



CASAREYNA  
HOTEL · RESTAURANTE



CASAREYNA  
HOTEL · RESTAURANTE

## DESAYUNOS

TESOROS  
MÉXICO  
HOTELES Y RESTAURANTES



 CASAREYNA  
[www.casareyna.com](http://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

### CHANCLA DE CONVENTO \$ 70.00

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.

### HUEVOS MOTULEÑOS \$ 90.00

Huevos estrellados bañados en salsa roja sobre tortilla frita y frijoles, acompañados con zanahoria, chicharos y plátano frito.

## DEL HUERTO

### ✓ COPA DE YOGURT NATURAL (375 ml.) \$ 65.00

Con granola, miel y fruta.

### ✓ PLATO DE FRUTAS DE LA ESTACIÓN \$ 68.00

Con yogurt y granola o con queso cottage.

### ✓ JUGOS NATURALES DE TEMPORADA (375 ml.) \$ 40.00

Naranja, toronja, mandarina.

### ✓ JUGOS OASIS (375 ml.) \$ 45.00

Fresa, piña, naranja.

### ✓ JUGO VERDE (375 ml.) \$ 45.00

Piña, nopal, naranja.

## DEL HORNITO

### EL PANQUÉ DE LA CASA (4 Rebanadas) \$ 68.00

Elaborado en nuestros hornos, servido con selección de mermeladas orgánicas hechas en casa y de nuestro huerto.

### EL PANQUÉ DE ELOTE (4 Rebanadas) \$ 68.00

Elaborado en nuestros hornos de manera artesanal.

### LOS PANQUEQUES (hot cakes) (2 pzas.) \$ 85.00

Ligeros y de harina de trigo, servidos con miel de abeja o miel de maple o mermelada de frutas rojas de la casa.

### LAS PERLAS DE LA REYNA (6 pzas.) \$ 68.00

Panecillos de pasta hojaldre rellenos de queso crema dulce.

## LOS HUEVOS

### LOS RANCHEROS REYNA \$ 95.00

Estrellados bañados con salsa martajada de jitomate y tocino, acompañados de frijoles y servidos sobre tortillas de maíz fritas.

### DEL ALTO \$ 95.00

Revueltos con chorizo en salsa de chile árbol, acompañados con frijoles refritos y guacamole.

### AL ESTILO DE LA CASA \$ 95.00

Fritos o revueltos bañados con mole poblano.

### EL OMELETTE LIGERO \$ 99.00

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.

### EL OMELETTE \$ 99.00

Dos piezas completas rellenas de champiñones o chorizo o queso manchego o jamón o a la mexicana, gratinados con queso mozzarella.

### ✓ EL OMELETTE GOURMET \$ 109.00

De claras o huevos completos rellenos de queso crema y salmón o camarón, gratinados con queso mozzarella.

### ✓ LOS HUEVOS DIVORCIADOS \$ 95.00

Estrellados y bañados con salsa roja y salsa verde servidos sobre tortilla frita.

### AL GUSTO \$ 95.00

Estrellados o revueltos con champiñones o tocino o chorizo o jamón o a la mexicana o con frijoles o cualquier combinación de estos ingredientes.

## LAS BEBIDAS

### LOS ATOLES DEL ALTO \$ 38.00

Natural y coco.

### CHAMPURRADO \$ 38.00

De chocolate.

### LICUADOS (375 ml.) \$ 50.00

De leche con plátano, fresa o chocolate.

### MALTEADAS (375 ml.) \$ 60.00

De chocolate, vainilla o mamey

### CAFÉ AMERICANO \$ 30.00

NESPRESSO

Americano, expresso.

### CHOCOLATE CALIENTE \$ 38.00

### CHOCOLATE CALIENTE CON MENTA \$ 40.00

Chocolate caliente con licor de menta.

### LECHE FRÍA O CALIENTE \$ 32.00

Entera, ligera o deslactosada.

### ✓ TÉ \$ 30.00

Manzanilla, hierbabuena, limón, negro y manzana-canela.

### ✓ LAS INFUSIONES GOURMET TETERA (2 tazas) \$ 45.00

Variedad de las mejores infusiones Alemanas de Euro Té.

## LO NUESTRO

### ✓ EL QUESO ASADO \$ 95.00

Torre de queso panela y nopales asados, sobre cama de pico de gallo sazonado acompañado de guacamole.

### EL MOLE DE PANZA \$ 99.00

Panza de res en caldo de chile guajillo y chile de árbol, aromatizado con cilantro.

### ✓ LA LENGUA CASAREYNA \$ 175.00

Lengua de res en cubos bañada con una deliciosa salsa de chipotle quemado y acompañada de guacamole.

### ✓ LA LENGUA EN SALSA VERDE \$ 175.00

Lengua de res en cubos con una deliciosa salsa verde martajada de chile jalapeño y acompañada de guacamole.

### LOS TACOS SUDADOS DE LENGUA (3 pzas.) \$ 175.00

Deliciosa lengua suave al vapor en tortillas de mano, acompañados de cebolla, cilantro y salsa verde con habanero.

### LAS CREPAS POBLANAS (2 pzas.) \$ 99.00

Rellenas de champiñón y rajas poblanas, gratinadas con queso mozzarella y bañadas en salsa de chile poblano.

### LAS QUESADILLAS DEL COMAL (3 pzas.) \$ 79.00

Tortillas de maíz rellenas de quesillo, tinga con pollo y champiñones.

### LAS ENFRIJOLADAS (3 pzas.) \$ 99.00

Tortillas de maíz rellenas de pollo o huevo revuelto, cubiertas de salsa de frijoles, cebolla rebanada, aguacate y espolvoreadas con queso panela y chorizo.

### LOS CHILAQUILES DE DON SAMUEL \$ 95.00

Verdes o rojos con pollo, aguacate, crema y queso panela.

### LOS CHILAQUILES DE DOÑA MARÍA \$ 95.00

Con una exquisita salsa de chile pasilla, servidos con pollo, crema y aguacate.

### LOS CHILAQUILES DE DOÑA CLEOTILDE \$ 139.00

Con crema de rancho infusionada con chile habanero, decorados con una pequeña porción de cochinita pibil.

### LOS CHILAQUILES CON CECINA \$ 155.00

Verdes, rojos o pasilla con crema, cebolla y aguacate, acompañados de fajitas de cecina de res asada. ¡Deliciosos!

### LOS MOLLETES (4 pzas.) \$ 79.00

Pan de agua tostado con frijoles, jamón, chorizo o tocino gratinados con queso manchego, servidos con pico de gallo y guacamole.

### LAS SINCRONIZADAS (3 pzas.) \$ 79.00

Clásicas con tortillas de harina, queso manchego y jamón o rellena de chorizo y queso acompañadas de guacamole y frijoles.

### LAS ENCHILADAS DE DOÑA MARY (3 pzas.) \$ 99.00

Tortillas de maíz fritas rellenas de pollo, verdes o rojas, gratinadas con queso mozzarella.

### ✓ LAS ENCHILADAS DE REQUESÓN (3 pzas.) \$ 99.00

Tortillas de maíz fritas rellenas de requesón bañadas en salsa roja de chile serrano, gratinadas con queso mozzarella.

### LAS ENCHILADAS DE COCHINITA PIBIL (3 pzas.) \$ 99.00

Rellenas de carne de cerdo bañadas con salsa típica pibil, acompañadas de cebolla morada.

### LAS ENMOLADAS (3 pzas.) \$ 165.00

Tortillas de maíz fritas rellenas de pollo cubiertas con el mejor mole poblano.

### LAS PUNTAS AL ALBAÑIL \$ 140.00

Filete de res con salsa adobada, servidas con frijoles y guacamole.

### LAS PUNTAS A LA MEXICANA \$ 140.00

Filete de res sazonado con jitomate, cebolla y chile verde, servidas con guacamole y frijoles.

### ✓ LAS FAJITAS DE POLLO \$ 135.00

Fajitas de pechuga a la plancha sazonadas con cebollas y pimientos, acompañadas de frijoles y guacamole.

### LAS PICADITAS DE TEPETLAPA (3 pzas.) \$ 88.00

Gorditas de maíz gruesas con chorizo o tinga.

### LOS TLACOYOS DE ZACATLÁN (3 pzas.) \$ 88.00

A base de masa de maíz, rellenos de frijoles, chicharrón o requesón, bañados en salsa verde y roja.

### LOS TACOS DE CAMARÓN AL CHIPOTLE \$ 140.00

Tacos de harina rellenos de frijoles refritos y camarones en salsa cremosa de chipotle, acompañados con guacamole.

### EL MOLE DE OLLA \$ 165.00

250 ml. De exquisito caldo tradicional picosito con chambarete de res con hueso y elote, calabaza, habas y ejotes.

- ◆ 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 grs.  
Huevos: 2 Pzas.  
Mole de Panza: 300 ml.  
Chilaquiles: 250 grs.

Lengua: 200 grs.  
Café, Atole, Té y  
Champurrado: 180 ml.

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