



# HAYHU

— BEACH —

SLOW FOOD GRILL

&

BAR



## HAYHU DRINKS

**CAIPIROSKA DE MANGO** **160 MXN**

UN COLORIDO COMBINADO DE VODKA, MANGO Y LIMÓN. (*VODKA, MANGO AND LIME*)

**TERERE MEXICANO** **180 MXN**

MEZCAL, INFUSIÓN DE YERBA MATE, TÓNICA, TWIST DE TORONJA Y LIMÓN.

(*MEZCAL, YERBA MATE TEA, TONIC, POMEGRANATE AND LIME*)

**GIN CHUCHI** **180 MXN**

PERFECTA COMBINACIÓN DE HENDRICKS, TÓNICA, LIMÓN, HIERBA BUENA Y PEPINO

(*HENDRICKS, TONIC, LIME, MINT & CUCUMBER*)

**PINK PEPPER TONIC** **160 MXN**

TANQUERAY, TÓNICA, JENJIBRE Y PIMIENTA ROSA (*TANQUERAY, TONIC, GINGER,*

*PINK PEPPER*)

**PAINKILLER** **180 MXN**

REFRESCANTE COCKTAIL TIKI A BASE DE RON AÑEJO Y JUGO DE PIÑA (*REFRESHING*

*TIKI COCKTAIL WITH RUM AND PINEAPPLE JUICE* )

**COCO THAI** **180 MXN**

COCKTAIL TÍPICO TAILANDÉS A BASE DE RON AÑEJO Y LICORES DE ALMENDRA

Y NARANJA (*DARK RUM, ALMOND AND ORANGE LIQUEUR* )

**APEROL SPRITZ** **160 MXN**

APEROL CON PROSECCO ITALIANO, AGUA MINERAL Y UNA RODAJA DE NARANJA.

(*APEROL, ITALIAN PROSECCO, SPARKLING WATER, ORANGE SLICE*)

**MARGARITA GREEN** **160 MXN**

DELICIOSA MARGARITA CON UN EXTRA DE FRESCURA DE MIDORI Y HIERBA BUENA.

(*TRADITIONAL MARGARITA W/ MIDORI AND MINT*)

**AMARETTO SOUR** **160 MXN**

AMARETTO, JUGO DE NARANJA, CLARA DE HUEVO BATIDA Y UN TOQUE DE LIMÓN.

(*AMARETTO, ORANGE JUICE, WHIPPED EGG WHITE, LIME*)

**MEZCALITO SOUR** **180 MXN**

MEZCAL UNION, AZÚCAR, MORAS MACHACADAS, JUGO DE LIMON Y TAJIN.

(*UNION MEZCAL, SUGAR, BERRIES, LEMON JUICE AND TAJIN*)



### CHAMPAGNE

FREIXENET BLACK	1200 MXN
VEUVE CLICQUOT	2000 MXN

### GIN

TANQUERAY	120 MXN
BOMBAY SAPPHIRE	130 MXN
HENDRICKS	160 MXN

### RON

BACARDI BLANCO	100 MXN
BACARDI AÑEJO	100 MXN
FLOR DE CAÑA 7 AÑOS	120 MXN
ZACAPA 12 AÑOS	140 MXN
ZACAPA 23 AÑOS	200 MXN

### LICORES

BAILEYS	100 MXN
AMARETTO DISARONNO	120 MXN
JAGERMEISTER	120 MXN
CAMPARI	130 MXN
CONTROY	140 MXN
LICOR 43	120 MXN
VACCARI NERO	120 MXN

### TEQUILA

HORNITOS	120 MXN
1800 REPOSADO	130 MXN
JOSÉ CUERVO TRADICIONAL	100 MXN
1800 CRISTALINO	140 MXN
DON JULIO REPOSADO	120 MXN
DON JULIO 70	160 MXN

### MEZCALES

400 CONEJOS JOVEN	130 MXN
400 CONEJOS AÑEJO	130 MXN
UNIÓN	120 MXN
AMORES	130 MXN

### VODKA

SMIRNOFF	100 MXN
ABSOLUT VODKA	120 MXN
GREY GOOSE	160 MXN

### WHISKY & WHISKEYS

RED LABEL	100 MXN
BLACK LABEL	160 MXN
JACK DANIELS	100 MXN
CHIVAS REAGAL	160 MXN
JIM BEAM	100 MXN
BUCHANAN'S	160 MXN





## SIN ALCOHOL / SOFT DRINKS

AGUA NATURAL EN BOTELLA 30 MXN

*MINERAL WATER*

JARRA DE AGUA NATURAL 50 MXN

*NATURAL WATER JAR*

C/HIERBAS— w/HERBS +15 MXN

AGUA MINERAL 35 MXN

*SPARKLING WATER*

AGUAS NATURALES 50 MXN

*FRESH JUICE*

REFRESCOS 30 MXN

*SODAS*

AGUA QUINA 40 MXN

*TONIC WATER*

TERERE PARAGUAYO 50 MXN

SMOOTHIES 90 MXN

## CERVEZA - BEER

60 MXN

MODELO ESPECIAL- MODELO NEGRA-

CORONA- VICTORIA- PACIFICO

CERVEZA ARTESANAL 90 MXN

*(CRAFT BEER)*

VASO CHELADO 20 MXN

VASO MICHELADO 30 MXN

OJO ROJO 40 MXN

## VINOS - WINE



COPA / BOTELLA

### VINO TINTO

CONCHA Y TORO CABERNET 100/350 MXN

LOS VASCOS CABERNET 650 MXN

TRAPICHE MALBEC 400 MXN

NAVARRO CORREA MERLOT-CABERNET-SYRAH  
750 MXN

TRUMPETER MALBEC 750 MXN

### VINO BLANCO

CONCHA Y TORO RESERVADO SUAVIGNON BLANC  
100/350 MXN

LOS VASCOS CHARDONAY 650 MXN

TRAPICHE TORRONTÉS 650 MXN



## ENTRADAS/ APPETIZERS

<b>GUACAMOLE</b>	<b>120 MXN</b>
<b>CEVICHE COCOVEGGIE</b>	<b>160 MXN</b>
COMBINACIÓN DE COCO FRESCO, PIMIENTOS, CEBOLLA MORADA PEPINO, AGUACATE, JITOMATES CHERRY Y UN TOQUE DE HIERBA BUENA. (FRESH COCONUT, PEPPERS, RED ONION, CUCUMBER, AVOCADO, CHERRY TOMATOES AND MINT)	
<b>CEVICHE THAI</b>	<b>250 MXN</b>
MIX DE LANGOSTA Y CAMARÓN, JITOMATE CHERRY, CEBOLLA MORADA, AGUACATE Y LECHE DE TIGRE. (MIX OF LOBSTER, SHRIMP, CHERRY TOMATOS, RED ONION, AVOCADOS AND LECHE DE TIGRE)	
<b>PORTOBELLO ASADO TRES QUESOS</b>	<b>180 MXN</b>
(GRILLED PORTOBELLO STUFFED WITH 3 CHEESE MIX)	
<b>TUÉTANO A LAS BRASAS (GRILLED MARROW)</b>	<b>180 MXN</b>
<b>TOSTADAS DE CAMARONES AL RECADO NEGRO</b>	<b>180 MXN</b>
CAMARONES SALTEADOS EN RECADO NEGRO, BASE DE AGUACATE Y TOPPING DE JITOMATE, CEBOLLA MORADA Y PIÑA (SHRIMP SAUTEED IN RECADO NEGRO, PLACED ON AN AVOCADO BASE WITH TOMATOS, RED ONION AND PINEAPPLE)	
<b>CARPACCIO DE CAMARÓN</b>	<b>180 MXN</b>
SERVIDO CON JITOMATE, QUESO PARMESANO, CEBOLLA MORADA Y ACEITUNAS NEGRAS (SHRIMP CARPACCIO SERVED W/ PARMESAN CHEESE, RED ONION, TOMATOES AND BLACK OLIVES)	
<b>PALTA PORÃ</b>	<b>200 MXN</b>
AGUACATE RELLENO DE CAMARONES AL VINO BLANCO (SHRIMP STUFFED AVOCADO WITH WHITE WINE AND GARLIC)	
<b>PALTA PORÃ LANGOSTA</b>	<b>250 MXN</b>
AGUACATE RELLENO DE LANGOSTA AL VINO BLANCO (LOBSTER STUFFED AVOCADO WITH WHITE WINE AND GARLIC)	
<b>CAMARON RAPAI</b>	<b>280 MXN</b>
CAMARONES EMPANIZADOS AL ESTILO BRASILEÑO (BREADED AND DEEP FRIED SHRIMP)	
<b>ORDEN EXTRA DE TOTOPOS O PAN (EXTRA CHIPS OR BREAD)</b>	<b>20 MXN</b>
<b>CHIPA GUAZÚ</b>	<b>160 MXN</b>
DESDE PARAGUAY UN SOUFFLÉ DE ELOTE CON QUESO FRESCO Y CEBOLLA (TYPICAL PARAGUAYAN DISH MADE OUT OF FRESH CORN, CHEESE AND ONION THAT COMES IN A SOUFFLÉ FORM)	



## PARRILLA / GRILL

ARRACHERA 300 GR 300 MXN

SOÑO CHUCHI (FILETE MIGNON) 280GR 400 MXN

IDEAL PARA AQUELLOS QUE GUSTAN SABOREAR LA CARNE DELICIOSAMENTE JUGOSA. (IDEAL FOR THOSE WHO LIKE TO RELISH A JUICY STEAK)

LANGOSTA AL CARBÓN (GRILLED LOBSTER) 3 MXN x GR

DELICIOSA LANGOSTA AL CARBÓN AL ESTILO PROVENZAL (DELICIOUS LOBSTER SEASONED WITH GARLIC AND FINE HERBS).

VEGETALES A LA PARRILLA (GRILLED VEGETABLES) 160 MXN

- EXTRA PARMESANO (EXTRA PARMESAN) +20 MXN

- EXTRA CAMARÓN (EXTRA SHRIMP) +70 MXN

FILETE DE ATÚN SELLADO. 260 MXN

FILETE DE PESCADO LOCAL (LOCAL FISH FILLET) 250 MXN

EXQUISITAMENTE ASADO AL CARBÓN CON HIERBAS Y MANTEQUILLA (GRILLED FISH MARINATED WITH FINE HERBS, SPICES AND WHITE WINE)

TIRA DE COSTILLA VACUNA (SHORT RIB) 750 MXN x/KG

TAPA CUADRIL / PICAÑA 1000 MXN x/KG

PARA COMPARTIR (TO SHARE)(90 A 120 MIN)

EL ESPECIAL DE LA CASA, UN CORTE IMPERDIBLE, COCINADO A FUEGO LENTO Y PERFECTO PARA LOS AMANTES DE LA CARNE. (PERFECT FOR MEAT LOVERS, GRILLED SLOWLY AND IDEAL FOR SHARING)

JAVORAI MAR Y TIERRA 2000 MXN

PARA COMPARTIR (TO SHARE)(45 MIN)

COMBINACIÓN PERFECTA DE DELICIAS DE LA TIERRA Y MANJARES DEL MAR: CARNES, CHORIZOS, POLLO, LANGOSTA Y PINCHOS DE CAMARONES CONDIMENTADOS Y ASADOS A LA PERFECCIÓN CON LA GUARNICIÓN DE LA CASA (PERFECT COMBINATION OF MEATS, CHORIZOS, CHICKEN, LOBSTER TAIL AND SHRIMP PINCHOS, ALL PERFECTLY SEASONED AND GRILLED, SERVED WITH HOUSE SIDES)

PARA MEJORAR NUESTRO SERVICIO, TE ROGAMOS HACER LA ORDEN DE PLATILLOS DE LA PARRILLA AL REALIZAR TU RESERVACIÓN.

FOR US TO IMPROVE OUR SERVICE PLEASE ORDER DISHES FROM THE GRILL WHEN YOU MAKE YOUR RESERVATION.





## HAMBURGUESAS / BURGERS

### **HAMBURGUESA SOGUE** **200 MXN**

CARNE DE HAMBURGUESA PREMIUM, TOCINO, QUESO MANCHEGO, CEBOLLA ASADA, LECHUGA Y TOMATE; ACOMPAÑADO DE PAPAS FRITAS (GRILLED HAMBURGER W/ PREMIUM MEAT, BACON, CHEESE , GRILLED ONION, LETTUCE AND TOMATO, COMES W/ FRIES)

- EXTRA HUEVO (EXTRA EGG) **20 MXN**

### **HAMBURGUESA PURETE** **240 MXN**

CARNE DE HAMBURGUESA PREMIUM, TOCINO, QUESO MANCHEGO, QUESO AZUL, CEBOLLA ASADA, CHAMPIÑONES, ACEITUNAS NEGRAS, LECHUGA Y TOMATE, ACOMPAÑADO DE PAPAS FRITAS

(GRILLED HAMBURGER W/ PREMIUM MEAT, BACON, MANCHEGO CHEESE, BLUE CHEESE, LETTUCE AND TOMATO, GRILLED ONIONS, MUSHROOMS W/ FRENCH FRIES)

### **PARAGUASU BURGUER** **260 MXN**

LOMO DE ATÚN ROJO, QUESO OXACA, CEBOLLA ASADA, TOCINO, LECHUGA Y TOMATE , ACOMPAÑADA DE PAPAS FRITAS (RED TUNA, OAXACA CHEESE, GRILLED ONIONS, BACON, LETTUCE AND TOMATO, W/ FRENCH FRIES.)

### **HAMBURGUESA DE PORTOBELLO** **200 MXN**

PORTOBELLO SELECCIONADO CON QUESO MANCHEGO, QUESO OXACA, CEBOLLA ASADA, CHAMPIÑONES, ACEITUNAS NEGRAS, LECHUGA Y TOMATE, ACOMPAÑADO DE PAPAS FRITAS (SELECTED PORTOBELLO MUSHROOM, MANCHEGO CHEESE, OAXACA CHEESE, LETTUCE AND TOMATO, GRILLED ONIONS, MUSHROOMS, COMES W/ FRENCH FRIES)

### **SANDWICH DE LOMITO PARAGUAYO** **260 MXN**

DELICIOSO FILET MIGNON EN PAN DE HAMBURGUESA CON TOCINO, QUESO, LECHUGA, TOMATE Y HUEVO, ACOMPAÑADO DE PAPAS FRITAS ( GRILLED FILLET MIGNON SÁNDWICH W/ BACON, CHEESE, LETTUCE, TOMATO AND A FRIED EGG; COMES W/ FRIES)



## ENSALADAS / SALADS

### ENSALADA CÉSAR 200 MXN

LECHUGA OREJONA, QUESO PARMESANO, CROTONES, PANCETA CROCANTE, POLLO GRILLADO Y ADEREZO CESAR.  
(ICEBERG LETTUCE, PARMESAN CHEESE, CROUTONS, BACON, GRILLED CHICKEN AND CAESAR DRESSING)

### ENSALADA HAYHU 180 MXN

MEZCLA DE HOJAS VERDES, MANZANA, NUEZ, ARÁNDANOS DESHIDRATADOS, QUESO DE CABRA Y CROTONES, ACOMPAÑADOS DE VINAGRETA DE HABANERO  
(MIX OF GREENS, APPLE, NUTS, SUN DRIED CRANBERRIES, GOAT CHEESE, CROUTONS, WITH A SPICY HABANERO VINAIGRETTE)

- OPCIÓN CON CAMARONES (W/ SHRIMP) + 70MXN

## POSTRES / DESSERT

### FRAPPUCHUCHI 90 MXN

CAFÉ HELADO CON GRANOS DE CAFÉ MOLIDO SELECCIONADO, CHOCOLATE Y VAINILLA. (QUALITY ICED COFFEE W/ CHOCOLATE SYRUP AND VANILLA)

### DULCE DE GUAYABA CON QUESO 90 MXN

LÁMINAS DE ATE DE GUAYABA ACOMPAÑADAS DE QUESO DE CABRA, NUEZ Y MIEL DE CÍTRICOS. (GUAVA PASTE WITH GOAT CHEESE, WALNUTS AND CITRIC HONEY)

### PIÑA ASADA CON CANELA 70 MXN

IDEAL PARA LA DIGESTION. (IDEAL FOR DIGESTION, ROASTED PINEAPPLE W/ CINNAMON, SERVED WARM)

### PALETAS DE HELADO ARTESANALES 80 MXN

(ARTISANAL POPSICLES)