

ENTRADAS / STARTERS

CEVICHE DE ATÚN / TUNA CEVICHE \$168

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

Fresh combination of tuna, onion, cucumber, avocado, and algae, served with sesame seeds, sriracha mayonese and beet sprouts.

CARNITAS DE SALMÓN / SALMON BITES \$189

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

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

ESPARRAGOS AL GRILL / GRILLED ASPARAGUS \$284

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

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

CECINA RASURADA / SHARED JERKY \$168

Cecina (120 Gr) de Yecapixtla Morelos marinada en jugo de limón y salsa especial mexicana con kalamata y aguacate, acompañada de tortilla frita.

Cecina from Yecapixtla Morelos marinated in lemon juice and special mexican sauce with kalamata and avocado accompanied by fried tortilla.

CÓCTEL DE CAMARÓN / SHRIMP COCKTAIL \$236

Camarón U15 (120 Gr) 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 \$152

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 \$116

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, chili, cheese powder and lemon.

BOTANAS / SNACKS

BOTANA MEXICANA / MEXICAN PLATE \$205

2 taquitos de pollo, 2 sopecitos, 2 tlacoyos de frijol y longaniza asada, servidos con guacamole de la casa, queso fundido y frijoles refritos.
Dish served with two chicken tacos, two spicy sopes, two tlacoyos, served with guacamole, cheese fondue and beans.

SHOKA MENYU HUAYACÁN \$263

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 \$336

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.

ENSALADAS / SALADS

ENSALADA HUAYACÁN / HUAYACÁN SALAD \$152

Sandia 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 CÉSAR / CAESAR SALAD \$152

Frescas hojas de lechuga tierna con aderezo césar, queso parmesano y croton 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 gr)	\$175	Chicken (120 gr)	\$175
Camarón (120 gr)	\$199	Shrimp (120 gr)	\$199
Salmón (120 gr)	\$205	Salmon (120 gr)	\$205

ENSALADA MEXICANA DEL HUERTO / MEXICAN SALAD \$152

Mezcla de lechugas, grano de elote, tomate 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.

SOPAS Y CREMAS / SOUPS

SOPA DE TORTILLA TRADICIONAL / TORTILLA CHIP SOUP \$137

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 \$168

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 \$142

Jitomate horneado a fuego lento con hierbas de nuestro huerto, tomillo, albahaca, 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 \$147

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

Flavored with epazote herb and chili.

PASTA

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 / Sauce to choose:

Boloñesa	\$163	Bolognese	\$163
Salmón ahumado	\$205	Smoked salmon	\$205
Alfredo con jamón	\$163	Alfredo with ham	\$163
Pomodoro	\$163	Pomodoro	\$163
Arrabiata	\$163	Arrabiata	\$163

LASAÑA BOLOÑESA / BOLOGNESE LASAGNA \$263

Preparada y servida con pomodoro y albahaca
Pomodoro sauce and basil

LASAÑA VEGETARIANA / VEGETARIAN LASAGNA \$263

Queso Ricotta, berenjena, espinaca y pomodoro
Ricotta Cheese, eggplant, spinach and pomodoro sause.

TACOS

**TACOS GOBERNADOR ESTILO HUAYACÁN /
HUAYACÁN STYLE \$336**

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 \$158

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 \$252**

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 \$158

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

*3 tacos of cecina from Yecapixtla served with
molcajete sauce, pearl onion and radish.*

PLATOS FUERTES / MAIN COURSE

PULPOS PIBIL (250 Gr) / BRAISED OCTOPUS \$368

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 (200 Gr) /
TUNA TATAKI WITH HERBS \$383**

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 (200 Gr) /
SALMON WITH BLACK BUTTER \$431**

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 (250 Gr) / BBQ PORK RIBS \$341

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 (200 Gr) / BEEF STEAK \$399

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

*Grilled, topped with a black pepper sauce, accompanied by mashed
potatoes and steamed baby vegetables.*

PROTEÍNA PARA ELEGIR AL GRILL / FROM THE GRILL

Pechuga de pollo	\$231	Chicken breast	\$231
Rib eye	\$336	Rib eye	\$336
Arrachera	\$231	Skirt steak	\$231
Salmón	\$336	Salmon	\$336
Cecina	\$231	Cecina	\$231
Atún	\$336	Tuna	\$336
Robalo	\$336	Bass	\$336
Camarón U15	\$336	Shrimps u15	\$336

GUARNICIONES A ELEGIR / GARNISHES TO CHOOSE

Puré de Papa	\$90	Mashed potato	\$90
Puré de Camote	\$90	Mashed sweet potato	\$90
Papas a la Francesa	\$90	French fries	\$90
Papa Horno	\$90	Baked potato	\$90
Guacamole	\$105	Guacamole	\$105
Verduras al Grill	\$90	Vegetables on the grill	\$90
Espinaca a la crema	\$90	Spinach with sour cream	\$90
Ensalada de la Casa	\$90	House salad	\$90

About us CONÓCENOS

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.