



CASAREYNA
HOTEL · RESTAURANTE



CASAREYNA
HOTEL · RESTAURANTE

DESAYUNOS

TESOROS
MÉXICO
HOTELES Y RESTAURANTES



 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

CHILE EN NOGADA Los mejores de la ciudad! Relleno: 250 grs. Nogada 100% nuez de castilla: 400 ml	\$355.00
Maridaje recomendado: CASA MADERO V ROSADO \$530	
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.	\$ 70.00
HUEVOS MOTULEÑOS Huevos estrellados bañados en salsa roja sobre tortilla frita y frijoles, acompañados con zanahoria chi haros y plá ano frito.	\$ 90.00

DEL HUERTO

COPA DE YOGURT NATURAL (375 ml.) Con granola, miel y fruta.	\$ 65.00
PLATO DE FRUTAS DE LA ESTACIÓN Con yogurt y granola o con queso cottage.	\$ 68.00
JUGOS NATURALES DE TEMPORADA (375 ml.) Naranja, toronja, mandarina.	\$ 40.00
JUGOS OASIS (375 ml.) Fresa, piña, naranja.	\$ 45.00
JUGO VERDE (375 ml.) Piña, nopal, naranja.	\$ 45.00

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.	\$ 68.00
EL PANQUÉ DE ELOTE (4 Rebanadas) Elaborado en nuestros hornos de manera artesanal.	\$ 68.00
LOS PANQUEQUES (hot cakes) (2 pzas.) Ligeros y de harina de trigo, servidos con miel de abeja o miel de maple o mermelada de frutas rojas de la casa.	\$ 85.00
LAS PERLAS DE LA REYNA (6 pzas.) Panecillos de pasta hojaldre rellenos de queso crema dulce.	\$ 68.00

LOS HUEVOS

LOS RANCHEROS REYNA Estrellados bañados con salsa martajada de jitomate y tocino, acompañados de frijoles y servidos sobre tortillas de maíz fritas.	\$ 95.00
DEL ALTO Revueltos con chorizo en salsa de chile árbol, acompañados con frijoles refritos y guacamole.	\$ 95.00
AL ESTILO DE LA CASA Fritos o revueltos bañados con mole poblano.	\$ 95.00
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.	\$ 99.00
EL OMELETTE Dos piezas completas rellenas de champiñones o chorizo o queso manchego o jamón o a la mexicana, gratinados con queso mozzarella.	\$ 99.00
EL OMELETTE GOURMET De claras o huevos completos rellenos de queso crema y salmón o camarón, gratinados con queso mozzarella.	\$109.00
LOS HUEVOS DIVORCIADOS Estrellados y bañados con salsa roja y salsa verde servidos sobre tortilla frita.	\$ 95.00
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.	\$ 95.00

LAS BEBIDAS

LOS ATOLES DEL ALTO Natural y coco.	\$ 38.00
CHAMPURRADO De chocolate.	\$ 38.00
LICUADOS (375 ml.) De leche con plátano, fresa o chocolate.	\$ 50.00
MALTEADAS (375 ml.) De chocolate, vainilla o mamey	\$ 60.00
CAFÉ AMERICANO	\$ 30.00
NESPRESSO Americano, expresso.	\$ 45.00
CHOCOLATE CALIENTE	\$ 38.00
CHOCOLATE CALIENTE CON MENTA Chocolate caliente con licor de menta.	\$ 40.00
LECHE FRÍA O CALIENTE Entera, ligera o deslactosada.	\$ 32.00
TÉ Manzanilla, hierbabuena, limón, negro y manzana-canela.	\$ 30.00
LAS INFUSIONES GOURMET TETERA (2 tazas) Variedad de las mejores infusiones Alemanas de Euro Té.	\$ 45.00

LO NUESTRO

EL QUESO ASADO Torre de queso panela y nopales asados, sobre cama de pico de gallo sazonado acompañado de guacamole.	\$ 95.00
EL MOLE DE PANZA Panza de res en caldo de chile guajillo y chile de árbol, aromatizado con cilantro.	\$ 99.00
LA LENGUA CASAREYNA Lengua de res en cubos bañada con una deliciosa salsa de chipotle quemado y acompañada de guacamole.	\$175.00
LA LENGUA EN SALSA VERDE Lengua de res en cubos con una deliciosa salsa verde martajada de chile jalapeño y acompañada de guacamole.	\$175.00
LOS TACOS SUDADOS DE LENGUA (3 pzas.) Deliciosa lengua suave al vapor en tortillas de mano, acompañados de cebolla, cilantro y salsa verde con habanero.	\$175.00
LAS CREPAS POBLANAS (2 pzas.) Rellenas de champiñón y rajas poblanas, gratinadas con queso mozzarella y bañadas en salsa de chile poblano.	\$ 99.00
LAS QUESADILLAS DEL COMAL (3 pzas.) Tortillas de maíz rellenas, una de flor de calabaza y epazote, otra de chicharrón y otra de requesón con rajas y epazote, acompañadas con guacamole y salsa de molcajete.	\$ 79.00
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.	\$ 99.00
LOS CHILAQUILES DE DON SAMUEL Verdes o rojos con pollo, aguacate, crema y queso panela.	\$ 95.00
LOS CHILAQUILES DE DOÑA MARÍA Con una exquisita salsa de chile pasilla, servidos con pollo, crema y aguacate.	\$ 95.00
LOS CHILAQUILES DE DOÑA CLEOTILDE Con crema de rancho infundada con chile habanero, decorados con una pequeña porción de cochinita pibil.	\$139.00
LOS CHILAQUILES CON CECINA Verdes, rojos o pasilla con crema, cebolla y aguacate, acompañados de fajitas de cecina de res asada. ¡Deliciosos!	\$155.00
LOS MOLLETES (4 pzas.) Pan de agua tostado con frijoles, jamón, chorizo o tocino gratinados con queso manchego, servidos con pico de gallo y guacamole.	\$ 79.00
LAS SINCRONIZADAS (3 pzas.) Clásicas con tortillas de harina, queso manchego y jamón o rellena de chorizo y queso acompañadas de guacamole y frijoles.	\$ 79.00
LAS ENCHILADAS DE DOÑA MARY (3 pzas.) Tortillas de maíz fritas rellenas de pollo, verdes o rojas, gratinadas con queso mozzarella.	\$ 99.00
LAS ENCHILADAS DE REQUESÓN (3 pzas.) Tortillas de maíz fritas rellenas de requesón bañadas en salsa roja de chile serrano, gratinadas con queso mozzarella.	\$ 99.00
LAS ENCHILADAS DE COCHINITA PIBIL (3 pzas.) Rellenas de carne de cerdo bañadas con salsa típica pibil, acompañadas de cebolla morada.	\$ 99.00
LAS ENMOLADAS (3 pzas.) Tortillas de maíz fritas rellenas de pollo cubiertas con el mejor mole poblano.	\$165.00
LAS PUNTAS AL ALBAÑIL Filete de res con salsa adobada, servidas con frijoles y guacamole.	\$140.00
LAS PUNTAS A LA MEXICANA Filete de res sazonado con jitomate, cebolla y chile verde, servidas con guacamole y frijoles.	\$140.00
LAS FAJITAS DE POLLO Fajitas de pechuga a la plancha sazonadas con cebollas y pimientos, acompañadas de frijoles y guacamole.	\$135.00
LAS PICADITAS DE TEPETLAPA (3 pzas.) Gorditas de maíz gruesas, una con salsa verde y chorizo, otra con salsa roja y queso y otra salsa de molcajete de serrano y chicharrón, acompañadas de guacamole.	\$ 88.00
LOS TLACOYOS DE ZACATLÁN (3 pzas.) A base de masa de maíz, rellenos de frijoles, chicharrón o requesón, bañados en salsa verde y roja.	\$ 88.00
LOS TACOS DE CAMARÓN AL CHIPOTLE Tacos de harina rellenos de frijoles refritos y camarones en salsa cremosa de chipotle, acompañados con guacamole.	\$140.00
EL MOLE DE OLLA 250 ml. De exquisito caldo tradicional picosito con chambarete de res con hueso y elote, calabaza, habas y ejotes.	\$165.00

- ◆ 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.
- ◆ Plátano ligero.

PORCIONES

Plato de fruta: 300 grs.	Lengua: 200 grs.
Huevos: 2 Pzas.	Café, Atole, Té y
Mole de Panza: 300 ml.	Champurrado: 180 ml.
Chilaquiles: 250 grs.	

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