



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

HUAXMOLE DE CADERAS Y ESPINAZOS	\$460.00
Caldo delicioso y picosito de chivo especial de Tehuacán. Carne y hueso 350 grs.	
CADERAS AL AJILLO	\$460.00
Carne deshuesada de caderas y espinazos, cocinada con ajo y chile guajillo y acompañada de guacamole y tortillas de mano.	
HUEVOS MOTULEÑOS	\$ 90.00
Huevos estrellados bañados en una salsa roja sobre tortilla frita y frijoles, acompañados con zanahoria, chicharos y plátano frito.	
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.	
CHILAQUILES DE HUAXMOLE DE CADERAS	\$170.00
Bañado en caldo de caderas y coronados con un poco de carne deshuesada. Deliciosos!!!	

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	\$ 45.00
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	\$180.00
Lengua de res en cubos bañada con una deliciosa salsa de chipotle quemado y acompañada de guacamole.	
LA LENGUA EN SALSA VERDE	\$180.00
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.)	\$180.00
Deliciosa lengua suave al vapor en tortillas de mano, acompañados de salsa de frijoles, cebolla rebanada, aguacate y espolvoreadas con queso panela y chorizo.	
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 con quesillo, una natural, otra con champiñones y otra con tinga de pollo.	
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, una con salsa verde y chorizo, otra con salsa roja y queso y otra salsa de molcajete de serrano y chicharrón, acompañadas de guacamole.	
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.
- ◆ 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).