

Tapas, Pintxos y algo más

Jamón serrano con pan tomate.... \$ 70.00

Jurel encurtido, acompañado con papaya y aceite de albahaca \$ 65.00

Pulpo al carbón con papa ahumada \$75.00

Naranjitas de chorizo y queso fresco sobre salsa de frijol \$ 80.00

Croquetas de jamón serrano perfumadas a la trufa \$ 65.00

Ceviche de pescado perfumado al mezcal \$ 75.00

Queso estilo Valle de Guadalupe con mermelada de tomates \$ 60.00

Arraïtxikis (mousse de pescado ahumado en casa y papa crujiente) \$75.00

Camarones con aceite de oliva, ajo y perejil \$85.00

Coctel de mariscos estilo "Acapulco" \$85.00

Plato mixto \$145.00

(Jamón serrano, pulpo, croquetas, naranjitas, queso con mermelada, Arraïtxikis y jurel encurtido)

Precios en pesos mexicanos.

Por favor considere que 11 % de IVA no está incluido
Así como el 15% por cargo de servicio a partir de 6 personas



GUAYCURA
BOUTIQUE HOTEL & SPA

Appetizers

Serrano ham with tomato bread \$70

Pickled mackerel, with papaya and basil oil \$ 65

Grilled octopus served with smoked potatoes \$75

Rice balls with fresh cheese, Mexican sausage and bean sauce \$80

Croquettes of Serrano ham perfumed to the truffle balls in bell pepper sauce \$65

Catch of the day Ceviche, perfumed with a hit of mescal \$75

Cheese of Guadalupe Valley style served with cherries tomatoes jam \$60

Smoked Fish Mousse with balsamic an potatoes chips \$75

Sautéed shrimps with olive oil garlic and parsley \$85

Seafood cocktail "Acapulco" style \$85

Assorted tapas dish. \$145

(Serrano ham, octopus, Croquettes of Serrano ham, rice balls, Guadalupe Valley cheese, Smoked Fish Mousse and Pickle Mackerel)

Prices are in Mexican Pesos.

Please consider that 11 % Federal Tax is not included
15% gratuity will be added to groups of or more guests