

Huayacán  
**MENÚ**  
**ROOM SERVICE**

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 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.*

### **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.*