



Huayacán

RESTAURANTE

DESAYUNOS

FRUTA

FRUTA DE TEMPORADA \$115

MACEDONIA DE FRUTA \$130

Con yogurt y miel +\$20

SUPREMA DE TORONJA Y NARANJA CON
ALMENDRA TOSTADA \$90

AVENA OVERNIGHT CON MANZANA, CANELA
Y BLUE BERRY \$95

JUGOS

NARANJA O TORONJA \$65

VERDE \$70

Naranja, piña, apio, espinaca y alfalfa.

ENERGÉTICO \$75

Zanahoria, naranja y jengibre.

ANTIOXIDANTE \$85

Fresa, naranja y curcuma.

LO CLÁSICO

HOT CAKES MINI \$135

Naturales o acompañados con jamón, tocino o salchicha.

WAFFLES MINI \$135

Naturales o acompañados de jamón, tocino o salchicha.

PAN FRANCÉS \$135

Servido con frutos rojos.

FRITTATA DE PIMIENTOS Y QUESO CABRA
CON PAN HORNEADO EN CASA \$140

MEXICANO

MOLLETES HUAYACÁN NATURALES \$110

Servidos con jamón, tocino o chorizo +\$35

ENCHILADAS \$175

Verdes, rojas o con mole. Rellenas de pollo acompañadas de frijoles refritos, queso cotija, cebolla, rabano y aguacate.

ENCHILADAS SUIZAS GRATINADAS \$185



Huayacán

— RESTAURANTE —

CHILAQUILES \$155

Con salsa verde o roja con pollo, acompañados de frijoles refritos, queso cotija, cebolla, rabano y aguacate.

Servidos con cecina o costilla de res +\$40

BURRITOS DE HUEVO A LA MEXICANA \$175

Gratinados con queso manchego.

HUARACHE EN SALSA VERDE Y HUEVO REVUELTO \$145

HUEVOS AL GUSTO \$145

AL ALBAÑIL

Tradicionales con salsa verde y frijoles de la olla.

DIVORCIADOS

Fritos o revueltos sobre tortilla y jamón.

RANCHERO

Fritos o revueltos sobre tortilla bañados con salsa martajada y acompañados de frijol refrito y chilaquiles.

HUEVOS POCHE O AHOGADOS GRATINADOS

ESPECIALIDADES

BENEDICTINOS \$180

Con salsa holandesa de lavanda servidos con papa hass y verdura.

TARASCO \$170

Sobre una sincronizada de jamón y queso bañados en salsa verde.

VERACRUZANOS \$185

Envueltos en tortilla y bañados con salsa de frijol con rajas poblanas, chorizo, queso y crema.

MOTULEÑOS \$165

Sobre una tostada, bañados con salsa de habanero, chicharo, plátano frito y jamón.

OMELETS

AL GUSTO \$145

Con jamón, salchicha, tocino o espinaca servidos con frijoles y chilaquiles.

SALMÓN AHUMADO \$195

Con queso crema y papas hass.

DE CLARAS CON ESPINACA Y VERDURA AL VAPOR \$155