

DESAYUNO

FRUTA

FRUTA DE TEMPORADA **\$120**

Con yogur y miel + **\$25**

SUPREMA DE TORONJA Y NARANJA CON ALMENDRA TOSTADA **\$95**

AVENA OVERNIGHT CON MANZANA, CANELA Y BLUEBERRY **\$100**

JUGO / JUICE

NARANJA O TORONJA **\$70**

VERDE **\$75**

Naranja, piña, apio, espinaca y alfalfa

ENERGÉTICO **\$80**

Zanahoria, naranja y jengibre

ANTIOXIDANTE **\$90**

Fresa, naranja y cúrcuma

HUEVOS AL GUSTO

AL ALBAÑIL **\$152**

Tradicionales con salsa verde y frijoles de la olla

DIVORCIADOS **\$152**

Fritos o revueltos sobre tortilla y jamón

RANCHEROS \$152

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

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

Servidos con arrachera (120 gr) + \$75

OMELETS

AL GUSTO \$152

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

SALMÓN AHUMADO \$210

Con queso crema y papa hash

DE CLARAS, CON ESPINACAS Y VERDURA AL VAPOR \$165

LO CLÁSICO

HOT CAKES MINI \$142

Naturales o acompañados con jamón, tocino o salchicha

WAFFLES MINI \$142

Naturales o acompañados con jamón, tocino o salchicha

PAN FRANCÉS \$145

Servido con frutos rojos

MOLLETES HUAYACÁN NATURALES \$116

Servidos con jamón, tocino o chorizo + \$40



ENCHILADAS SUIZAS GRATINADAS \$195

BURRITOS DE HUEVO A LA MEXICANA \$185

Gratinados con queso manchego

MEXICANO

CHILAQUILES \$163

En salsa verde o roja con pollo, acompañados con frijoles refritos, queso cotija, cebolla, rábano y aguacate

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

Servidos con arrachera (120 gr) + \$75

ENCHILADAS \$184

Verdes, rojas o con mole. Rellenas con pollo, acompañadas de frijoles refritos, queso cotija, cebolla, rábano y aguacate


PUNTAS DE RES CON SALSA DE MOLCAJETE \$185

En salsa roja, acompañados con frijoles refritos, queso cotija y totopos

ESPECIALIDADES

BENEDICTINOS \$189

Con salsa holandesa de lavanda, servidos con papa hash y verdura





TRILOGÍA DE CREPAS **\$230**

Rellenas con flor de calabaza y champiñones,
sobre salsa de huitlacoche

BAGEL DE SALMÓN CON QUESO CREMA **\$195**

El clásico, con salmón ahumado fresco

HUEVOS ROTOS **\$195**

Estrellados sobre una cama de papas confitadas
con cebolla y jamón serrano

TOSTADO DE AGUACATE **\$205**

Pan de 7 granos tostado, con aguacate fresco
Toasted 7-grain bread, with fresh avocado

Con 2 huevos estrellados + \$40

Con salmón ahumado (120 gr) + \$65

TORTILLA ESPAÑOLA **\$155**

SÁNDWICH DE HUEVO TIERNO **\$165**

Con pan brioche, cebolla caramelizada y un toque de
mayonesa al chipotle

MACHACA NORTEÑA **\$205**

Acompañado con frijoles de la olla, tortillas de harina y salsa de
molcajete





APORREADOS \$205


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

TARASCOS \$225

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

VERACRUZANOS \$205

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



MOTULEÑOS \$195

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


100% VEGANO

NOPAL RELLENO \$175

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

NUDO DE PAPA CON DE VERDURA \$175

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



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.

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.

BREAKFAST

FRUIT

SEASON'S FRUIT **\$120**

FRUIT SALAD **\$137**

With yogur and honey + \$25

GRAPEFRUIT AND ORANGE SUPREME
WITH TOASTED ALMONDS **\$95**

OVERNIGHT OATMEAL WITH APPLE, CINNAMON
AND BLUEBERRY **\$100**

JUICE

ORANGE OR GRAPEFRUIT **\$70**

GREEN **\$75**

Orange, pineapple, celery, spinach and alfalfa

ENERGETIC **\$80**

Carrot, orange and ginger

ANTIOXIDANTE / ANTIOXIDANT **\$90**

Fresa, naranja y cúrcuma

Strawberry, orange and turmeric

EGGS COOKED TO ORDER

AL ALBAÑIL **\$152**

Traditional with green sauce and pot beans

DIVORCED **\$152**

Fried or scrambled on tortilla and ham

RANCHEROS \$152

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

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

Served with arrachera (120 gr) + \$75

OMELETS

TO TASTE \$152

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

SMOKED SALMON \$210

With cream cheese and hash potato

WHITES, WITH SPINACH AND STEAMED VEGETABLES \$165

THE CLASSIC

HOT CAKES MINI \$142

Natural or accompanied with ham, bacon or sausage

WAFFLES MINI \$142

Natural or accompanied with ham, bacon or sausage

FRENCH BREAD \$145

Served with red fruits

NATURAL HUAYACÁN MOLLETES \$116

Served with ham, bacon or chorizo +\$40



GRATINATED SWISS ENCHILADAS \$195

MEXICAN EGG BURRITOS \$185

Gratins with manchego cheese

MEXICAN

CHILAQUILES \$163

In green or red sauce with chicken, accompanied with refried beans, cotija cheese, onion, radish and avocado

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

Served with arrachera (120 gr) + \$75



ENCHILADAS \$184

Green, red or mole. Stuffed with chicken, accompanied by beans refried, cotija cheese, onion, radish and avocado

BEEF TIPS WITH MOLCAJETE SAUCE \$185

In red sauce, accompanied with refried beans, cotija cheese and tortilla chips

SPECIALTIES

BENEDICTINOS \$189

With lavender hollandaise sauce, served with hash potato and vegetables





CREPE TRILOGY \$230

Stuffed with pumpkin flower and mushrooms, on huitlacoche sauce

SALMON BAGEL WITH CREAM CHEESE \$195

The classic, with fresh smoked salmon

BROKEN EGGS \$195

*Starred on a bed of candied potatoes
with onion and serrano ham*

AVOCADO TOAST \$205

Toasted 7-grain bread, with fresh avocado

With 2 fried eggs + \$40

With smoked salmon + \$65


SPANISH TORTILLA \$155

SOFT EGG SANDWICH \$165

*With brioche bread, caramelized onion and a touch of
chipotle mayonnaise*

NORTHERN MACHACA \$205

*Accompanied with beans from the pot, flour tortillas and salsa
molcajete*





APORREADOS \$205

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

TARASCOS \$225

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

VERACRUZANOS \$205

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

MOTULEÑOS \$195

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

100% VEGAN

STUFFED AVOCADO \$175

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

POTATO KNOT WITH VEGETABLES \$175

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

About us HUAYACÁN

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

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.