



HOTEL & SPA
MANSIÓN SOLÍS

BY HOTSSON

TU DULCE Y MI SAL



ENTRADAS / APPETIZERS

MILAGRITO

\$310.00

Charales de Pátzcuaro fritos, acompañados de guacamole, ensaladilla de jitomate, cebolla y chile perón. Acompañado de tortillas.

Fried with baits, guacamole, tomato, onion and chilli salad accompanied with homemade tortillas.



PIENSO EN TI, SOLO EN TI

\$300.00

Cazuela de carnitas surtidas estilo Quiroga, acompañadas de salsa tipo gazpacho, chiles en vinagre y tortillas (200 gr**).

Fried Pork carnitas Quiroga style with gazpacho sauce, pickled chili and homemade tortillas.



FALSO AMOR

\$320.00

Molcajete de aguacate machacado con cecina frita estilo tierra caliente, queso asadero, nopal y chile güero asado. (Ideal para compartir).

Smashed avocado with dried meat from tierra caliente, cheese, cactus and grilled chili. Served with homemade tortillas.



MORENITA

\$200.00

Tradicional tamal de Michoacán envuelto en hoja de carrizo, servido con salsa de jitomate, rajitas, queso y crema (2 pzas).

Traditional tamal from Michoacán, wrapped with "carrizo" leaves, served with red tomatoe sauce, sliced of chili, sour cream and cheese (2 pc).



MI ETERNO AMOR SECRETO

\$180.00

Uchepos, tamal de elote tierno típico de la región, acompañado de crema de chile chilaca, crema y queso (2 pzas).

Typical sweet tamal accompanied with green chilaca chili cream, cheese and sour cream. (2 pc).



ME VOLVÍ A ACORDAR DE TI

\$240.00

Aguachile de camarón con maracuyá, mango, cremoso de aguacate, cebolla crujiente y cilantro (150 gr**).

Marinated fresh Shrimp with passion fruit, mango, avocado puree, crispy onion and coriander.





ENSALADAS / SALADS

DÓNDE ESTARÁ MI PRIMAVERA

\$140.00

Lechugas mixtas con melón, zarzamoras, jitomate cherry, semilla de girasol garapiñada de café con aderezo de aguacate, jocoque y miel.

Mixed Lettuce with melon, black berry, baby tomatoes, caramelized sunflower seeds and honney avocado dressing.



QUE LE VAYA BIEN

\$150.00

Mezcla de lechugas con nopales curados, jitomate, cebolla morada, ejotes y queso panela, aliñadas con vinagre casero piña.

Mixed Lettuce with cactus, tomato, red onion, green bean and fresh cheese, with pineapple vinaigrette.



TE VOY A AMAR

\$150.00

Ensalada César al grill (opcional), con aderezo hecho al momento, queso parmesano y crotones.

Caesar Salad, grilled (optional), parmesan cheese homemade dressing and croutons.

Agrega proteína / Add (120 gr)

Pollo / grilled chicken

Atún / grilled tuna

\$85.00

\$110.00



SOPAS / SOUPS

A DÓNDE VAYAS

\$140.00

Sopa tarasca, caldillo de jitomate con chiles secos, frijoles de la olla, acompañada de aguacate, crema, queso, tortilla frita y chile pasilla frito.

Tomato and dry chili broth with beans served with avocado, sour cream, cheese, fried tortilla and pasilla Chilli.



YO TE NECESITO

\$140.00

Reconfortante caldo de pollo de la abuela con vegetales, flor de calabaza, granos de elote, acompañado de cebolla, cilantro y chile perón.

Chicken broth, with vegetables, zucchini, flower and corn bites, garnished with onion, coriander and chili.



SI ME QUIERES

Pozolillo de Ihuatzio platillo típico de la comunidad, caldillo rojo con elote tierno, aguacate, queso y crema.

Typical fresh corn soup from Ihuatzio, with, avocado, sour cream and cheese.



VEGETARIANO / VEGETARIAN



PICANTE / HOT

\$130.00

MENÚ INFANTIL / KIDS MENU

DEDOS DE POLLO EMPANIZADOS

Crujientes tiras de pollo empanizadas (120 gr) acompañadas con papas fritas.

Crispy chicken tenders (120 gr) served with French fries.

\$190.00

TACOS DE ARRACHERA

Combinación de suaves tortillas con arrachera 3 pzas (120 gr).

Skirt steak Served on corn tortilla 3 pcs (120 gr).

\$255.00

TIRAS DE PESCADO

Clásicas tiras de pescado empanizadas (120 gr) acompañadas con arroz blanco.

Classic breaded fish strips (120 gr) served with white rice.

\$245.00

PASTA

Pasta penne preparada con jamón, tocino y salchicha en salsa de su elección mantequilla o crema.

Penne pasta prepared with ham, bacon and sausage, with sauce at of your choice, butter or cream.

\$195.00

LITTLE CLUB

Sándwich elaborado con pan blanco, Compuesto de jamón, tocino, salchicha y queso manchego, Acompañado de papas fritas.

Sandwich made with white bread, Made up of ham, bacon, sausage and Manchego cheese. Served with French fries.

\$215.00

PASTAS / PASTA

VIÉNDOLO BIEN

Fetuccini en salsa Alfredo con camarón grande, almejas de la baja y queso parmesano (150 gr**).

Fetuccini with shrimp in Alfredo sauce, clams mix and parmesan cheese.



MARISCOS / SEAFOOD

\$340.00

TUS MENTIRAS

Penne peperoncini con salmón, salteado en cebolla, ajo, orégano, hojuelas de chile rojo, salsa de tomate y hojas de arúgula (150 gr**).

Penne pepperoncino with salmon Mixed in tomato sauce sauteed with onion, garlic, oregano, red chili and arugula leaves.



MARISCOS / SEAFOOD

\$320.00



PRINCIPALES / MAIN DISHES

SI NO TE HUBIERAS IDO

\$510.00

Filete de trucha gigante de Uruapan con mantequilla de limón, macadamia acompañada de betabeles asados, ensalada y patoles (Frijol Grande) (220 gr**).

Giant trout from Uruapan with lemon butter and macadamia nut, Beetroot, salad and white beans.



HUMILDE REGALO

\$600.00

Filete de salmón, servido sobre crema agría y confituras de limón persa (300 gr**).

Sauteed salmon Steak with sour cream and Persian lemon.



LLÉVATE MI VOZ

\$680.00

Picaña de res a la parrilla, laqueada, acompañada de risotto al minguche y hongos de temporada (300 gr**).

Grilled picahna beef with "minguche" risotto and sauteed mushrooms.

LA VENIA BENDITA

\$310.00

Olla podrida de Ario de rosales, estofado tradicional de este municipio elaborado con carne de cerdo, pollo, res cocinado lentamente con pulque, aguamiel y vegetales (200gr**).

Traditional stew from Ario de Rosales slowly cooked with beef, pork, chicken, pulque and vegetables.



SI ME QUEDO AQUÍ CONTIGO

\$470.00

Brisket de res en adobo de chile ancho con cerveza, acompañado de pure de papa trufado y espárragos (200 gr**).

Beef Brisket Stuffed with chili sauce and beer, served with truffled mashed potato and asparagus.



INVÉNTAME

\$200.00

Enchiladas placeras rellenas de cebolla, queso y pollo, servidas con papa, zanahoria, lechuga, crema, queso y chile en vinagre (3 piezas).

Fried tortillas in guajillo chili sauce, stuffed with cheese, onion and chicken, served with carrot, potato, lettuce, pickled chili, cream and cheese(3 pc).



AGREGA CECINA (50 gr**) / ADD DRY BEEF (50 gr**).

\$120.00



CÓMO ME HACES FALTA

Rib eye preparado a la parrilla cocido en mantequilla de hoja santa, acompañado de ensalada de xandukata y vegetales orgánicos salteados (350 gr**).

\$800.00

Grilled Rib eye with hoja santa butter, local herbs salad and sauteed organic vegetables.

¿A DÓNDE VAMOS A PARAR?

Rib eye de cerdo a la parrilla con Morisqueta estilo tierra Caliente, acompañado de queso asado y chucrut con chile güero (350gr**).

\$420.00

Grilled pork Rib eye and Morisqueta tierra caliente style, Accompanied with cheese and sauerkraut with "guero" chili.



MI MAYOR NECESIDAD

Hamburguesa compuesta de pan brioche de costra dura, con queso Gruyère, guarnición tradicional acompañada de papas a la francesa caseras con aceite de trufas y queso parmesano (180gr**).

\$280.00

Hamburger made of Brioche bread with Gruyère cheese, traditional garnish, homemade French fries with truffle oil and Parmesan cheese.

SI ME RECUERDAS

Filete de res Angus montado en pan baguette con frijoles refritos, guacamole, hojas de lechuga, jitomate acompañado de papas en gajos con finas hiervas (180gr**).

\$280.00

Angus beef steak served with baguette and beans, guacamole, lettuce, tomato and fine herbs potato wedges.



A DONDE VAYAS

Delicioso sándwich de tres pisos con su receta tradicional de jamón, pechuga de pollo, tocino y queso manchego, acompañado de crujientes papas a la francesa.

\$220.00

Triple decker sandwich made up of ham, sliced chicken, bacon and manchego cheese accompanied with crispy French fries.

POSTRES / DESERTS

CHIQUILLA BONITA

Esfera de chocolate rellena de pan de elote con nieve de tequila, bañada en salsa caliente de cajeta.

\$210.00

Chocolate sphere stuffed with corn bread and tequila ice cream, covered with milk caramel sauce.

TU CÁRCEL

Moreliana, coulant de dulce de leche horneado, montado entre dos obleas, acompañado de nieve de pasta.

\$210.00

Freshly baked, served with coulant within typical trea wafer from Morelia served with local ice cream.



MÁS QUE TU AMIGO

Pay frío cremoso de camote con leche condensada y cobertura de Jamaica, montado sobre pakes. (Dulce tradicional de trigo y miel).

Creamy cold Sweet potato pie with hibiscus flower, served on wheat and honey cookie.

\$180.00

QUIÉREME

Tarta tatin de durazno, rellena de duraznos caramelizados y helado de jocoque con miel.

Caramelized Peach tatin tarte with "jocoque" ice cream with honey.

\$170.00

VIVA EL AMOR

Nieves michoacanas de pasta, tequila, chongos, zapote & helado de vainilla, chocolate, fresa, dulce de leche y macadamia (3 pzas).

Typical Michoacan pasta sorbet, tequila, chongos y zapote & vainilla, chocolate, strawberry, caramel and macadamia Ice Cream. (3 pc) macadamia / Vanilla, chocolate, strawberry, dulce de leche, macadamia.

\$190.00

BEBIDAS / DRINKS

REFRESCO

REFRESCOS	355 ML	\$45.00
AGUA MINERAL	355 ML	\$45.00
LIMONADA	355 ML	\$45.00
NARANJADA	355 ML	\$45.00
AGUA QUINA	355 ML	\$45.00
GINGER ALE	355 ML	\$45.00
PERRIER	330 ML	\$120.00
S. PELLEGRINO	250 ML	\$110.00

CERVEZAS

CERVEZA NACIONAL	355 ML	\$55.00
CERVEZA IMPORTADA	330 ML	\$80.00
CERVEZA ARTESANAL	355 ML	\$120.00



WELLNESS

ENTRADA / APPETIZERS

CARPACCIO DE VEGETALES

Vegetable carpaccio

Laminas de calabacines orgánicos, portobello confitado, alcaparras, aceitunas y queso parmesano. Aliñados con vinagreta de limón y balsámico.

Organic courgetti slices, portobello confited, capers, olives and Parmesan cheese. Seasoned with lemon and balsamic vinaigrette

\$215.00

10dls



CARPACCIO DE TRUCHA

Trout carpaccio

Trucha curada en casa servida con alcaparras, aceitunas, queso parmesano aderezado con vinagreta de limón y balsámico.

Home-Cured Trout served with Capers, Olives, Parmesan Cheese Dressed with Lemon-Balsamic Vinaigrette.

\$245.00

11.50dls



TOSTADA DE PLÁTANO

Banana toast

Plátano macho macerado en vinagre estilo La Piedad montado sobre una tostada de maíz y terminado con queso de almendra.

La Piedad-style plantain macerated in vinegar over corn toast and finished with almond cheese.

\$145.00

7dls



CALAMARES A LA ROMANA

Roman style squid

Anillos de calamar fritas rebosadas en maíz azul acompañados con salsa romanesco de nuez de macadamia con chile morita y alioli.

Fried squid rings coated in blue corn served with Romanesco macadamia nut sauce with Morita chili and aioli.

\$210.00

10dls



SOPA DE VERDURAS

Vegetable soup

Caldillo de jitomate con vegetales orgánicos, acelgas y elote.

Tomato broth with organic vegetables, chard and corn.

\$105.00

5dls





PRINCIPALES / MAIN COURSE

FILETE AL PESTO (200 gr) **Pesto beef steak (200 gr)**

\$375.00
18dls

A la parrilla guarnecido con vegetales orgánicos, espárragos y tomates de colores, aderezados con pesto clásico y queso parmesano.

Grilled garnished with organic vegetables, asparagus and colored tomatoes dressed with classic pesto and Parmesan cheese



CONTIENE LÁCTEOS
CONTAINS DAIRY



ORGANICO
ORGANIC



NUECES
NUTS



SIN GLUTEN
GLUTEN FREE

TRUCHA (200 gr) **Trout (200 gr)**

\$375.00
18dls

Filete de trucha gigante con mantequilla de jamaica y alcaparras acompañado de papas salteadas y tomates de colores.

Trout steak with jamaica butter and capers, accompanied with sautéed potatoes and colored tomatoes.



PESCADO
FISH



LIBRE DE LÁCTEOS
DAIRY FREE



NUECES
NUTS



SIN GLUTEN
GLUTEN FREE

PECHUGA DE POLLO A LA PLANCHA (250 gr) **Grilled chicken breast (250 gr)**

\$350.00
17dls

Guarnecida con vegetales orgánicos y ensalada.

Garnished with organic vegetables and salad.



CONTIENE LÁCTEOS
CONTAINS DAIRY



SIN GLUTEN
GLUTEN FREE



ORGANICO
ORGANIC

RISOTTO CON VEGETALES **Risotto with vegetables**

\$280.00
13dls

Con vegetales orgánicos, hongos, leche de coco y limón amarillo.

With organic vegetables, mushrooms, coconut milk and lemon.



VEGANO
VEGAN



ORGANICO
ORGANIC



SIN GLUTEN
GLUTEN FREE



LIBRE DE LÁCTEOS
DAIRY FREE



POSTRES / DESSERT

PAN DE ELOTE Corn bread

Servido con crema de limón y frutos rojos
Served with lemon cream and red fruits



\$145.00
7dlls

PANQUE BLUE BERRY Blue berry cake

Elaborado con pinole de maíz y blue berry
acompañado con una infusión de lavanda y frutos.
*Made with toasted flour corn powder and blue berry,
accompanied with lavender infusion and fruits.*



\$125.00
6dlls

PAY DE GUAYABA Guava pie

Pastel frío y cremoso de queso con guayaba y nueces,
guarnecido con frutos.
*Cold and creamy cheese cake with guava and walnuts
garnished with fruits.*



\$115.00
6dlls

TAPIOCA DE CHIA Chia seed tapioca

Hidratada en leche de, acompañada de frutos de
temporada..
With coconut milk with season fruit



\$105.00
6dlls

Las proteínas expresan su gramaje en crudo
Proteínas cocidas*
Cook proteins*

La ingestión de los alimentos crudos son responsabilidad de quien lo consume**
Ingestion of Raw Food is the responsibility of the customer

Los precios incluyen 16% de I.V.A
All prices include 16% of VAT
Precios en moneda nacional
Prices in Mexican currency

