

LEYENDA

Narra la historia que al otro lado de Puebla, entre los ríos de Almoloya y Alse seca, había un paraje denominado de La Madrecita. Este lugar tuvo fama de vender el mejor pulque de la región. Ahí concurrían los distintos grupos de la población: españoles, criollos, mestizos e indígenas a comentar los sucesos del día y a gustar bebidas. El otro atractivo del sitio eran las flores, los manantiales, los pájaros y por eso era uno de los lugares preferidos de los pobladores y visitantes de la muy noble y leal Ciudad de Puebla de los Ángeles.

CONCEPTO

Hoy en día, en este mismo sitio, CASAREYNA es un concepto integral que incluye espacios encantadores, donde circulan aromas, esencias y colores, invitando al paladar a la degustación pausada de las delicias culinarias de la auténtica cocina Poblana en las que el sazón, la pasión y la experiencia se conjugan en una gama de generosas opciones.

El concepto incluye cuarenta y seis espléndidas suites de lujo, salones y patios para eventos engalanados con muros de ruinas del siglo XVI al XVII, sala de juntas, boutique de Talavera de la Reyna, alberca, jacuzzi, SPA, gimnasio, pista para trotar AUDI, área infantil y tiendita de productos artesanales y gourmet.

CASAREYNA se caracteriza por el esmero en la atención personalizada, el cuidado de todos y cada uno de los detalles, un ambiente sobresaliente y exclusivo, además de un servicio cálido, único y profesional.

PORCIONES

CASAREYNA se caracteriza por servir porciones abundantes buscando siempre la satisfacción de nuestros comensales.

Sopas: 250 ml
Chistorra: 130 g
Ceviche: 200 g
Cecina: 200 g
Spaguetti: 160 g
Pechugas: 200 g
Filetes de Res: 200 g
Arrachera y Tampiqueña: 250 g
Mar y Tierra: 200 g
Salmón y Atún: 200 g
Moles y Pipianes: 200 g
Lengua y Mixiote: 250 g

Información proporcionada con base a la Ley Federal de Protección al Consumidor. (PROFECO)



CASAREYNA
HOTEL · RESTAURANTE



CASAREYNA
HOTEL · RESTAURANTE



 CASAREYNA
www.casareyna.com
+52 (222) 232 0032

Privada 2 Oriente 1007 Col.Centro C.P. 72000
Paseo de San Francisco, Puebla, Pue. México

COMIDAS Y CENAS

SUGERENCIAS DE TEMPORADA

ENTRADAS

🍴 CHALUPAS POBLANAS 4 piezas de tortilla de maíz pequeñas fritas con salsa roja y verde, cebolla y carne deshebrada.	\$ 80.00
🍴 CHALUPAS DE MOLE POBLANO 4 piezas de tortillas de maíz pequeñas fritas con mole poblano, ajonjolí y pollo deshebrado.	\$ 85.00
🍴 GUAJOLOTES 2 piezas de panecillos blancos frtos con frijoles, lechuga, carne deshebrada, salsa y crema.	\$ 95.00
🍴 CHISTORRA Deliciosa chistorra a la plancha acompañada de guacamole, papas a la francesa y nopales asados.	\$140.00
🍴 MOLOTITOS DE ZAGUÁN 3 piezas de empanadas de maíz rellenas de requesón, papa y tinga.	\$ 90.00
🍴 TOSTADAS 2 piezas de pollo o carne de res.	\$ 90.00
🍴 CHIPOTLES RELLENOS 2 piezas capeadas, rellenos de queso panela, sazonados con especias, servidos con guacamole y frijoles refritos.	\$140.00
🍴 PEREJIL FRITO Perejil frito acompañado de medallón de queso crema con un toque de chipotle.	\$120.00
🍴 CEVICHE DE PESCADO AL MANGO Filete de pescado con cubos de pepino, jitomate, cebolla morada, cilantro, chile serrano, cubos de mango, todo marinado con limón y decorado con aguacate.	\$175.00
🍴 CEVICHE DE CECINA DE RES 100 g de cecina fresca de res con jitomate, cebolla, chile serrano, cilantro, limón, jugos, aceitunas y alcaparras picadas.	\$199.00
🍴 QUESO FUNDIDO Combinación de queso mozzarella, gouda y manchego acompañado de tortillas de harina. Con chistorra 70 g o chapulines 25 g	\$ 95.00 +\$45.00
🍴 GUACAMOLE 250 g de aguacate fresco machacado con cebolla, limón y totopos + 25 g de chapulines troceados + 30 g de chicharrón crujiente	\$155.00 \$149.00
🍴 ESCAMOLES 150 g de escamoles sazonados con mantequilla, epazote, cebolla y chile serrano. Acompañados de tortitas de mano, guacamole y salsa especial de chile de árbol con ajonjolí.	\$415.00
🍴 MOLLEJAS DE RES 150 g de mollejas de res asadas o fritas, acompañadas de guacamole y pico de gallo.	\$190.00
🍴 CHANCLA DE CONVENTO 1 pieza grande de pan artesanal rellena de queso panela y cebolla, bañada en deliciosa salsa de chile guajillo y longaniza, decorada con rebanadas de aguacate.	\$ 88.00
🍴 MINI SOPES DEL TÍO CÉSAR 3 picaditas de maíz azul con una base de frijoles refritos, chicharrón prensado, queso y salsa de molcajete hecha de jitomate y chile serrano.	\$ 90.00

ENSALADAS

🍴 ENSALADA DEL CAMPO Combinación de lechugas orgánicas y germinado de alfalfa, uvas verdes, fresas orgánicas y pepitas, aderezada con vinagreta de naranja orgánica.	\$135.00
🍴 ENSALADA REYNA Combinación de lechugas orgánicas acompañadas de uvas verdes, queso de cabra, nuez y 50 g de salmón a la plancha en tiras, con aderezo de miel y mostaza.	\$145.00
🍴 ENSALADA DE REQUESÓN Y POLLO Combinación de lechugas orgánicas, espinaca y germinado de alfalfa con jitomate cherry, pepita, requesón fresco y 100 g de pollo a la plancha acompañada de aderezo italiano.	\$145.00
🍴 ENSALADA ROQUEFORT Lechugas frescas orgánicas, manzana, jitomate, cacahuates garapiñados, servidas con aderezo de queso roquefort y queso crema.	\$135.00

SOPAS Y PASTAS

🍴 SOPA POBLANA De rajas de chile poblano, calabacitas, granos de elote, champiñones, epazote y tocino.	\$ 95.00
🍴 SOPA DE ESQUITES Granos de maíz sazonados con epazote y especias, servidos en un caldo de pollo con un toque de mayonesa y chile de árbol en polvo.	\$ 95.00
🍴 CREMA POBLANA Crema de chile poblano acompañada de granos de elote, rajas poblanas y requesón fresco.	\$105.00
🍴 SOPA AZTECA Con julianas de tortilla frita, aguacate, queso fresco, chicharrón, chipotle frito; servido en un caldo rojo de jitomate.	\$105.00
🍴 FIDEOS DE LA REYNA Sopa de fideo seco acompañada con aguacate, queso panela y chipotle adobado.	\$ 90.00
🍴 SOPA DE FIDEOS Típica sopa aguada casera.	\$ 89.00
🍴 SOPA DE MÉDULA Delicioso caldo rojo de chile de árbol con médula de res.	\$130.00
🍴 CREMA DE FRIJOLES Con trocitos de chicharrón, aguacate, queso fresco y chile de árbol.	\$105.00
🍴 ARROZ Blanco o rojo.	\$ 75.00
🍴 ARROZ ESPECIAL Con plátanos fritos o con huebo estrellado o con mole	\$ 99.00 <small>* Ingrediente extra \$15.00</small>
🍴 CONSOMÉ DE POLLO	\$ 90.00
🍴 SPAGUETTIS	\$175.00
🍴 FRUTOS DEL MAR: Salsa de cassé de tomate con camarón y pulpo (80 g), gratinado con queso mozzarella.	
🍴 CUATRO QUESOS: A la crema con queso crema, roquefort, manchego y mozzarella.	
🍴 DON SAMUEL: A la crema con tocino y champiñones con un toque de vino blanco.	

DE LA PARRILLA

🍴 CECINA DE RES 200 g de cecina fresca de res a la parrilla, acompañada de tiras de queso panela, tiras de nopal, aguacate y tortillas de mano.	\$250.00
🍴 FILETE DE RES EN SALSA DE MANGO Bañado en salsa de mango con chipotle adobado, acompañado con una guarnición de papa al gratin.	\$270.00
🍴 FILETE DE RES CON TUÉTANO A LA MEXICANA Filete de res bañado en un guiso de tuétano con salsa de jitomate, chile, cebolla y especias, acompañado de papas cambray y abanico de aguacate.	\$275.00
🍴 TAMPIQUEÑA Corte de carne a la parrilla con guarnición de guacamole, frijoles refritos, enmoladas y rajas poblanas.	\$280.00
🍴 ARRACHERA Corte de carne a la parrilla acompañado con chalupas, guacamole y frijoles refritos.	\$280.00
🍴 MAR Y TIERRA DE LA PRINCESA Lomo de atún y filete de res marinados en salsa de soya con una costra de ajonjolí negro servido en salsa reducción de jugos.	\$290.00
🍴 FILETE DE RES EN SALSA QUESO-CHIPOTLE Filete de res con salsa especial de queso y chipotle acompañado de chiles chipotles rellenos y puré de papa.	\$270.00
🍴 FILETE MOCTEZUMA Filete de res servido sobre tortilla con frijol y bañado en salsa martajada de chile jalapeño, acompañado de guacamole.	\$270.00

AVES

🍴 PECHUGA MOSTAZA A la plancha, bañada con una deliciosa salsa de mostaza, acompañada de verduras al vapor	\$215.00
🍴 PECHUGA POBLANA Rellena de queso crema bañada en salsa de chile poblano.	\$215.00
🍴 PECHUGA REYNA Suprema pechuga asada con un toque de mantequilla bañada en salsa de chipotle quemado con guarnición de queso panela y totopos.	\$215.00

PESCADOS Y MARISCOS

🍴 LOMO DE ATÚN REYNA Marinado en salsa de soya con una costra de ajonjolí negro servido en salsa reducción de jugos.	\$280.00
🍴 ATÚN DEL CHEF Lomo de atún fresco a la plancha con costra de chiles secos, servido sobre una cama de puré de papa y bañado de salsa reducción de jamaica.	\$280.00
🍴 FILETE DE PESCADO AL GUSTO 220 g al ajillo, mojo de ajo, a diabla, a la plancha.	\$220.00
🍴 SALMONES TAMARINDO: Espejo de salsa de tamarindo con costra de almendra. DOS PIPIANES: Espejo de pipián verde o rojo con costra de pepita tostada.	\$280.00
🍴 CAMARONES AL GUSTO (6 U-15) AL COCO: Cubiertos de coco acompañados de salsa de mango y tamarindo. MANTEQUILLA -LIMÓN: Salteados en mantequilla con un toque de limón.	\$275.00
🍴 PASILLA: Bañados en salsa roja de chile pasilla.	
🍴 CAMARONES DOÑA LICHA 6 piezas U-15 cocinados con mantequilla, mayonesa, mostaza, soya, ajo y un toque especial de la casa.	\$275.00
🍴 FILETE DE PESCADO DOÑA LICHA 220 g de filete de pescado cocinado con mantequilla, mayonesa, mostaza, soya, ajo y un toque especial de la casa.	\$220.00

LOS SECRETOS DE DOÑA ÁNGELA

🍴 MOLE POBLANO DE LA ABUELA ÁNGELA Tradicional y exquisito mole poblano con base a la receta familiar. *** Ganador de 2009 a 2024 como mejor mole de México por la Guia Suiza (Swiss Guide to Mexico)***	\$255.00
🍴 PIPIÁN DE LA TÍA CRIS Salsa de pepitas de calabaza tostadas y molidas, tomate verde, chile verde y especias. Se sirve con pollo o carne de cerdo y arroz blanco.	\$250.00
🍴 PIPIÁN DE LA TÍA CHELA Salsa de ajonjolí y cacahuates tostados y molidos, especias, jitomate y chiles rojos. Se sirve con pollo o carne de cerdo y arroz blanco.	\$250.00
🍴 DÚO DE PIPIANES Pipián de la tía Cris y pipián de la tía Chela. Se sirve con pollo o carne de cerdo y arroz blanco.	\$250.00
🍴 MOLE BLANCO A base de piñón, pulque, hoja de aguacate y especias. Se sirve con pollo o carne de cerdo y arroz.	\$270.00
🍴 MOLE DE OLLA 300 ml de exquisito caldo tradicional picosito con chambarete de res con hueso y elote, calabaza, habas y ejotes.	\$220.00
🍴 PLATO DE DEGUSTACIÓN DE MOLES Mole poblano, Pipián de la tía Cris, Pipián de la tía Chela y Mole Blanco, servido con arroz y puré de camote (2 con pollo y 2 con cerdo).	\$305.00
🍴 ADOBO DE LA REYNA 200 g de filete de cerdo a la parrilla, bañado en un delicioso adobo tradicional, acompañado de arroz blanco y abanico de aguacate.	\$250.00
🍴 MIXIOTE DE CARNERO 250 g de carnero fresco con tiras de nopal y guarnición de arroz, frijoles de la olla y salsa verde	\$245.00
🍴 LENGUAS CASAREYNA ROJA: Bañada en salsa de chipotle quemado. VERDE: En salsa verde martajada de chile jalapeño. DÚO: Lengua roja y verde acompañadas de guacamole. TACOS: 3 piezas con tortilla de mano acompañados de cebolla, cilantro y salsa verde de habanero.	\$240.00