

DESAYUNO BREAKFAST

FRUTA / FRUIT

FRUTA DE TEMPORADA / SEASON'S FRUIT **\$120**

MACEDONIA DE FRUTA / FRUIT SALAD **\$137**

Con yogur y miel / With yogur and honey + **\$25**

SUPREMA DE TORONJA Y NARANJA CON ALMENDRA TOSTADA

Grapefruit and orange supreme with toasted almond **\$95**

AVENA OVERNIGHT CON MANZANA, CANELA Y BLUEBERRY

Overnight oatmeal with apple, cinnamon and blueberry **\$100**

JUGO / JUICE

NARANJA O TORONJA / ORANGE OR GRAPEFRUIT **\$70**

VERDE / GREEN **\$75**

Naranja, piña, apio, espinaca y alfalfa

Orange, pineapple, celery, spinach and alfalfa

ENERGÉTICO / ENERGETIC **\$80**

Zanahoria, naranja y jengibre

Carrot, orange and ginger

ANTIOXIDANTE / ANTIOXIDANT **\$90**

Fresa, naranja y cúrcuma

Strawberry, orange and turmeric

HUEVOS AL GUSTO / EGGS COOKED TO ORDER

AL ALBAÑIL **\$152**

Tradicionales con salsa verde y frijoles de la olla

Traditional with green sauce and pot beans

DIVORCIADOS / DIVORCED **\$152**

Fritos o revueltos sobre tortilla y jamón

Fried or scrambled on tortilla and ham

RANCHEROS \$152

Fritos o revueltos sobre tortilla, bañados con salsa martajada y acompañados de frijoles refritos y chilaquiles

Fried or scrambled on tortilla, bathed with crushed sauce and accompanied by refried beans and chilaquiles

Servidos con cecina o costilla de res (120 gr) + \$65

Servidos con arrachera (120 gr) + \$75

Served with cecina or ribs (120 gr) + \$65

Served with arrachera (120 gr) + \$75

OMELETS

AL GUSTO / TO TASTE \$152

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

With ham, sausage, bacon or spinach, served with refried beans and chilaquiles

SALMÓN AHUMADO / SMOKED SALMON \$210

Con queso crema y papa hash

With cream cheese and hash potato

DE CLARAS, CON ESPINACAS Y VERDURA AL VAPOR

Whites, with spinach and steamed vegetables \$165

LO CLÁSICO / THE CLASSIC

HOT CAKES MINI \$142

Naturales o acompañados con jamón, tocino o salchicha

Natural or accompanied with ham, bacon or sausage

WAFFLES MINI \$142

Naturales o acompañados con jamón, tocino o salchicha

Natural or accompanied with ham, bacon or sausage

PAN FRANCÉS / FRENCH BREAD \$145

Servido con frutos rojos

Served with red fruits

MOLLETES HUAYACÁN NATURALES / NATURAL HUAYACÁN MOLLETES \$116

Servidos con jamón, tocino o chorizo + \$40

Served with ham, bacon or chorizo + \$40

ENCHILADAS SUIZAS GRATINADAS /
Gratinated swiss enchiladas **\$195**

BURRITOS DE HUEVO A LA MEXICANA /
MEXICAN EGG BURRITOS **\$185**

Gratinados con queso manchego
Gratins with manchego cheese

MEXICANO / MEXICAN

CHILAQUILES **\$163**

En salsa verde o roja con pollo, acompañados con frijoles refritos, queso cotija, cebolla, rábano y aguacate
In green or red sauce with chicken, accompanied with refried beans, cotija cheese, onion, radish and avocado

Servidos con cecina o costilla de res (120 gr) + \$65

Servidos con arrachera (120 gr) + \$75

Served with cecina or ribs (120 gr) + \$65

Served with arrachera (120 gr) + \$75

ENCHILADAS **\$184**

Verdes, rojas o con mole. Rellenas con pollo, acompañadas de frijoles refritos, queso cotija, cebolla, rábano y aguacate
Green, red or mole. Stuffed with chicken, accompanied by beans refried, cotija cheese, onion, radish and avocado

PUNTAS DE RES CON SALSA DE MOLCAJETE **\$185**

En salsa roja, acompañados con frijoles refritos, queso cotija y totopos
In red sauce, accompanied with refried beans, cotija cheese and tortilla chips

ESPECIALIDADES / SPECIALTIES

BENEDICTINOS **\$189**

Con salsa holandesa de lavanda, servidos con papa hash y verdura
With lavender hollandaise sauce, served with hash potato and vegetables



TRILOGÍA DE CREPAS / CREPE TRILOGY \$230

Rellenas con flor de calabaza y champiñones, sobre salsa de huitlacoche
Stuffed with pumpkin flower and mushrooms, on huitlacoche sauce

BAGEL DE SALMÓN CON QUESO CREMA / SALMON BAGEL WITH CREAM CHEESE \$195

El clásico, con salmón ahumado fresco
The classic, with fresh smoked salmon

HUEVOS ROTOS / BROKEN EGGS \$195

Estrellados sobre una cama de papas confitadas con cebolla y jamón serrano
Starred on a bed of candied potatoes with onion and serrano ham

TOSTADO DE AGUACATE / AVOCADO TOAST \$205

Pan de 7 granos tostado, con aguacate fresco
Toasted 7-grain bread, with fresh avocado
Con 2 huevos estrellados + \$40
With 2 fried eggs
Con salmón ahumado (120 gr) + \$65
With smoked salmon

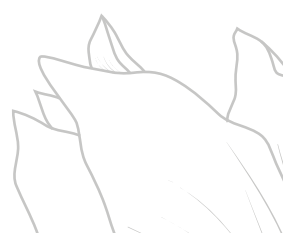
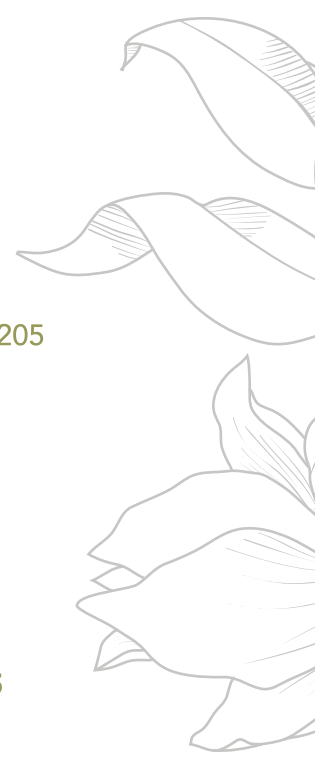
TORTILLA ESPAÑOLA / SPANISH TORTILLA \$155

**SÁNDWICH DE HUEVO TIERNO
SOFT EGG SANDWICH \$165**

Con pan brioche, cebolla caramelizada y un toque de mayonesa al chipotle
With brioche bread, caramelized onion and a touch of chipotle mayonnaise

MACHACA NORTEÑA / NORTHERN MACHACA \$205

Acompañado con frijoles de la olla, tortillas de harina y salsa de molcajete
Accompanied with beans from the pot, flour tortillas and salsa molcajete



APORREADOS \$205

Un clásico de la región; revueltos con cecina en salsa ranchera, acompañados con queso panela y tortillas de harina

A classic of the region; scrambled with cecina in ranch sauce, accompanied with panela cheese and flour tortillas

TARASCOS \$225

Estrellados montados sobre una sincronizada de jamón y queso, bañados con salsa verde

Starry dishes mounted on a synchronized ham and cheese, bathed with green sauce

VERACRUZANOS \$205

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

Wrapped in tortilla and covered with bean sauce, with slices poblanas, chorizo, cheese and cream

MOTULEÑOS \$195

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

On toast, bathed with habanero sauce, pea, fried banana and ham

100% VEGANO / 100% VEGAN

NOPAL RELLENO / STUFFED AVOCADO \$155

A la plancha, relleno con rajas poblanas, granos de elote, zanahoria y champiñones sobre un ligero casé de jitomate

Grilled, stuffed with poblano rajas, corn kernels, carrot and mushrooms on a light tomato sauce

NUDO DE PAPA CON DE VERDURA

POTATO KNOT WITH VEGETABLES \$155

Zanahoria baby, espárragos, calabaza zucchini y pattypan con un toque de aceite de oliva, sobre finos listones de papa

Baby carrot, asparagus, zucchini squash and pattypan with a touch of olive oil, on thin potato ribbons

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



/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.