES A ELEGIR / GARNISHES TO CHOOSE

Puré de Papa	\$95	Mashed potato	\$95
Puré de Camote	\$95	Mashed sweet potato	\$95
Papas a la Francesa	\$95	French fries	\$95
Papa Horno	\$95	Baked potato	\$95
Guacamole	\$95	Guacamole	\$95
Verduras al Grill	\$95	Vegetables on the grill	\$95
Espinaca a la crema	\$95	Spinach with sour cream	\$95
Ensalada de la Casa	\$95	House salad	\$95

About us

CONOCENOS

Hace más de 40 años en este lugar se encontraban granjas de pollos, la última parvada de pollos orgánicos se tuvo en el 2002, y fue entonces que inició el sueño de tener un jardín lleno de huayacanes, un pulmón verde para nuestro estado, un lugar donde los visitantes puedan disfrutar de su belleza y su bondad natural.

¡BIENVENIDOS!

Hotel
Huayacán


part of ®
CURAMORIA
COLLECTION

Experiences

EXPERIENCIAS



/hotel.huayacan



@hotelhuayacan

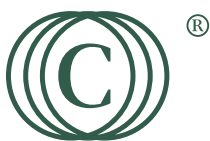
www.hotelhuayacan.com.mx

Algunos platillos contienen productos crudos de alta calidad, su consumo es responsabilidad del cliente. Todos los precios están en moneda nacional e incluyen iva. Gramaje en crudo. / Some dishes contain high quality raw products, their consumption is the customer's responsibility. All prices are in local currency and include VAT. Grammage in raw.

La miel y/o hierbas de olor que utilizamos en nuestros platillos son producidos en nuestra hortaliza orgánica y apiario. Para más informes pregunten en recepción. / The honey and/or herbs we use in our dishes are produced in our organic garden and apiary. For more information, please ask at the front desk.

Hotel
Huayacán


part of



CURAMORIA
COLLECTION