

ENTRADAS STARTERS

CEVICHE DE ATÚN / TUNA CEVICHE \$190

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

Fresh combination of tuna (120 grs.), onion, cucumber, avocado, and algae, served with sesame seeds, sriracha mayonese and beet sprouts.

CECINA RASURADA / SHARED JERKY \$190

Cecina (120 grs.) 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.

COCKTAIL DE CAMARÓN / SHRIMP COCKTAIL \$267

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 \$172

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 \$131

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 \$232

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 sopos, two tlacoyos, served with guacamole, cheese fondue and beans.

SHOKA MENYU HUAYACÁN \$297

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.

ENSALADAS SALADS

ENSALADA HUAYACÁN / HUAYACÁN SALAD \$172

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 CESAR / CAESAR SALAD \$172

Frescas hojas de lechuga tierna con aderezo César, queso parmesano, croton de ajo y anchoa. Proteína a elegir.
Fresh baby lettuce leaves with Caesar dressing, Parmesan cheese, garlic and anchovy crouton. Protein to choose.

Pollo (120 gr)	\$198	Chicken (120 gr)	\$198
Camarón (120 gr)	\$225	Shrimp (120 gr)	\$225
Salmón (120 gr)	\$232	Salmon (120 gr)	\$232

ENSALADA MEXICANA DEL HUERTO / MEXICAN SALAD \$172

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.

TACOS

TACOS GOBERNADOR ESTILO HUAYACÁN / HUAYACÁN STYLE \$379

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 \$178

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 \$285

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 \$178

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.

COMIDA CASUAL FINGER FOOD

HAMBURGUESA HUAYACÁN / HUAYACÁN HAMBURGUER \$279

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 \$273

El tradicional club sándwich con queso, jamón, pollo, tocino, jitomate y lechuga. Acompañado con papas a la francesa.
The traditional club sándwich with cheese, ham, chicken, bacon, tomato and lettuce. Served with french fries.

NACHOS / NACHOS

Naturales con Queso / Cheesy nachos \$237
Arrachera / Skirt steak \$261

PAPAS A LA FRANCESA \$107

PIZZAS

MARGARITA \$269

Pizza napolitana con salsa pomodoro, queso mozzarella, ajo, albahaca y tomates rostizados.

Napolitan Pizza with pomodoro sauce, mozzarella cheese, garlic, basil and roasted tomatoes.

HAWAIANA \$299

Pizza napolitana con salsa pomodoro, queso mozzarella, jamón horneado y piña caramelizada.

Napolitan Pizza with pomodoro sauce. Mozzarella cheese, baked ham and caramelized pineapple.

HUAYACÁN \$349

Pizza napolitana con salsa pomodoro, cebolla, champiñones y tocino ahumado.

Napolitan Pizza with pomodoro sauce, onion, mushrooms and smoked bacon.

POSTRES DESSERTS

HELADOS ARTESANALES / HOME MADE ICE CREAM \$166

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.

TEMPURA HELADO / ICE CREAM TEMPURA \$166

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.

FONDANTE DE CHOCOLATE / FONDANTE DE CHOCOLATE \$166

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.

TARTA DE MANZANA / APPLE PIE **\$142**

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.

FLAN NAPOLITANO / NAPOLITAN FLAN **\$119**

Tradicional con un toque especial de la casa.

Traditional flan with a special touch of the house.

BEBIDAS DRINKS

MALTEADA / MILKSHAKES **\$142**

REFRESCOS **\$65**

Refrescos de 355 ml

(Coca-cola, Coca-cola light, Fresca, Sidral, Sprite y Ginger Ale).

NARANJADA O LIMONADA (320 ml) / ORANGEADE OR LEMONADE **\$65**

CERVEZA NACIONAL (355 ml) /

NATIONAL BEER

CORONA O VICTORIA **\$85**

NEGRA MODELO **\$95**

MODELO ESPECIAL **\$95**

LICOR 43 EN LAS ROCAS / LIQUOR 43 ON THE ROCKS **\$166**

BAILEYS EN LAS ROCAS / BAILEYS ON THE ROCKS **\$154**

CAFÉ AMERICANO/COFFEE **\$65**

CAFÉ EXPRESSO / EXPRESSO SINGLE **\$85**

CAFÉ EXPRESSO DOBLE / EXPRESSO DOBLE **\$154**

CAFÉ LATE / COFFEE LATTE **\$85**

CAPUCHINO / CAPPUCCINO **\$95**

TISANAS E INFUSIONES DE NUESTRO HUERTO /
HERBAL TISANES AND FUSIONS FROM OUR ORCHARD **\$65**

TÉ DE SOBRE / TEA BAG **\$65**

*Verde, manzanilla, limón y hierbabuena.
Green, camomile, lemon and pepermint*

Algunos Platos contienen productos crudos de alta calidad, su consumo es responsabilidad de quien los consume. Todos los precios están indicados en moneda nacional, incluyen IVA y 15% de servicio. 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 and 15% TIP. Grammage in raw.

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.