

PATZ. (M) MX.

# LUZENCIA®

HOTEL BOUTIQUE  
ALMA LOCAL

## COMIDAS



El lugar donde las leyendas,  
la historia y la naturaleza  
se entrelazan.



Ahumada 15, Centro,  
Pátzcuaro, Mich. 61600  
MX

Rendimos tributo a nuestra  
tierra y a nuestro lago.

**ENTRE FLORES  
& BOMBONES**  
(Individuales)

<b>Buñuelos de Tingüindín</b> con helado de vainilla de Papantla, tan sencillo, tan rico.	\$160
<b>Tamal de zarzamora</b> con palanqueta de cacahuete, cremoso de queso mascarpone y sorbete de temporada.	\$150
<b>Creme brûlée</b> con azúcar de vainilla y bosque frutal.	\$170



**CERVEZA**

<b>ARTESANAL</b>	
Cerveza local por temporada	\$100
Piedra Luisa IPA	\$110
Colimita, Lager	\$110
Colimita Cero Alcohol	\$110
Cayaco, Lager Light	\$110
La Bru, IPA	\$110
<b>COMERCIAL</b>	
Coronita / Victoria (210 ml.)	\$35
Corona / Victoria (355 ml.)	\$45
Negra modelo / Modelo Especial	\$50

**BEBIDAS SIN ALCOHOL**

Agua del día	\$35
Agua mineral	\$45
Jarra de agua de sabor	\$75
Soda de la casa, con gas o sin gas: Especiada / Frutal / Herbal / Floral	\$75
<b>Fermento de jengibre con miel,</b> cosecha de corazón	\$85
Coca cola	\$45
Coca cola light	\$45
Sprite	\$45

**NUESTRA COCINA**



**Entre garzas y cenizales, te invitamos a volar en este recorrido sensorial, donde las emociones y el placer se mezclan.**

La cocina se hace en la vida cotidiana, estamos aquí para comer, beber y disfrutar de una experiencia cálida, risueña y llena de pueblo, el que tanto amamos, Pátzcuaro.

Platicar del menú como algo específico o aislado sería no reconocer todo aquello que lo acompaña, gracias a todas las personas que han sumado en este proyecto, cada plato es un reflejo de su dedicación y su arte, es a través de la cocina donde se saborea Luzencia y todo lo bello que representa.

Somos un espacio en el cual nos interesa que disfrutes cada segundo, en cocina somos buena onda, si es necesario cambiar algo de nuestro plato o ajustar y está dentro de lo posible, dalo por hecho.



Ahora sí,  
"San Pascual Bailón, báilame en este fogón,  
tú me das el sazón, y yo te dedico  
un danzón"  
... a disfrutar.

## ENTRADAS

<b>Ensalada de lentejas locales y hortalizas</b> del huerto servidas sobre cazuelita de pan pita con cúrcuma, tzatziki de pepino y serrano.	\$160
<b>Ensalada fría de guajolote</b> a la menta con vegetales, yogurt cremoso y crujiente de pan.	\$180
<b>Taco de atún al grill</b> con salsa de piña y jalapeños tatemados, cebollitas caramelizadas y salsa de chile morita para acompañar.	\$145
<b>Bocol de frijol con cilantro</b> , adobo de chiles secos, pulpo al grill, meloso de arroz Morelos, fritura de plátano macho y ensalada ácida.	\$180



## PARA COMPARTIR

<b>Tabla de charcutería local</b> , mezcla de carnes curadas, quesos mexicanos, frutos secos y compota de temporada, acompañada con pan de la casa.	\$350
<b>Laminado de pulpo y trucha salmonada</b> con vinagreta de cítricos, anís estrella, comino, arúgula y crujiente de jalapeño, acompañado con pan de la casa.	\$240
<b>Crujientes charales</b> , tortillas de maíz azul, aguacate, cebolla y jitomate, salsa molcajetada de chile manzano.	\$190
<b>Tasajo oaxaqueño asado a la brasa</b> , queso fresco, frijoles de la olla, aguacate, salsa y tortillas de maíz azul.	\$240
<b>Ceviche de pesca de temporada</b> , leche de tigre de chile morita, crujientes de pepino y charal servido con tostadas de maíz azul.	\$220

## CALDOS &amp; SOPAS

<b>Sopa de hongos silvestres deshidratados</b> , acelga, miso y tempura de vegetales.	\$210
<b>Velouté de almejas</b> con poro y papa, vino jerez manzanilla, toast de brioche para acompañar.	\$190
<b>Mole de olla</b> , chambarete de res, combinación de chiles secos, caldo ligeramente especiado, acompañado con vegetales del huerto y tortillas hechas a mano.	\$280

“ El lago la transformó en una garza blanca, protectora del agua y todo lo que de ella florece ”

## PLATOS PRINCIPALES

<b>Tallarines de espinaca</b> salteados en aceite de oliva, salvia, nuez de macadamia, aguacate machacado, albahaca y queso fresco.	\$240
<b>Pesca de temporada envuelta en hoja santa</b> , mantequilla clarificada, puré de coliflor, emulsión de tallos verdes y vegetales del huerto aliñados.	\$310
<b>Mextlapique de trucha salmonada</b> , mantequilla de epazote, ensalada de calabacita y ejote con vinagreta de za'atar y miel de agave con cardamomo.	\$320
<b>Pescado zarandeado de temporada</b> cocinado a la brasa, arrocito y guacamole. <i>(Sugerido a compartir).</i>	\$550
<b>Frito de pulpo salteado con vegetales de temporada</b> , mayonesa de pimentón dulce y pan de la casa.	\$340
<b>Guajolote local con adobo de chile guajillo</b> y nuez de macadamia acompañado de uchepo con crema, queso y salsa de tomatillo.	\$320
<b>Costillar de cerdo en mole negro casero</b> , jaguacata de frijoles, verdolagas y encurtido de verduras.	\$320
<b>Cabrería al grill (500 gr.)</b> , vegetales salteados con perejil, ensalada del huerto y salsa gribiche para acompañar.	\$550
<b>Hamburguesa de la casa</b> , mezcla de carne de cerdo y res, aderezos hechos en casa, vegetales y papas fritas para acompañar.	\$240