

DESAYUNO BREAKFAST

FRUTA / FRUIT

FRUTA DE TEMPORADA / SEASON'S FRUIT **\$136**

MACEDONIA DE FRUTA / FRUIT SALAD **\$154**

Con yogur y miel / With yogur and honey + \$30

AVENA OVERNIGHT CON MANZANA, CANELA Y BLUEBERRY

Overnight oatmeal with apple, cinnamon and blueberry **\$113**

JUGO / JUICE

NARANJA O TORONJA / ORANGE OR GRAPEFRUIT **\$79**

VERDE / GREEN **\$85**

Naranja, piña, apio, espinaca y alfalfa

Orange, pineapple, celery, spinach and alfalfa

HUEVOS AL GUSTO / EGGS COOKED TO ORDER

AL ALBAÑIL **\$172**

Tradicionales con salsa verde y frijoles de la olla

Traditional with green sauce and pot beans

DIVORCIADOS / DIVORCED **\$172**

Fritos o revueltos sobre tortilla y jamón

Fried or scrambled on tortilla and ham

RANCHEROS **\$172**

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

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

Servidos con cecina o costilla de res (120 gr) + \$77

Servidos con arrachera (120 gr) + \$89

Served with cecina or ribs (120 gr) + \$77

Served with arrachera (120 gr) + \$89

OMELETS

AL GUSTO / TO TASTE **\$172**

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

With ham, sausage, bacon or spinach, served with refried beans and chilaquiles

DE CLARAS, CON ESPINACAS Y VERDURA AL VAPOR

Whites, with spinach and steamed vegetables **\$186**

LO CLÁSICO / THE CLASSIC

HOT CAKES MINI \$160

Naturales o acompañados con jamón, tocino o salchicha
Natural or accompanied with ham, bacon or sausage

PAN FRANCÉS / FRENCH BREAD \$164

Servido con frutos rojos
Served with red fruits

MOLLETES HUAYACÁN NATURALES / NATURAL HUAYACÁN MOLLETES \$131

Servidos con jamón, tocino o chorizo + \$45
Served with ham, bacon or chorizo +\$45

BURRITOS DE HUEVO A LA MEXICANA / MEXICAN EGG BURRITOS \$209

Gratinados con queso manchego
Gratins with manchego cheese

CHILAQUILES \$184

En salsa verde o roja con pollo, acompañados con frijoles refritos,
queso cotija, cebolla, rábano y aguacate
*In green or red sauce with chicken, accompanied with refried beans,
cotija cheese, onion, radish and avocado*

Servidos con cecina o costilla de res (120 gr) + \$77

Servidos con arrachera (120 gr) + \$89

Served with cecina or ribs (120 gr) + \$77

Served with arrachera (120 gr) + \$89

ESPECIALIDADES / SPECIALTIES

BENEDICTINOS \$213

Con salsa holandesa de lavanda, servidos con
papa hash y verdura
*With lavender hollandaise sauce, served with
hash potato and vegetables*

BAGEL DE SALMÓN CON QUESO CREMA / SALMON BAGEL WITH CREAM CHEESE \$220

El clásico, con salmón ahumado fresco
The classic, with fresh smoked salmon

HUEVOS ROTOS / BROKEN EGGS \$220

Estrellados sobre una cama de papas confitadas con cebolla y jamón serrano
Starred on a bed of candied potatoes with onion and serrano ham

SÁNDWICH DE HUEVO TIERNO

SOFT EGG SANDWICH \$186

Con pan brioche, cebolla caramelizada y un toque de mayonesa al chipotle
With brioche bread, caramelized onion and a touch of chipotle mayonnaise

100% VEGANO / 100% VEGAN

NOPAL RELLENO / STUFFED AVOCADO \$175

A la plancha, relleno con rajas poblanas, granos de elote, zanahoria y champiñones sobre un ligero casé de jitomate
Grilled, stuffed with poblano rajas, corn kernels, carrot and mushrooms on a light tomato sauce

NUDO DE PAPA CON DE VERDURA

POTATO KNOT WITH VEGETABLES \$175

Zanahoria baby, espárragos, calabaza zucchini y pattypan con un toque de aceite de oliva, sobre finos listones de papa
Baby carrot, asparagus, zucchini squash and pattypan with a touch of olive oil, on thin potato ribbons

BEBIDAS / DRINKS

TÉ / TEA \$70

CAFÉ AMERICANO / COFFEE \$70

CAFÉ EXPRESSO / EXPRESSO SINGLE \$85

CAPUCHINO / CAPPUCINO \$95

MALTEADA / MILKSHAKES \$136

REFRESCOS (355 ml) / SOFT DRINK \$68

(Coca-Cola, Coca-Cola Light, Fresca, Sidral, Sprite, Ginger Ale)



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
COLLECTOR



/hotel.huayacan



@hotelhuayacan

www.hotelhuayacan.com.mx



La miel y/o hierbas de olor que utilizamos en nuestros platillos son producidos en nuestra hortaliza orgánica y apiario. Para más informes preguntar 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.

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.