



VILLASECA
Hotel & Golf

MENÚ

DESAYUNOS



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 maguey 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 BARRA DE JUGOS Y FRUTA

Nuestra selección de jugos naturales recién hechos 330ml.

Naranja

Zanahoria

Naranja con zanahoria

Verde

Plato de fruta de temporada

Servido con miel, granola y yogurt natural (papaya, piña, melón y fresa) 170grs.

Platón de frutas

Mezcla de frutas de temporada para compartir (papaya, piña, melón y fresa) 530grs.

1 PAN DULCE

Precio por pieza

Concha vainilla



Concha chocolate



Panquesito integral



Panquesito de elote



Croissant relleno de queso



Rol de guayaba



Hot Cakes 3 piezas



Acompañados de mermelada de fresa o miel maple y mantequilla.

1 DE NUESTRO COMAL

Burrito, volcán o quesadillas, hechos al momento con relleno de guisado a elegir.



Burrito 1 pieza

Servido con costilla de elote.

Volcán 1 pieza

Servido con frijol refrito, guacamole y costra de queso.

Quesadillas 3 piezas

1 GUISADOS

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 de guajillo

Rajas de chile caloró guisadas

Chamorro adobado

Alérgenos

Gluten free Gluten Huevo Lácteos Picante

1 LOS DE LA GRANJA

Todos los platillos de esta sección son preparados con 2 piezas de huevo.

Huevos al gusto



Naturales, fritos, revueltos o a la mexicana.

🌿 Con jamón York 50grs.

🌿 Con tocino 50grs.

🌿 Con chorizo 50grs.

Servidos con frijoles refritos y queso fresco.

Huevos fritos o revueltos con cecina 30grs.



Servido con frijoles refritos y queso fresco.

Huevos en salsa de chicharrón



Servidos sobre tortilla pochada, bañados con salsa roja con chicharrón de carne, acompañados con aguacate.

Omelet de la sierra



Relleno con 100grs. de jamón York y queso, acompañado de frijoles refritos.

Omelet del norte



Gratinado y relleno de 130grs. de machaca guisada en cama de frijol refrito con guarnición de chilaquiles y salsa martajada.

Huevos rancheros con machaca



Sobre tortilla pochada con machaca guisada, bañados con salsa a elección roja o verde.

Alérgenos

Huevo Lácteos Picante

1 RINCÓN MEXICANO

Chilaquiles rojos o verdes

Servidos con frijoles refritos y queso fresco.

🌿 Con huevo 2 piezas.

🌿 Con pollo 80grs.

🌿 Con arrachera 80grs.



Molletes 4 piezas

Acompañados de salsa mexicana.

🌿 Con tocino 60grs.

🌿 Con chorizo 80grs.

🌿 Con jamón 80grs.

🌿 Con chilaquiles rojos o verdes



Menudo

300grs. de la tradicional receta con sus guarniciones, acompañado de tortillas hechas a mano.



Enfrijoladas 4 piezas

Rellenas de huevo a la mexicana, bañadas en salsa de frijol negro y 35grs. de chorizo, gratinadas al momento.



Enmoladas 4 piezas

Tortillas pochadas rellenas de 120grs. de pechuga de pollo bañadas con mole de metate, servidas con crema, queso fresco y ajonjolí.



Enchiladas poblanas 4 piezas

Tortillas pochadas rellenas de 120grs. de pechuga de pollo bañadas en salsa tradicional de chile poblano y gratinadas al momento.



Barbacoa de res

300grs. de brisket en cocción larga en penca de maguey, servida con quesadillas de comal y salsa borracha.



Cecina estilo Bajío

40grs. de cecina estilo Bajío, servida con 40grs. de chorizo, frijoles refritos, queso fundido, acompañada con tortillas hechas a mano.



Alérgenos



Gluten



Huevo



Frutos secos



Lácteos



Ajonjolí



Cacahuates



Picante

1 BEBIDAS

Café americano de refil 360ml.

Café de olla 360ml.

Café americano de grano 360ml.

Café descafeinado de grano 360ml.

Café espresso 60ml.

Café espresso doble 120ml.

Café capuchino 300ml.

Café irlandés 420ml.

Frappuchino 540ml.

Vaso de leche 330ml.

Entera, light o deslactosada

De almendras o de soya

Chocolate caliente 360ml.

Chocolate frío 360ml.

Variedad de tés 360ml.

* Limón / manzanilla / hierbabuena / verde / frutos rojos.

Malteada 540ml.

* Fresa / vainilla / chocolate.

Taro caliente 360ml.

Taro frappé 540ml.

Chai 360ml.

Chai frappé 540ml.

Matcha 360ml.

Matcha frappé 540ml.

Mimosa 180ml.

Refrescos 355ml.

Coca cola, coca light, coca zero,
sprite, squirt, fanta y sidral.

Agua natural 350ml.

Agua mineral 355ml.

Agua mineral perrier 330ml.

Limonada 240ml.

Naranjada 240ml.

Jarra de limonada 1.5lt.

Jarra de naranjada 1.5lt.



1 PRODUCTOS EXTRAS

Extra de chilaquiles salsa roja o verde 80grs.

Extra de frijol refrito 80grs.

Extra de pan tostado 1 pieza

Extra de quesadilla sencilla 1 pieza

Extra de huevo 1 pieza

Extra de chorizo 80grs.

Extra de arrachera 80grs.

Extra de cecina 40grs.

Extra de pollo 80grs.

Extra de tocino 90grs.

Extra de jamón de pierna 60grs.

Extra de enchilada poblana 1 pieza.

Extra de enfrijolada 1 pieza.

Extra de enmolada 1 pieza.

Extra de aguacate 60grs.

Extra de champiñón 30grs.

Extra de jitomate 1 pieza.

Extra de nopal cocido 1 pieza.

Extra de salsa de chicharrón 100ml.

Extra de salsa borracha 40ml.

Extra de queso fresco ranchero 40grs.

Extra de queso panela 40grs.

Extra de helado de vainilla 60grs.

Extra de frutos rojos 70grs.

Extra de leche condensada 45ml.

- 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.



**SIERRA
MORENA**
Cocina de Campo

VILLASECA
Hotel & Golf



#BIENVENIDOSALASIERRA