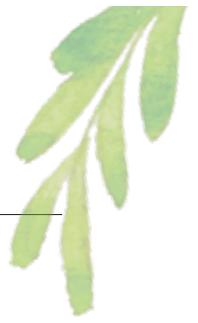


COMIDAS Y CENAS



ENTRADAS

ITACATES \$141

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

REQUESÓN TRICOLOR \$164

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

DUMPLINGS FRITOS \$164

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

CEVICHE DE ATÚN \$192

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

GUACAMOLE ESPECIAL \$175

Acompañado con chapulines al ajillo.

CARNITAS DE SALMÓN \$237

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

PLATO MORELENSE \$384

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

HAMBURGUESA \$265

CLUB SANDIWCH \$260

PAPAS A LA FRANCESA \$110



PIZZA

MARGARITA \$269

HAWAIANA \$299

HUAYACÁN \$349

ENSALADAS

ENSALADA CESAR TRADICIONAL \$164

Proteína a elegir (120 grs.)

Pollo \$186

Camarón \$271

CORAZONES DE LECHUGA TIERNA \$152

Acompañada de manzana verde, y aderezada con queso azul.

SOPAS Y CREMAS

SOPA DE TORTILLA TRADICIONAL \$147

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

CREMA DEL DÍA \$158

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

FIDEO SECO \$147

Preparado con salsa de chipotle, queso y crema.

TACOS

TACOS GOBERNADOR \$463

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

TACOS DE RIB EYE ESTILO GAONERAS \$248

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



TACOS DE CECINA \$203

Acompañados con salsa de molcajete, cebollas cambray y rábano.

TACOS DE ARRACHERA CON TUÉTANO \$350

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

PASTAS

SPAGHETTI CON CAMARONES \$395

A la mantequilla y aromatizada con limón y perejil.

FETTUCCINE \$164

Con salsa cremosa de champiñones.

FUSILLI POMODORO \$164

Preparada con jitomate cherry y hojas de albahaca fresca.

CANNELLONI

Salsa tradicional boloñesa **\$361**

Vegetariano con ricotta, berenjena, espinaca y pomodoro **\$328**

PLATOS FUERTES

PULPOS PIBIL \$350

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

SALMÓN LAQUEADO \$599

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 \$356

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



FILETE DE RES \$497

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

PECHUGA DE POLLO \$294

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

ARANCINIS VEGANOS \$243

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

POSTRES

FONDANT DE CHOCOLATE \$203

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

TIMBAL DE MANZANAS CAMELIZADAS \$164

Sobre crumble de vainilla acompañado de frutos secos.

PAVLOVA \$164

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

FLAN NAPOLITANO \$141

Receta tradicional con un toque especial de la casa.

HELADOS ARTESANALES CON FRUTA DE LA TEMPORADA \$141



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, incluyen el 16% de IVA y 15% de servicio. Gramaje en crudo. / Some dishes contain high quality raw products, their consumption is the responsibility of the client. All prices are in national currency, include 16% VAT and 15% service. Raw weight.