

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 y limón.

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

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 MENYU HUAYACÁN / SHOKA MENYU HUAYACÁN \$250

Taquitos de jícama estilo thai, tataki de rib eye, pollo karaage, kushiage de queso y yakitori estilo oriental.

Thai style jicama taquitos, rib eye tataki, karaage chicken, cheese kushiage 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 elejir.

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

| | | | |
|---------|-------|---------|-------|
| Pollo | \$165 | Chicken | \$165 |
| Camarón | \$190 | Shrimp | \$190 |
| Salmón | \$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 A LA BOLOÑESA / VEGETARIAN LASAGNA \$250

Queso ricotta, berenjena, espinaca y pomodoro.

Ricotta cheese, eggplant, spinach and pomodoro.

Tacos
TACOS

TACOS GOBERNADOR ESTILO HUAYACÁN

/ HUAYACAN STYLE \$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 / PIBIL PORK \$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

/ SKIRT STAKE WITH MARROW \$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 / DRIED JERKY \$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 en achiote y cocinado al grill con habanero asado y cebolla curtida.

Octopus in achiote sauce, grilled with xnipec sauce and pickled onion.

TATAKI DE ATÚN CON HIERBAS

/ TUNA TATAKI WITH HERBS \$365

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

Seared tuna with aromatic oil served with onion, cucumber cilantro and mango salad.

SALMÓN A LA MANTEQUILLA

/ SALMON WITH BLACK BUTTER \$410

Sellado a la plancha servido con verdura baby, mantequilla negra de alcaparra y poro frito.

Served over a fine lemon risotto gallet and asparagus.

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

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

Slow cooked 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, bañado con una salsa de pimienta negra y acompañado de puré de papa y verdura baby al vapor.

Grilled with a roquefort sauce and duchesse potato.

PROTEÍNA PARA ELEGIR AL GRILL / FROM THE GRILL

| | | | |
|------------------|-------|----------------|-------|
| Pechuga de pollo | \$220 | Chicken breast | \$220 |
| Rib eye | \$320 | Rib eye | \$320 |
| Arrachera | \$220 | Skirt steak | \$220 |
| Salmón | \$320 | Salmon | \$320 |
| Cecina | \$220 | Dried meat | \$220 |
| Atún | \$320 | Tuna | \$320 |
| Robalo | \$320 | Bass | \$320 |
| Camarón U15 | \$320 | Shrimps u15 | \$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 |
| Espinaca 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.

PASTELITO DE CHOCOLATE BLANCO / WHITE CHOCOLATE CAKE \$160

Suave pastel de chocolate blanco acompañados de frutos rojos y hoja de oro.

Soft white chocolate cake 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.

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.

Drinks

BEBIDAS

TISANAS E INFUSIONES DE NUESTRO HUERTO
/ HERBAL TISANES AND FUSIONS FROM OUR ORCHARD \$55

TÉ DE SOBRE / TEA BAG \$55

Verde, manzanila, limón y hierbabuena.
Green, camomile, lemon and peppermint.

CAFÉ AMERICANO / COFFEE \$55

CAFÉ EXPRESSO / EXPRESSO SINGLE \$70

CAFÉ EXPRESSO DOBLE / EXPRESSO DOUBLE \$130

CAPUCHINO FRAPE / FRAPE CAPPUCINO \$90

CARAJILLO FRAPE / CARAJILLO FRAPPE \$140

CAFÉ LATE / EXPRESSO DOUBLE \$70

CAPUCHINO / CAPPUCINO \$80

APEROL SPRITZ / APEROL SPRITZ \$180

LICOR 43 EN LAS ROCAS / LIQUOR 43 ON THE ROCKS \$140

CARAJILLO SHAKEADO / CARAJILLO SHAKED \$140

BAYLIS EN LAS ROCAS / BAYLIS ON THE ROCKS \$130

MALTEADAS / MILK SHAKE \$120

Chocolate, fresa y vainilla.
Chocolate, strawberry and vanilla