



VILLASECA
Hotel & Golf

MENÚ

COMIDAS Y CENAS



SIERRA MORENA

Cocina de Campo

SABORES Y AROMAS DEL CAMPO

De características muy personales y marcadas, conservando el aire rural, sabores con esencia a barro, y tradición. Una cocina atemporal, donde lo que sobresale son los sabores que te remontan recuerdos.

Cuidando conservar los sabores que pasan de generación en generación.

Nuestra gastronomía es una fusión de culturas, combinando platillos reconfortantes que te harán sentir en casa.

Platillos que nacen en el corazón de nuestras cocinas tradicionales, preparaciones ancestrales que queremos mantener vivas.

En la calidez de la sierra, puedes disfrutar desde un rico chamorro preparado cuidadosamente o una botana digna de cualquier reunión íntima y familiar, la elaboración de nuestros platillos entrañables preparados pasando desde el comal de barro, hasta la cocción con penca de magüey con productos frescos locales.

Fieles a nuestra esencia y con un aire campirano te recibimos con esta propuesta sin pretensiones mas que el que disfrutes de una cocina franca y sencilla, bien realizada cuidado los sabores de tradición y origen en medio de una vista hermosa de la sierra con toques acogedores en cada rincón.

Bienvenido siempre, nuestro objetivo es siempre hacerte sentir en casa.



1 ENTRADAS

Aguachile de fruta

Piña, pepino y jícama en salsa picosita de aguachile y queso rallado 360grs.



Orden de guacamole

200grs. receta tradicional, acompañado de queso fresco y totopos.



Costillas de clote con salsa BBQ

4 piezas de costillas de elote amarillo crujientes, acompañadas de salsa BBQ hecha en casa.



Gordita de asiento de carnitas con guisado una pieza

Rellena de guisado a elegir:



- Chicharrón prensado en salsa roja
- Carne deshebrada a la mexicana
- Picadillo guisado con chipotle
- Mole con pollo
- Barbacoa de brisket con salsa borracha
- Puntas de filete en salsa pasilla
- Nopales con papas a la mexicana
- Chicharrón de carne con salsa guajillo
- Rajas de chile caloro guisadas
- Chamorro adobado

Queso fundido con chorizo

300grs. de queso con 50grs. de chorizo, servido con tortillas hechas a mano.



Guacamole con cecina

200grs. de receta tradicional con 40grs. de cecina estilo Bajío y tortillas hechas a mano.



Tacos dorados de requesón con chicharrón de aguja norteña

Servidos con guacamole.

- 5 piezas con 150grs. de guacamole y 65grs. de chicharrón aguja norteña
- 10 piezas con 315grs. de guacamole y 132grs. de chicharrón aguja norteña



Orden de chistorra con guacamole y dos quesadillas

200grs. de chistorra a la plancha, gratinada con queso, servida con guacamole 80grs., salsa borracha y tortillas hechas a mano.



Molcajete de la sierra

Combinación de 150grs. de arrachera, 120grs. de chorizo y queso panela 100grs., salsa martajada, servido con nopales asados y aguacate, acompañado de tortillas hechas a mano.



Queso panela a la plancha

500grs. de panela servido con salsa borracha y champiñones al ajillo.



Alérgenos



Ajonjolí



Gluten



Lácteos



Picante

1 TACOS (Orden de 3 piezas)

Tacos campechanos

Combinación de 150grs. de bistec, chorizo y chicharrón, preparado con salsa morita.



Tacos de pescado estilo Rosarito

90grs. de filete de pescado rebosado, servidos con ensaladilla de col, salsa mexicana en tortilla de maíz.



Tacos de chicharrón de arrachera

180grs. de chicharrón de arrachera, servidos con guacamole y cebolla curtida.



Tacos de filete

150grs. de sabana de filete con tuétano bien doradito, acompañado de salsa verde.



1 SOPAS Y PASTAS

Sopa azteca

Tradicional caldillo 280ml. con sus guarniciones de aguacate, queso, chicharrón y chile pasilla.



Crema poblana

Receta tradicional de la casa 260ml., acompañada con una pieza de taquito de requesón.



Caldo tlalpeño

Tradicional caldillo 280ml. con 80grs. de pollo, vegetales (papa, garbanzo, zanahoria y calabaza), acompañado con queso fresco y aguacate.



1 ENSALADA

Ensalada del campo

Mix de hojas verdes, champiñones al ajillo, fritura de chile pasilla, 100grs. de pechuga de pollo asada, fritura de tortilla, queso fresco y vinagreta de limón.



Alérgenos



Gluten



Pescado



Lácteos



Picante

1 FUERTES

Carne en su jugo

300grs. de tradicional carne picada en su jugo con frijoles de la olla, acompañado de tortillas hechas a mano.



Hamburguesa de res

100grs. de carne de res con queso manchego, aderezos de la casa, servida con papas a la francesa.



Hamburguesa de costilla BBQ

150grs. de costilla deshuesada BBQ con queso manchego, aderezos de la casa, servida con papas a la francesa.



Pechuga Villaseca a la parrilla

300grs. de pechuga de pollo, gratinada y servida con salsa borracha y frijoles charros.



Milanesa

Empanizada y servida con papas a la francesa.

De pollo 200grs.

De res 200grs.



Pescado empanizado

200grs. de filete de pescado empanizado, acompañado con ensalada de la casa, guacamole, costilla de elote amarillo y ensaladilla de col.



Enchiladas mineras 4 piezas

Estilo Bajío servidas con papas y zanahorias guisadas, pieza de muslo de pollo 100grs., acompañadas de salsa cruda tradicional.



Pollo con mole

300grs. de muslo de pollo bañado con mole de metate, acompañado de arroz blanco y papas guisadas.



Chamorro adobado

400grs. de chamorro adobado, servido con adobo especial de la casa, acompañado con frijoles charros, cebolla cambrey asada y tortillas hechas a mano.



Alérgenos



1 FUERTES

Barbacoa de res con consomé
300grs. de brisket en cocción larga hecha en penca de maguey, servida con quesadillas hechas a mano y salsa borracha.



Filete de la sierra
200grs. de filete de res a la parrilla, acompañado de tuétano, salsa cruda verde, cebollas cambray asadas y aguacate.



Filete a la tampiqueña
250grs. de filete de res corte tampiqueña, servido con guacamole 100grs., dos quesadillas de maíz y papas a la francesa.



1 PARRILLA

Tuétanos a la parrilla
Dos piezas de 500grs. de tuétano corte canoa, acompañados de salsa mexicana y tortillas hechas a mano.


Aguja norteña a la parrilla
300grs. de aguja norteña servida con costilla de elote amarillo, frijoles refritos y guacamole 80grs.

Arrachera a la parrilla
200grs. de arrachera servida con costilla de elote amarillo, frijoles refritos y guacamole 80grs.

Rib eye a la parrilla
350grs. de rib eye angus, servido con costilla de elote amarillo, frijoles refritos y guacamole 80grs.

Carnitas estilo Michoacán
Orden de carnitas, acompañado de taquitos de requesón, guacamole, frijoles, salsa mexicana, arroz blanco, cebolla, cilantro, chiles jalapeños y tortillas hechas a mano.



 Kilo 8 tacos, guacamole 250grs.

 Medio kilo 4 tacos, guacamole 125grs.

Alérgenos



Lácteos



Picante

1 POSTRES

Flan napolitano

Tradicional receta de la casa, una rebanada.



Pay de requesón

Especialidad de la casa, una rebanada.



Brownie de chocolate con helado

De triple chocolate, servido con una bola de helado de vainilla, una pieza.



Galleta alemana

Tarta tradicional de chabacano con nuez, una pieza.



Chongos zamoranos

170grs. hechos en casa de manera tradicional.



Pastel tres leches de vainilla

Hecho en casa, una rebanada.



- Los platillos crudos se sirven bajo consideración del comensal y es responsabilidad de quien lo consume.
- En caso de tener un tema de alergia con algún ingrediente, favor de comentarlo al personal para descartar que alguno de su elección lo contenga.
- Debido a que manejamos productos frescos o especiales, algunos de nuestros platillos pueden no estar disponibles.
- Los precios de los platillos incluyen IVA y son precios en moneda nacional. Agosto 2024.

Alérgenos

Gluten Huevo Frutos secos Lácteos



**SIERRA
MORENA**
Cocina de Campo

VILLASECA
Hotel & Golf



#BIENVENIDOSALASIERRA