

Huayacán MENÚ POOL BAR

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.

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.

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.

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.

Snacks

BOTANAS

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.

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

SHOKA MENYU HUAYACÁN / SHOKA MENYU 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.

HAMBURGUESA HUAYACÁN / HUAYACAN HAMBURGUER \$235

Deliciosa hamburguesa hecha con carne de res y de puerco, queso manchego, tocino y jitomate, acompañado con papas a la francesa.

Delicious hamburger made with beef and pork, manchego cheese, bacon and tomato, served with french fries.

CLUB SANDWICH / CLUB SANDWICH

El tradicional club sandwich con queso, jamón, pollo, tocino, jitomate y lechuga. Acompañado con papas a la francesa.

The traditional club sandwich with cheese, ham, chicken, bacon, tomato and lettuce. Served with french fries.

NACHOS / NACHOS

Naturales con Queso	\$200	Cheesy nachos	\$200
Arrachera	\$220	Skirt steak	\$220

Pasta

PASTA

PASTA LARGA O CORTA / PASTA \$155

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

To choose spaghetti, 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

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

Desserts

POSTRES

FONDANTE DE CHOCOLATE / FONDANTE DE CHOCOLATE \$140

Pastelito de chocolate semi amargo tibio con frutos rojos y bola de helado de vainilla.

Dark chocolate lava cake with red fruits and vanilla ice cream.

TEMPURA HELADO / ICE CREAM TEMPURA \$140

Pasta choux relleno de helado de vainilla capeado y frito acompañado de fruta y salsa de fresa.

Fried choux paste filled with vanilla ice cream fruit and strawberry sauce.

TARTA DE MANZANA / APPLE PIE \$120

Pasta sablé rellena de queso y decorada con manzana, con salsa de chocolate y salsa de frutos rojos.

Pie crust with cheese and apple served with chocolate and red fruit sauce.

TARTA DE CHOCOLATE BLANCO / WHITE CHOCOLATE TART \$160

Tarta de chocolate blanco rellena de puré de frambuesa y hoja de oro.

White chocolate tart, served with red fruits and golden leaves.

FLAN NAPOLITANO / NAPOLITAN CUSTARD \$100

Tradicional con un toque especial de la casa

Grannie's traditional with our special touch.

HELADOS ARTESANALES / HOME MADE ICE CREAM \$140

Helados de la casa frutos secos , frutos rojos, vainilla, sorbete de limón, chocolate y fresa.

Nuts and dried fruits, red fruits, vanilla, lemon sorbet, chocolate and strawberry.