

# 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 \$155**

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 \$155**

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

# 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](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.

# BREAKFAST

---

## FRUIT

### SEASON'S FRUIT **\$120**

*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 \$155**

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

### **POTATO KNOT WITH VEGETABLES \$155**

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](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.