



**SIERRA
MORENA**
Cocina de Campo

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 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 cuidando 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

Tacos dorados de requesón con chicharrón de aguja norteña



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

\$245⁰⁰

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

\$345⁰⁰

Queso panela a la plancha (IDEAL PARA COMPARTIR)
500grs de panela servida con salsa borracha y champiñones al ajillo.



\$335⁰⁰

Molcajete de la sierra  

\$295⁰⁰

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.



Orden de chistorra con guacamole y dos quesadillas



\$245⁰⁰

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

Guacamole con cecina



\$225⁰⁰

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

Queso fundido con chorizo



\$215⁰⁰

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

Orden de guacamole



\$115⁰⁰

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

Costillas de elote con salsa BBQ 

\$95⁰⁰

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

*equivalente a 1 pieza de elote.











Gordita de asiento de carnitas con guisado 1 pieza 180grs



\$145⁰⁰

Rellena de guisado a elegir 1 pieza 150grs :

-  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


Aguachile de fruta





\$95⁰⁰

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



TACOS (Orden de 3 piezas)

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

*50grs de sabana por taco.



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

*60grs de chicharrón de arrachera 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.



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



*50grs de mezcla de bistec, chorizo y chicharrón por taco.

SOPAS Y PASTAS

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.

Sopa azteca   \$85⁰⁰
Tradicional caldillo 200ml. con sus guarniciones de aguacate, queso, chicharrón y chile pasilla.

ENSALADA

Ensalada del campo   \$195⁰⁰
Mix de hojas verdes, champiñones al ajillo, fritura de chile pasilla, 100grs de pechuga de pollo asada, tiritas de tortilla crujiente, queso fresco y vinagreta de limón.

1 FUERTES

Arrachera Sierra Morena

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

  \$365.00

Filete de la Sierra

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

   \$395.00

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.

  \$285.00

Milanesa

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

   \$245.00

 De pollo 200grs.

 De res 200grs.

 De pescado 200grs.

Pechuga Villaseca a la parrilla



\$245.00

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



Pollo con mole

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

    \$245.00

Chamorro adobado

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

   \$245.00

Enchiladas mineras 4 piezas



\$195.00

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



Hamburguesa de res

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

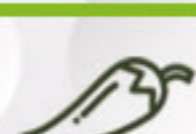
   \$265.00

Hamburguesa de costilla BBQ

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

    \$245.00

Birria de res con caldillo Rojo



\$185.00

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.



Carne en su jugo

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

 \$165.00

PARRILLA

Rib Eye a la parrilla   **\$355.00**
350grs de rib eye angus, servido con costilla de elote amarillo, frijoles refritos y 80grs de guacamole.

Arrachera a la parrilla   **\$285.00**
250grs de arrachera servida con costilla de elote amarillo, frijoles refritos y 80grs de guacamole.

Aguja norteña a la parrilla   **\$285.00**
250grs de aguja norteña servida con costilla de elote amarillo, frijoles refritos y 80 grs de guacamole.

Tuétanos a la parrilla   **\$85.00**
1 pieza de canoa de tuétano, acompañados de salsa mexicana.



1 POSTRES

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

Pastel tres leches de vainilla

Hecho en casa, una rebanada 250grs.



\$95.00

Flan napolitano

Tradicional receta de la casa, una rebanada 320grs.



\$85.00

Pay de requesón

Especialidad de la casa, una rebanada 200grs



\$95.00

Gelatina de Jeréz con rompopé

Hecha en casa 190grs



\$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

Chongos zamoranos

178grs de tradicional receta hecha en casa.



\$65.00

Arroz con leche bruleado

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



\$65.00

***servido en frio.**

*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](https://www.instagram.com/VILLASECA.HOTEL.SPA.GOLF)