

PATZ. (M) MX.

LUZENCIA®

HOTEL BOUTIQUE
ALMA LOCAL

DESAYUNOS



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.



ESPECIALES LUZENCIA

(Bajo Disponibilidad)

Pancita / menudo / mondongo \$210
De donde nos visites, nuestro plato de pancita es delicioso, acompañado de plato con cilantro, cebolla, chile, limón y sus tortillas a mano.

Barbacoa de borrego \$220
Cocinada con penca de maguey, se acompaña de plato con cebolla, chile, cilantro, limón y tortillas a mano.

BARRA DE BEBIDAS

Jugo de cítricos (según la temporada) \$65
Naranja / toronja / lima / mandarina.

Jugo verde con base de cítricos, \$70
piña, nopal, apio y espinaca.

Jugo de frutos rojos, \$75
zarzamora, fresa, frambuesa y mora azul.

Jugo de papaya, plátano, \$75
manzana y limón

Licudo de avena, plátano \$80
y chocolate

Mimosa, jugo de cítricos y vino espumoso. \$120

Agua Mineral \$45



NUESTRA COCINA



Entre garzas y cenzontles, 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.

LADO DULCE

Conoce nuestra selección de mini bollería: concha, cuernito, rol de canela, chocolatín. \$45 pza.

Pan Penélope, pan francés hidratado con leche, huevo y vainilla, cocinado en mantequilla avellanada, acompañado de cremoso queso mascarpone y frutos rojos. Se acompaña con miel de temporada. \$220

Fruta de temporada, acompañada de yogurt de la casa, granola y miel. \$120



LADO SALADO

SÁNDWICHES Y TORTAS

Tosta de sarraceno con jocoque y requesón, chutney de tomates cherrys y brócoli salteado con pistache en mantequilla clarificada. (Puedes añadir proteína: Trucha Salmonada o huevo a tu gusto por \$45). \$180

Sándwich de brioche doradito con guajolote local y queso suizo gratinado, ensalada de col y pepino para acompañar. \$180

Molletes madre, hechos a base de baguette de masa madre, frijoles refritos y queso gouda suave, pico de gallo a un costado para acompañar. (Si gustas puedes agregar tocino doradito \$45). \$160

Club Sándwich, suave y alveolada focaccia, hace de este sándwich una experiencia, con pechuga de pollo cocinado a la plancha, jamón artesanal, vegetales, papas fritas y cátsup hecha en casa. \$210

HUEVOS Y CHILAQUILES

Migas con huevo, comenzamos por una tortilla con poquita manteca de cerdo, huevos estrellados a tu gusto, salsa roja de chipotle, migas de chicharrón espolvoreado y verdolagas, un auténtico manjar. \$180

Huevos al gusto, tenemos los siguientes: a la mexicana, con tocino, divorciados con chorizo artesanal. Acompañados de frijoles refritos y/o una porción de chilaquiles. \$175

Omelette de trucha salmonada ahumada en frío, en combinación de queso de cabra, verdolagas, cherrys y za'atar, acompañado de vegetales del huerto, pan o tortilla. \$180

Chilaquiles servidos en sartén de hierro fundido, frijolitos de la olla refritos y la proteína que gustes agregar, nuestros chilaquiles se sirven con cebolla, queso fresco y crema. \$140
(Rojos o Verdes / Agrega tu proteína: pollo - huevo (2 pz.) por \$45)

Huevos brouillés, cocinados con mantequilla clarificada a temperatura baja, un poco de cebolla para dar sabor, hacen de este plato una experiencia deliciosa para comer huevos, acompañados de ensalada de la casa y pan de masa madre. \$160
(Agrega tocino doradito \$45)



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