



CASAREYNA
HOTEL · RESTAURANTE



CASAREYNA
HOTEL · RESTAURANTE

DESAYUNOS



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

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

SUGERENCIAS DE TEMPORADA

DEL HUERTO

BOWL DE YOGURT Y FRUTA Fruta de temporada con yogurt natural, miel y granola.	\$ 98.00
PLATO DE FRUTAS DE LA ESTACIÓN Con granola y a elegir: queso cottage o yogurt.	\$ 89.00
JUGOS NATURALES DE TEMPORADA (375 ml) Naranja, toronja, mandarina.	\$ 55.00
JUGOS OASIS (375 ml) Fresa, piña, naranja.	\$ 65.00
JUGO VERDE (375 ml) Piña, nopal, apio, pepino y base de jugo de naranja.	\$ 65.00

DEL HORNITO

EL PANQUÉ DE LA CASA (4 Rebanadas) Elaborado en nuestros hornos, servido con selección de mermeladas orgánicas hechas en casa y de nuestro huerto.	\$ 85.00
EL PANQUÉ DE ELOTE (4 Rebanadas) Elaborado en nuestros hornos de manera artesanal.	\$ 85.00
LOS PANQUEQUES (hot cakes) (2 pzas.) Ligeros y de harina de trigo, servidos con miel de abeja o miel de maple o mermelada de frutos rojos de la casa.	\$ 95.00
LAS PERLAS DE LA REYNA (6 pzas.) Panecillos de pasta hojaldre rellenos de queso crema dulce.	\$ 85.00
LAS CONCHITAS (2 pzas.) Deliciosas conchitas rellenas de zarzamora, crema pastelera, mazapán o café.	\$ 40.00

LOS HUEVOS

LOS RANCHEROS REYNA Estrellados bañados con salsa martajada de jitomate y tocino, acompañados de frijoles y servidos sobre tortillas de maíz fritas.	\$138.00
DEL ALTO Revueltos con chorizo en salsa de chile árbol, acompañados con frijoles refritos y guacamole.	\$138.00
LOS DE MOLE Fritos o revueltos bañados con Mole Poblano Casareyna.	\$138.00
EL OMELETTE LIGERO De tres claras, relleno de champiñones o queso panela o jamón o a la mexicana, gratinados con queso mozzarella o cualquier combinación de estos ingredientes.	\$150.00
EL OMELETTE Dos piezas completas rellenas de champiñones o chorizo o queso manchego o jamón o a la mexicana, gratinados con queso mozzarella.	\$150.00
EL OMELETTE GOURMET De claras o huevos completos rellenos de queso crema y salmón o camarón, gratinados con queso mozzarella.	\$165.00
LOS HUEVOS DIVORCIADOS Estrellados y bañados con salsa roja y salsa verde servidos sobre tortilla frita.	\$138.00
LOS HUEVOS MOTULEÑOS Huevos estrellados bañados en salsa roja sobre tortilla frita y frijoles, acompañados con zanahoria, chicharos y plátano frito.	\$138.00
AL GUSTO Estrellados o revueltos con champiñones o tocino o chorizo o jamón o a la mexicana o con frijoles o cualquier combinación de estos ingredientes.	\$138.00

LAS BEBIDAS

EL ATOLE DE COCO	\$ 53.00
EL CHAMPURRADO DE PINOLE	\$ 53.00
LICUADOS (375 ml) De leche con plátano, fresa o chocolate.	\$ 65.00
MALTEADAS (375 ml) De chocolate, vainilla o mamey	\$ 75.00
CAFÉ AMERICANO	\$ 45.00
NESPRESSO Americano, expresso.	\$ 55.00
CHOCOLATE REYNA Deliciosa mezcla de chocolate de leche y amargo, espumado en su mesa.	\$ 63.00
LECHE FRÍA O CALIENTE Entera, ligera o deslactosada.	\$ 43.00
TÉ Manzanilla, hierbabuena, limón, negro y manzana-canela.	\$ 45.00
LAS INFUSIONES GOURMET TETERA (2 tazas) Variedad de las mejores infusiones Alemanas de Euro Té.	\$ 55.00

DEL COMAL

LAS QUESADILLAS DE MERCADO (3 pzas.) De masa de maíz natural, ingredientes a elegir: quesillo, chicharrón, huitlacoche, flor de calabaza. Acompañadas de salsa roja martajada.	\$125.00
LOS TLACOYOS DE ZACATLÁN (3 pzas.) A base de masa de maíz, rellenos de frijoles, chicharrón o requesón, bañados en salsa verde y roja.	\$115.00
LAS PICADITAS POBLANAS (3 pzas.) Gorditas de maíz gruesas, una con salsa verde y chorizo, otra con salsa roja y queso y otra con salsa de molcajete de serrano y chicharrón, acompañadas de guacamole.	\$115.00
LAS SINCRONIZADAS (3 pzas.) Clásicas de tortilla de harina, jamón de pavo, mezcla de queso oaxaca y gouda, acompañadas de frijoles y guacamole.	\$115.00
LAS MEMELAS GOURMET (2 pzas.) De masa de maíz natural con frijol, salsa verde o roja, cebolla y queso rallado, con chapulines o cecina.	\$130.00
LOS MINI SOPES DEL TÍO CÉSAR (3 pzas.) Picaditas de maíz azul con una base de frijoles refritos, chicharrón prensado, queso y salsa de molcajete de jitomate y chile serrano.	\$ 90.00

LO NUESTRO

EL QUESO ASADO Torre de queso panela y nopales asados, sobre cama de pico de gallo sazonado acompañado de guacamole.	\$140.00
LA LENGUA 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
LAS CREPAS POBLANAS (2 pzas.) Rellenas de champiñón y rajas poblanas, gratinadas con queso mozzarella y bañadas en salsa de chile poblano.	\$155.00
LAS ENFRIJOLADAS (3 pzas.) Tortillas de maíz rellenas de pollo o huevo revuelto, cubiertas de salsa de frijoles, cebolla rebanada, aguacate y espolvoreadas con queso panela y chorizo.	\$155.00
LOS CHILAQUILES DE DON SAMUEL Verdes, rojos o pasilla con pollo, aguacate, crema y queso panela rallado.	\$155.00
LOS CHILAQUILES DE DOÑA CLEOTILDE Con crema de rancho infundada con chile habanero, decorados con una pequeña porción de cochinita pibil.	\$165.00
LOS CHILAQUILES CON CECINA Verdes, rojos o pasilla con crema, cebolla y aguacate, acompañados de fajitas de cecina de res asada. ¡Deliciosos!	\$198.00
LOS CHILAQUILES DE MOLE Bañados en nuestro tradicional Mole Poblano Casareyna con pollo, aguacate, crema, cebolla, ajonjolí y queso panela.	\$170.00
LAS ENCHILADAS DE DOÑA MARY (3 pzas.) Tortillas de maíz fritas rellenas de pollo o requesón bañadas en salsa verde, roja, pasilla o roja de chile serrano, gratinadas de queso mozzarella.	\$155.00
LAS ENCHILADAS DE COCHINITA PIBIL (3 pzas.) Rellenas de cochinita pibil y bañadas en una salsa cremosa infundada con habanero, decoradas con cebolla morada.	\$165.00
LAS ENCHILADAS SUIZAS (3 pzas.) Rellenas de pollo con salsa verde cremosa gratinadas con queso manchego y decoradas con cebolla morada.	\$185.00
LA TRILOGÍA DE ENCHILADAS (3 pzas.) Envueltos de pollo bañados en mole poblano Casareyna, pipián verde y rojo.	\$215.00
LAS ENMOLADAS (3 pzas.) Tortillas de maíz fritas rellenas de pollo cubiertas con el mejor mole poblano Casareyna.	\$215.00
LAS PUNTAS AL ALBAÑIL Filete de res con salsa adobada, servidas con frijoles y guacamole.	\$198.00
LAS PUNTAS A LA MEXICANA Filete de res sazonado con jitomate, cebolla y chile verde, servidas con guacamole y frijoles.	\$198.00
LAS FAJITAS DE POLLO Fajitas de pechuga a la plancha sazonada con cebolla morada y pimientos, acompañadas de aguacate y tortillas de harina.	\$188.00
LOS TACOS DE CAMARÓN AL CHIPOTLE Tacos de harina rellenos de frijoles refritos y camarones en salsa cremosa de chipotle, acompañados con guacamole.	\$198.00
EL MOLE DE PANZA Panza de res en caldo de chile guajillo y chile de árbol, aromatizado con cilantro.	\$175.00
EL MOLE DE OLLA 300 ml de exquisito caldo tradicional picosito con chambarete de res con hueso y elote, calabaza, habas y ejotes.	\$220.00

- ◆ Todas nuestras frutas y verduras están perfectamente desinfectadas.
- ◆ Los precios están expresados en pesos mexicanos.
- ◆ Los precios incluyen IVA.
- ◆ Nuestras tortillas son hechas a mano.
- ◆ Platillo ligero.

PORCIONES

- ◆ Plato de fruta: 300 g
- ◆ Huevos: 2 Pzas.
- ◆ Mole de Panza: 300 ml
- ◆ Chilaquiles: 250 g
- ◆ Lengua, puntas y fajitas: 250 g
- ◆ Café, atole, té, leche, champurrado y chocolate: 250 ml

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