



MIRADOR
VILLASECA HOTEL & GOLF

MENÚ

COMIDAS Y CENAS



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.

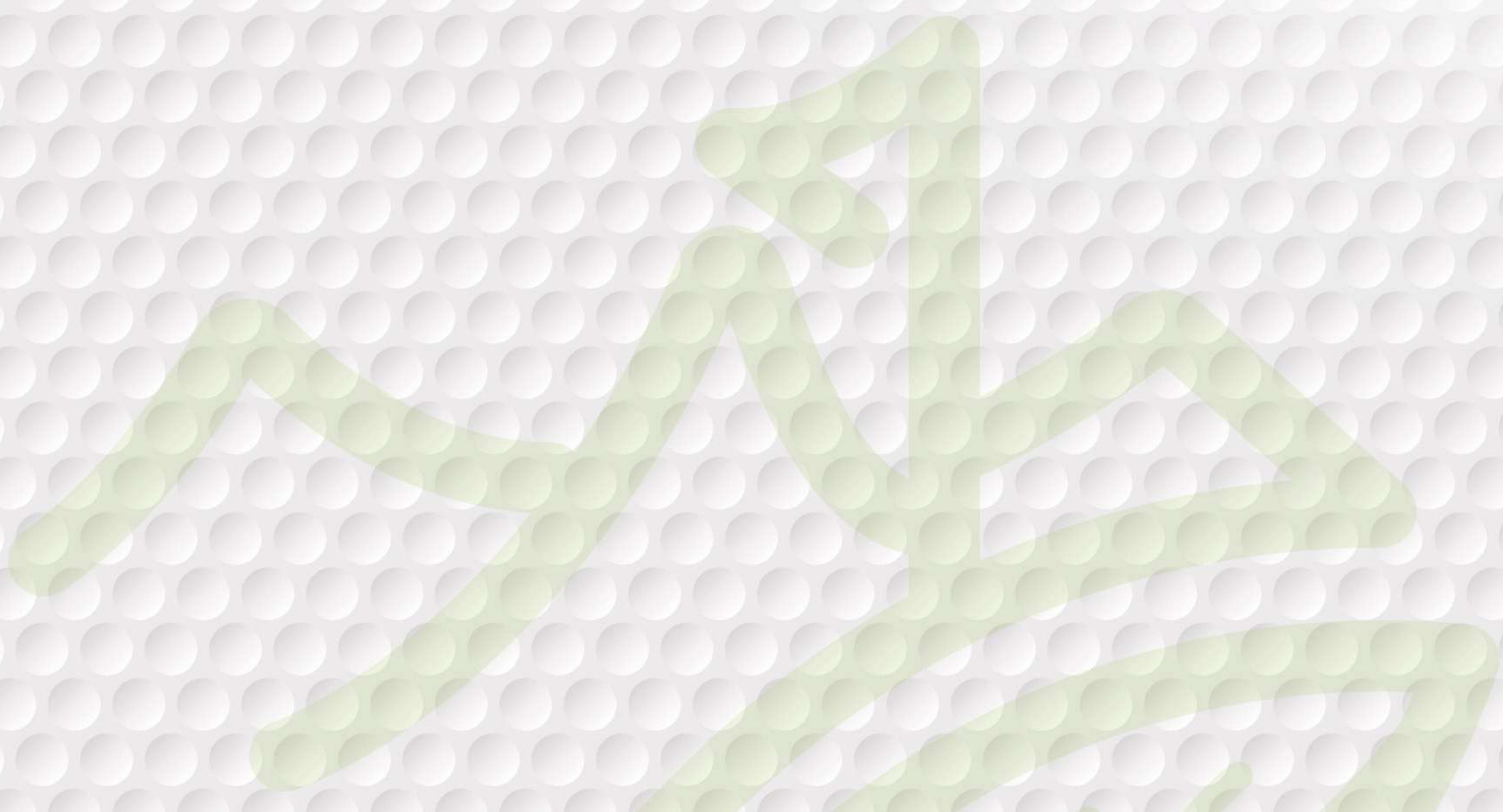
Nuestra gastronomía es una fusión de culturas, combinando platillos reconfortantes que te harán sentir en casa.

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 más 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

360grs de mezcla de fruta, (piña, pepino, jícama) en salsa picosita de aguachile y queso rallado.

  \$95.00

Orden de guacamole

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

  \$115.00

Costillas de elote con salsa BBQ

4 costillas de elote amarillo*, crujientes y acompañadas de salsa BBQ hecha en casa.
*equivalente a 1 pieza de elote.









\$95.00



Gordita de asiento de carnitas con guisado guizado 1 pieza 180grs


Rellena de guisado a elegir:

   \$145.00

-  Picadillo tradicional de la sierra
-  Puntas de filete en salsa pasilla
-  Nopales con papas a la mexicana
-  Rajas poblanas a la crema con grano de elote
-  Chamorro adobado
-  Chicharrón de carne en salsa guajillo
-  Mole ancestral con pollo
-  chicharrón prensado en salsa roja

Queso fundido con chorizo

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

 \$215.00

Guacamole con cecina


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

  \$225.00


Tacos dorados de requesón con chicharrón de aguja norteña

Servidos con guacamole.

 5 piezas con 150grs de guacamole y 50grs de aguja norteña

\$245.00

 10 piezas con 300grs de guacamole y 100grs de aguja norteña.

\$345.00

Orden de chistorra con guacamole y dos quesadillas

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

  \$245.00

Molcajete de la sierra

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

\$295.00




Queso panela a la plancha (IDEAL PARA COMPARTIR)


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


  \$335.00

1 TACOS (Orden de 3 piezas)

Tacos campechanos  \$165⁰⁰
Combinación de 150grs* de bistec, chorizo y chicharrón, preparados con salsa morita.

Tacos de pescado estilo Rosarito  \$185⁰⁰
90grs* de filete de pescado rebosado, servidos con ensaladilla de col y salsa mexicana, en tortilla hecha a mano.
***30grs de filete de pescado por taco.**


Tacos de chicharrón de arrachera  \$245⁰⁰
180grs* de chicharrón de arrachera, servidos con guacamole y cebolla curtida.


Tacos de filete de res con tuétano  \$265⁰⁰
150grs* de sabana de filete con tuétano bien doradito, acompañado de salsa verde.

Tacos de Carnitas \$265⁰⁰
180grs* de carnitas estilo Michoacán, servidos con guacamole, costra de queso y chiles toreados.
***60grs de carnitas por taco.**

Tacos de Fideo Seco con Chorizo ^{2pzs} \$165⁰⁰
140grs* de fideo seco guisado, con tortilla hecha a mano, con crema, queso, chorizo, chicharrón y aguacate.
***70grs de fideo seco por taco.**

1 SOPAS Y PASTAS

Sopa azteca  \$85⁰⁰
Tradicional caldillo 280ml. con sus guarniciones de aguacate, queso, chicharrón y chile pasilla.

Fideo seco con chicharrón de la ramos  \$185⁰⁰
170grs de fideo seco guisado con chile ancho acompañado con 50grs de chicharrón de La Ramos, servido con crema, queso fresco y aguacate.

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.



\$165⁰⁰

Hamburguesa de res

100grs de carne de res, con queso manchego, aderezos de la casa, servida con 200grs de papas a la francesa.



\$265⁰⁰

Hamburguesa de costilla BBQ

150grs de costilla deshuesada BBQ. con queso manchego, aderezos de la casa, servida con 200grs de papas a la francesa



\$245⁰⁰

Arrachera Sierra Morena

250grs de arrachera servida con 100grs de guacamole, 2 quesadillas de maíz y papas a la francesa.



\$365⁰⁰

Milanesa

Empanizada y servida con 200grs papas a la francesa y ensalada de la casa.

 De pollo 200grs.

 De res 200grs.

 De pescado 200grs.



\$245⁰⁰

Pollo con mole

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



\$245⁰⁰

Chamorro adobado

400grs de chamorro cocido y adobado, acompañado con frijoles charros, cebolla cambray asada y tortillas hechas a mano.



\$245⁰⁰

Barbacoa de res con consomé

300grs de brisket en cocción larga hecha en penca de maguey, servida con 2 quesadillas de comal y salsa borracha.

\$285⁰⁰

Pechuga Villaseca a la parrilla

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

\$245⁰⁰

Birria de res con caldillo Rojo

240grs de birria de res cocinada lentamente, servida con caldillo rojo de chile guajillo, chile cascabel y chile ancho, acompañada de garbanzos, cilantro, cebolla y tortillas hechas a mano.

\$185⁰⁰



1 PARRILLA

Aguja norteña a la parrilla

250grs de aguja norteña servida con costilla de elote amarillo, frijoles refritos y 80 grs de guacamole.

\$285.00

Arrachera a la parrilla

250grs de arrachera servida con costilla de elote amarillo, frijoles refritos y 80grs de guacamole.

\$285.00

Rib Eye a la parrilla

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

\$355.00



1 POSTRES

Flan napolitano

Tradicional receta de la casa, una rebanada
320grs



\$85.00

Pay de requesón

Especialidad de la casa, una rebanada
200grs



\$95.00

Brownie de chocolate con helado de vainilla

2 piezas de 60grs de triple chocolate servido
con una bola de 60grs de helado de vainilla.



\$95.00

Arroz con leche bruleado

250grs del postre de la abuela servido con
nuez y canela.

*servido en frio.



\$65.00

Chongos zamoranos

178grs de tradicional receta hecha en casa.



\$65.00

Tarta alemana con helado de vainilla

1 pieza de 110grs de tarta tradicional de
chabacano con nuez servido con una bola
de 60grs de helado de vainilla.

\$95.00

Gelatina de Jeréz con rompopo

Hecha en casa 190grs

\$65.00

*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 gramajes mencionados en las recetas son marcados en crudo.
- Los precios de los platillos incluyen IVA y son precios en moneda nacional.

Alérgenos





VILLASECA
Hotel & Golf



@VILLASECA.HOTEL.SPA.GOLF