

# COMIDAS Y CENAS

---



## ENTRADAS

### ITACATES \$125

Rellenos de setas al ajillo con salsa de aguacate y ensalada de nopales.

### REQUESÓN TRICOLOR \$145

Servido a la plancha preparado con cebolla y epazote, chipotle y chile serrano.

### DUMPLINGS FRITOS \$145

Rellenos de esquites, servidos con crema, mayonesa y chile piquín.

### CEVICHE DE ATÚN (120 GRS.) \$170

Servido con una fresca combinación de cebolla morada, pepino, aguacate, algas, kurogoma, mayonesa de sriracha y brotes de betabel.

### GUACAMOLE ESPECIAL \$155

Acompañado con chapulines al ajillo.

### CARNITAS DE SALMÓN (120 GRS) \$210

Marinado en salsa yakitori, pasta tampico sambal, harusame frito y brotes de cilantro.

### PLATO MORELENSE \$340

Servido con carne enchilada, cecina de Yecapixtla, queso asado, chicharrón, longaniza, nopales y cebollas cambrey.



## ENSALADAS

### ENSALADA CESAR TRADICIONAL \$145

Proteína a elegir (120 grs.)

Pollo **\$165**

Camarón **\$240**

### CORAZONES DE LECHUGA TIERNA \$135

Acompañada de manzana verde, y aderezada con queso azul.



## SOPAS Y CREMAS

### SOPA DE TORTILLA TRADICIONAL \$130

Acompañada de serpentina de tortilla, aguacate, queso panela, chile pasilla y chicharrón.

### CREMA DEL DÍA \$140

Selección del Chef basado en nuestra hortaliza y la temporada del año.

### FIDEO SECO \$130

Preparado con salsa de chipotle, queso y crema.

## TACOS

### TACOS GOBERNADOR \$410

Servidos con 3 camarones U15 salteados con receta especial de la casa.

### TACOS DE RIB EYE ESTILO GAONERAS \$220

Servidas con una costra de queso, acompañados de pico de gallo y aguacate

### TACOS DE CECINA \$180

Acompañados con salsa de molcajete, cebollas cambray y rábano.

### TACOS DE ARRACHERA CON TUÉTANO \$310

Acompañados de nopal, cebolla cambray, aguacate y chile asado.

## PASTAS

### SPAGHETTI CON CAMARONES \$350

A la mantequilla y aromatizada con limón y perejil.



### FETTUCCHINE \$145

Con salsa cremosa de champiñones.

### FUSILLI POMODORO \$145

Preparada con jitomate cherry y hojas de albahaca fresca.

### CANNELLONI

Salsa tradicional boloñesa \$320

Vegetariano con ricotta, berenjena, espinaca y pomodoro \$290

## PLATOS FUERTES

### PULPOS PIBIL \$310

Marinados en achiote, cocinados al grill con habanero asado, arroz y cebolla curtida.

### SALMÓN LAQUEADO \$530

Cocinado a fuego lento, marinado con salsa de tamarindo, servido con queso de cabra acompañado de polenta y espárragos.

### COSTILLA DE CERDO EN COSTRA ESTILO EJUTLA \$315

Acompañada de espinacas al vapor y chips de papa preparadas en casa.

### FILETE DE RES \$440

En salsa de pimienta verde y brandy sellado a la plancha, bañado con salsa de pimienta, espárragos y nudos de papa.

### PECHUGA DE POLLO \$260

Rellena de frijol y queso crema, en una salsa de cacahuete servido con papa leonesa

### ARANCINIS VEGANOS \$215

Esferas de arroz, rellenas de queso tofu, rebosadas y fritas con mijo, acompañadas con un caldo de verduras.



## POSTRES

### FONDANT DE CHOCOLATE \$180

Pastelito tibio de chocolate semi amargo acompañado con frutos rojos y bola de helado de vainilla.

### TIMBAL DE MANZANAS CAMELIZADAS \$145

Sobre crumble de vainilla acompañado de frutos secos.

### PAVLOVA \$145

Merengue relleno de crema de queso con nata, acompañado de salsa de frutos rojos.

### FLAN NAPOLITANO \$125

Receta tradicional con un toque especial de la casa.

### HELADOS ARTESANALES CON FRUTA DE LA TEMPORADA \$125



# 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](http://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.

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.

# MEALS AND DINNERS

---



## STARTERS

### ITACATES \$125

Stuffed with garlic mushrooms with avocado sauce and nopal salad.

### TRICOLOR MEXICAN PANELA CHEESE \$145

Served on the grill prepared with onion and epazote, chipotle and serrano pepper.

### FRIED DUMPLINGS \$145

Stuffed with corn, mexican style, served with, served with cream, mayonnaise and piquín pepper.

### TUNA CEVICHE (120 GRS.) \$170

Served with a fresh combination of red onion, cucumber, avocado, seaweed, kurogoma, sriracha mayonnaise and beet sprouts.

### SPECIAL GUACAMOLE \$155

Accompanied with garlic grasshoppers.

### SALMON BITES (120 GRS) \$210

Marinated in yakitori sauce, tampico sambal pasta, fried harusame, and cilantro sprouts.

### MORELENSE DISH \$340

Served with spicy meat, cecina from Yecapixtla, grilled cheese, pork rinds, sausage, nopales and cambray onions.



## SALADS

### TRADITIONAL CAESAR SALAD \$145

Protein of your choice (120 grs.)

Chicken **\$165**

Shrimp **\$240**





### **BABY LETTUCE HEARTS \$135**

Accompanied by green apple, and seasoned with blue cheese.

## **SOUPS AND CREAMS**

### **TRADITIONAL TORTILLA SOUP \$130**

Accompanied by tortilla serpentine, avocado, panela cheese, pasilla chile and pork rinds.

### **CREAM OF THE DAY \$140**

Chef's selection based on our vegetable and the season of the year.

### **FIDEO PASTA \$130**

Prepared with chipotle sauce, cheese and cream.

## **TACOS**

### **SHRIMP GOBERNADOR STYLE TACOS \$410**

Served with 3 sautéed U15 shrimp with a special house recipe.

### **GAONERAS STYLE RIB EYE TACOS \$220**

Served with a cheese crust, accompanied by pico de gallo and avocado.

### **CECINA TACOS \$180**

Accompanied with molcajete sauce, chambray onions and radish.

### **ARRACHERA TACOS WITH MARROW \$310**

Accompanied by nopal, brown onion, avocado and roasted chili.

## **PASTAS**

### **SPAGHETTI WITH SHRIMPS \$350**

Buttered and flavored with lemon and parsley.



### FETTUCCINE \$145

With creamy mushroom sauce.

### FUSILLI POMODORO \$145

Prepared with cherry tomato, and fresh basil leaves.

### CANNELLONI

Traditional bolognese sauce **\$320**

Vegetarian with ricotta, eggplant, spinach and pomodoro **\$290**

## MAIN DISHES

### OCTOPUSE PIBIL STYLE \$310

Marinated in achiote, grilled with roasted habanero, rice and pickled onion.

### LACQUERED SALMON \$530

Slow-cooked, marinated with tamarind sauce, served with goat cheese accompanied by polenta and asparagus.

### PORK RIB IN EJUTLA STYLE CRUST \$315

Accompanied by steamed spinach and home-cooked potato chips.

### BEEF STEAK \$440

In green pepper sauce and grilled seared brandy, bathed in pepper sauce, asparagus and potato knots.

### CHICKEN BREAST \$260

Stuffed with beans and cream cheese, in a peanut sauce served with lyonnaise potatoes

### VEGAN ARANCINIS \$215

Rice spheres, stuffed with tofu cheese, battered and fried with millet, accompanied by a vegetable broth.







## DESSERTS

### CHOCOLATE FONDANT \$180

Warm semi-sweet chocolate cake accompanied with red fruits and a scoop of vanilla ice cream.

### CARAMELIZED APPLES TIMBALE \$145

On vanilla crumble accompanied by nuts.

### PAVLOVA \$145

Meringue filled with cream cheese and nata cream, accompanied by red fruit sauce.

### NEAPOLITAN FLAN \$125

Traditional recipe with a special touch of the house.

### ARTISANAL ICE CREAM WITH SEASONAL FRUIT \$125



# About us

## HUAYACAN

More than 40 years ago there were chicken farms in this place, the last flock of organic chickens was in 2002, and it was then that the dream of having a garden full of huayacanes began, a green lung for our state, a place where visitors can enjoy its beauty and natural goodness

### WELCOME!

Hotel  
Huayacán

part of ®  
CURAMORIA  
COLLECTION



/hotel.huayacan



@hotelhuayacan

[www.hotelhuayacan.com.mx](http://www.hotelhuayacan.com.mx)

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.

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.