



CASEROL

VIDA
CULINARIA

Menú
por la mañana
/ Breakfast Menu

FRUTA *Fruit*

Plato rojo / Red plate \$95

(Frutos rojos, salsa de moras, yogurt y miel de abeja de Tehuacán, Puebla). / (*Berries, red fruit sauce, yoghurt and honey from Tehuacan, Puebla*).

Plato clásico / Classic plate \$85

(Papaya, melón y piña; con yogurt, granola y miel de abeja de Tehuacán, Puebla). / (*Papaya, cantaloupe, pineapple; with yoghurt, granola and honey from Tehuacan, Puebla*).

LIGEROS *Lighter choices*

Avena / Oatmeal \$95

(Caliente; acompañada de miel de Tehuacán, Puebla, arándanos y moras azules). / (*Served warm; with cranberries, blueberries and honey from Tehuacan, Puebla*).

Panela asada / Grilled Panela Cheese \$95

(Con salsa verde tatemada y aguacate). / (*With green salsa and avocado*).

Omelette de claras con jocoque / Egg whites omelette with jocoqui \$145

(Relleno de espinacas guisadas con aceite de oliva). / (*Filled with spinach, onions and olive oil*).

Tostas mediterráneas / Mediterranean toast \$135

(Dos rebanadas de hogaza de centeno, arándanos y nuez; con hummus, jocoque, espinacas, aceite de oliva extra virgen, sal y pimienta). / (*Two loaves of our artisan cranberry/pecan rye bread; hummus, jocoqui, spinach and extra virgin olive oil*).

Tostas Caserol / Caserol toast \$135

(Dos rebanadas de hogaza de centeno, arándanos y nuez; con aguacate, jocoque, arúgula, aceite de oliva extra virgen, sal, pimienta y peperoncino). / (*Two loaves of our artisan cranberry/pecan rye bread; with avocado, jocoqui, arugula, extra virgin olive oil and red chili flakes*).

SANDWICHES

Grilled Cheese Sándwich \$220

(Queso Manchego, de cabra y Gouda y acompañado de Sopa de Jitomate pa´ chopear! / *Manchego cheese, goat cheese, Gouda cheese with a side of tomato soup... for dipping!*).

Croque Madame \$135

(Sandwich de jamon y queso con un huevo estrellado; con salsa bechamel, grainado). / (*Ham and cheese sandwich, grated with bechamel sauce topped with a fried egg*).

French Dip Sándwich \$240

(Brisket braseado, queso gouda, cebolla caramelizada y Au Jus / *Braised brisket, gouda cheese, onion relish and Au Jus*).

DULCES

Pan francés / French toast \$135

(Pan brioche Caserol con gianduja de la casa, frutos rojos y miel de maple). / (*Made with Caserol brioche bread, our gianduja, berries and maple syrup*).

Waffles \$125

(Con azúcar glass, frutos rojos, salsa de moras y miel de maple). / (*With sugar glass, berries, red fruit sauce and maple syrup*).

HUEVOS *Eggs*

Huevos del mercado / “Del Mercado” eggs \$145

(Pan de elote con rajas con un huevo al gusto encima; bañados con salsa de chile poblano, rajas y queso adobera). / *(Corn bread topped with chile poblano slices and an egg; with chile poblano salsa and Adobera cheese).*

Huevos divorciados / Split eggs \$135

(Estrellados sobre tortilla; con salsa verde y roja).
(Two fried eggs over corn tortilla; with green and red salsa).

Huevos con jocoque / Eggs with jocoqui \$145

(Estrellados con longaniza, cebolla, chile serrano, aceite de oliva y zataar).
(Fried eggs with chorizo, fresh onion, chile serrano, extra virgin olive oil and zataar).

Migas \$90

(Huevos revueltos con tortilla, cebolla y chile serrano; acompañados con frijoles).
(Scrambled eggs with fried tortilla chips, onion and chile serrano; with beans on the side).

Huevos villamelón / Villamelon eggs \$155

(Estrellados con salsa de chile morita, longaniza, tasajo, chicharrón seco, cebolla, chile serrano y crema de rancho). / *(Two fried eggs with chile morita salsa, chorizo, salted beef and “chicharrón”, fresh onion, chile serrano and sour cream).*

Huevos Alteños / Alteños eggs \$125

(Jocoque y adobera gratinados sobre pan de linaza, dos huevos pochados, salsa macha y ensalada). / *(Jocoqui and grated adobera cheese over linseed bread, two poached eggs, salsa macha and a side of salad).*

Huevos Nopaleros / Nopalero eggs \$135

(Con salsa roja; sobre una cama de nopales y pico de gallo). / *(With red salsa; over cactus leaves and and “pico de gallo” salsa).*

Omelette Caserol \$135

(Con la técnica francesa (término medio), acompañado con ensalada). / *(French style (medium rare), garnished with green salad).*

DEL NIXTAMAL *From the Nixtamal*

Sincronizada morita / “Sincronizada” with chile morita salsa \$130

(Con huevo estrellado, queso adobera, crema de rancho y salsa de chile morita).
(Two-tortilla ham and cheese quesadilla topped with a fried egg, Adobera cheese and sour cream).

Enchiladas verdes o rojas / Green or red “Enchiladas” \$110

(3 piezas, rellenas de panela fresca).
(3 rolled tortillas filled with fresh Panela cheese soaked in red or green salsa).

Enchiladas Caserol / Caserol “Enchiladas” \$155

(3 piezas, rellenas de chicharrón prensado; con salsa de chile poblano y tomatillo).
(3 rolled tortillas filled with “Chicharrón prensado”; with chile poblano salsa).

Enfrijoladas \$95

(3 piezas, rellenas de panela fresca; con frijoles, crema, queso cotija, cebolla y chile serrano).
(3 rolled tortillas filled with fresh panela cheese; with beans, cream, Cotija cheese, onion and chile serrano).

Chilaquiles verdes o rojos / Red or green “Chilaquiles” \$95

(Acompañados de crema de rancho, queso adobera, cebolla y frijoles).
(Dried tortillas with red or green salsa, sour cream, Adobera cheese, onion and beans).

Chilaquiles bravos / Spicy “Chilaquiles” \$125

(Salsa roja con chiles, crema de rancho, queso cotija, cebolla y frijoles).
(Fried tortillas with spicy red salsa, sour cream, Cotija cheese, onion and beans)

* **Agrega / Add**

CHICHARRÓN PRENSADO, TASAJO, POLLO, PANELA, JAMÓN O CHORIZO: \$45 c/u
(“CHICHARRON PRENSADO”, SALTED BEEF, CHICKEN, PANELA CHEESE, HAM OR CHORIZO)
1 HUEVO: \$18 , 2 HUEVOS: \$32 / *(EGG)*

CAFÉ Y TÉ *Coffee and Tea*

BEBIDAS CALIENTES / *Hot Beverages*

	2 Oz		4 Oz	
Espresso	Sencillo / Single	\$30	Doble / Double	\$35
Macchiato	Sencillo / Single	\$35	Doble / Double	\$40
Americano			8 Oz	\$40
Flat White			6 Oz	\$50
Latte			10 Oz	\$50
Capuccino			10 Oz	\$50
Chai Latte			10 Oz	\$50
Dirty Chai			10 Oz	\$65
Hot Choco			10 Oz	\$50
Moka			10 Oz	\$60
Carocho			10 Oz	\$60
Capuccino Baileys			10 Oz	\$70
Tés			10 Oz	\$45
<i>Menta Marroquí, Rojo, Chai</i>				
Tisanas			10 Oz	\$45
<i>Moras, Ponche de Guayaba, Maracuyá</i>				

BEBIDAS FRÍAS / *Cold Beverages*

Frappe Rocalleta			16 Oz	\$75
Frappé de Café			16 Oz	\$70
Latte Frío			16 Oz	\$55
Cold Brew			8 Oz	\$55
Cold Brew & Tonic			8 Oz	\$60
Extracción de Higo en Frío			8 Oz	\$50
Tés			16 Oz	\$45
<i>Menta Marroquí, Rojo, Chai, Negro</i>				
Tisanas			10 Oz	\$45
<i>Moras, Ponche de Guayaba, Maracuyá</i>				

JUGO *Juice*

Jugo fresco de la estación
Fresh juice selection

\$45

AGUA, REFRESCOS Y MÁS / *Water, Sodas and more*

AGUA CON GAS *Water with gas*

Agua de Piedra

\$59

Topochico

\$59

Perrier

\$38

AGUA SIN GAS *Water*

Agua L'O

\$29