



VILLASECA
Hotel & Golf

MENÚ

ROOM SERVICE



#BIENVENIDOSALASIERRA

ROOM SERVICE

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 elote 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

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 de guajillo
- Rajas de chile caloro guisadas
- Chamorro adobado

Guacamole con cecina

200grs. 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, salsa borracha y tortillas hechas a mano.



TACOS (orden 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.



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.



1 FUERTES

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.



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 cambray asada y tortillas hechas a mano.



Barbacoa de res con consomé

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



Filete de la sierra

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



1 PARRILLADA

Tuétanos a la parrilla

Dos piezas 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

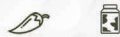
350grs. de rib eye angus, servido con costilla de elote amarillo, frijoles refritos y guacamole 80grs.

Orden de carnitas estilo Michoacán

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



Escanea
para reservar en
nuestro restaurante



¡Cuéntanos!
¿Tuviste algún inconveniente
o tienes alguna sugerencia
sobre tu servicio?



1 POSTRES 1

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 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.



1 MENÚ INFANTIL 1

Plato de fruta

Piña, pepino y jícama con limón, sal y queso rallado, 360grs.



Tacos de arrachera

50grs. de arrachera picada.

Sopa de la sierra

60grs. de pechuga de pollo con consomé, verduras y fetuccini cocidos.



Fetuccini al burro

100grs. de pasta con queso parmesano.



Fetuccini pomodoro

100grs. de pasta en tradicional salsa de tomates confitados y queso parmesano.



Tiras de pollo empanizadas

110grs. de tiras de pollo empanizadas, acompañadas de papas a la francesa y ensalada de la casa.



Tiras de pescado empanizadas

75grs. de tiras de pescado empanizadas, acompañadas de papas a la francesa y ensalada de la casa.



Jugo de naranja natural 330ml.

Jugo verde natural 330ml.

1 BEBIDAS 1

Electrolit 625ml.

Gatorade 600ml.

Clamato preparado sin alcohol 330ml.

Refrescos 355ml.

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

Agua natural 350ml.

Agua mineral 355ml.

Agua Perrier 330ml.

Energético boost 235ml.

Corona lata 355ml.

Corona light lata 355ml.

Victoria lata 355ml.

Michelob ultra lata 355ml.

Modelo especial lata 355ml.

Negra modelo lata 355ml.

Vaso chelado 30ml.

Vaso michelado 80ml.

Vaso o tarro michelado con clamato 320ml.

Alérgenos

Gluten Huevo Frutos secos Lácteos Pescado

- 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 son en moneda nacional.
- Los precios de los alimentos en room service incluyen IVA y cargo del 15% de servicio a la habitación, agosto 2024.