

# POR LA MAÑANA BREAKFAST MENU

LUNES A DOMINGO (Monday to Sunday)  
07:50 - 13:00 hrs



  
**CASEROL**  
VIDA  
CULINARIA

## PANADERÍA / BAKERY

Pan artesanal hecho con masa madre  
horneado a diario.

\$ 40	<b>Caserolito natural</b>	\$ 32	<b>Rol de dátil</b>
\$ 42	<b>Caserolito manzana</b>	\$ 30	<b>Rol de higo</b>
\$ 44	<b>Caserolito chocolate</b>	\$ 36	<b>Chocolatin</b>
\$ 24	<b>Croissant natural</b>	\$ 14	<b>Urnita</b>
\$ 26	<b>Croissant miel</b>	\$ 40	<b>Pan de Elote</b>
\$ 28	<b>Croissant chocolate</b>	\$ 38	<b>Rocalleta de Manzana</b>
\$ 30	<b>Croissant cajeta</b>	\$ 38	<b>Rocalleta de Chocolate</b>
\$ 24	<b>Croissant hinojo</b>	\$ 24	<b>Pan de Dios</b>
\$ 24	<b>Concha vainilla</b>		
\$ 24	<b>Concha chocolate</b>		



## FRUTA / FRUIT

- \$ 108 **Plato rojo / Red plate**  
Frutos rojos, salsa de moras, yogurt y miel de abeja<sup>T</sup> / *Berries, red fruit sauce, yoghurt and bee honey.*
- \$ 98 **Plato clásico / Classic plate**  
Papaya, melón y piña; con yogurt, granola y miel de abeja<sup>T</sup> / *Papaya, cantaloupe, pineapple; with yoghurt, granola and bee honey.*
- T  
Miel de Abeja  
▣ Frasco 400g. Mezquite \$105, Acahual \$105, Mantequilla \$165

## LIGEROS / LIGHTER CHOICES

- \$ 98 **Avena / Oatmeal**  
Caliente; acompañada de miel de abeja<sup>T</sup>, arándanos y moras azules / *Served warm; with cranberries, blueberries and bee honey.*
- \$ 125 **Panela<sup>T</sup> asada / Grilled Panela Cheese**  
Con salsa verde tatemada y aguacate / *With green salsa and avocado.*
- \$ 150 **Omelette de claras con jocoque / Egg whites omelette with jocoqui**  
Relleno de espinacas con cebolla guisadas con aceite de oliva<sup>T</sup> / *Filled with spinach, onions and olive oil.*
- \$ 230 **Tartine de salmón ahumado / Smoked Salmon Tartine**  
Pan campesino<sup>T</sup> de masa madre con salmón ahumado, alcaparras, aceituna Kalamata, cebolla morada, pepino, jocoque, aceite de oliva<sup>T</sup>, cebollín e hinojo. / *Sourdough bread, capers, Kalamata olives, red onion, cucumber, jocoqui (labne), mustard vinaigrette and a splash of lemon.*
- \$ 139 **Tostas Caserol / Caserol toast**  
Dos rebanadas de pan campesino de centeno, arándanos y nuez<sup>T</sup>; con aguacate, jocoque, arúgula, aceite de oliva<sup>T</sup>, 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.*
- T  
Miel de Abeja  
▣ Frasco 400g. Mezquite \$105, Acahual \$105, Mantequilla \$165  
Panela fresca  
Ⓢ A granel \$145 (por kilo)  
Pan campesino de centeno, arándanos y nuez  
Ⓢ Chico \$28, Grande \$52, Rebanado \$65  
Pan campesino natural  
Ⓢ Chico \$24, Grande \$42, Rebanado \$55  
Aceite de Oliva  
Ⓢ Botella 250 ml, \$125



## DULCES / SWEETS

- \$ 140 **Pan francés / French toast**  
Pan brioche<sup>T</sup> con gianduja de pepita de calabaza, frutos rojos y miel de maple / *Made with brioche bread, pumpkin seed gianduja, berries and maple syrup.*
- \$ 144 **Waffles<sup>T</sup>**  
Con azúcar glass, frutos rojos, salsa de moras y miel de maple / *With sugar glass, berries, red fruit sauce and maple syrup.*
- T  
Pan Brioche  
Ⓢ Pan de Caja \$65  
Kit de Waffles Caserol en Casa  
Ⓢ Para preparar en 10 min, 4 personas \$270



## HUEVOS / EGGS

- \$ 150 **Huevos del mercado / "Del Mercado" eggs**  
Pan de elote<sup>T</sup> bañado con salsa de chile poblano, rajas, un huevo al gusto encima y queso adobera<sup>T</sup>. / *Corn bread with chile poblano salsa topped with chile poblano rajas, an egg and Adobera cheese.*
- \$ 139 **Huevos divorciados / Split eggs**  
Estrellados sobre tortilla; con salsa verde y roja / *Two fried eggs over corn tortilla; with green and red salsa.*
- \$ 148 **Huevos con jocoque / Eggs with jocoqui**  
Estrellados con jocoque, longaniza, cebolla, chile serrano, aceite de oliva<sup>T</sup> y zataar / *Fried eggs with jocoqui, chorizo, fresh onion, chile serrano, extra virgin olive oil and zataar.*
- \$ 100 **Migas**  
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.*
- \$ 160 **Huevos Villamelón / Villamelon eggs**  
Estrellados con salsa de chile morita, longaniza, tasajo, chicharrón seco, cebolla, chile serrano y crema de rancho<sup>T</sup> / *Two fried eggs with chile morita salsa, chorizo, salted beef and "chicharron", fresh onion, chile serrano and sour cream.*
- \$ 139 **Huevos Alteños / Highland eggs**  
Jocoque y adobera<sup>T</sup> gratinados sobre pan campesino de linaza<sup>T</sup>, dos huevos pochados, salsa macha y ensalada / *Jocoqui and grated adobera cheese over artisan linseed bread, two poached eggs, salsa macha and a side of salad.*
- \$ 139 **Huevos Nopaleros / Nopalero eggs**  
Con salsa roja; sobre una cama de nopales y pico de gallo / *With red salsa; over cactus leaves and "pico de gallo" salsa.*
- \$ 139 **Omelette Caserol**  
Con la técnica francesa (término medio), acompañado con ensalada / *French style (medium rare), garnished with green salad.*
- T  
Pan de Elote  
Ⓢ \$38  
Aceite de Oliva  
Ⓢ Botella 250 ml, \$125  
Queso Adobera Añejo  
Ⓢ A granel \$220 (por kilo)  
Crema de Rancho  
Ⓢ Medio kilo, \$55  
Pan campesino de linaza  
Ⓢ Chico \$26, Grande \$46  
Rebanado \$58



## ENTREPANES / SANDWICHES

- \$ 235 **3 Quesos a la Plancha / Grilled Cheese Sandwich**  
Queso Manchego<sup>T</sup>, de Cabra<sup>T</sup> y Gouda y acompañado de Sopa de Jitomate pa' chopear! / *Manchego cheese, goat cheese, Gouda cheese with a side of tomato soup... for dipping!*
- \$ 148 **Croque Madame**  
Sandwich abierto de Pan Brioche<sup>T</sup> con jamón, queso, salsa bechamel y un huevo estrellado; gratinado / *Ham and cheese Brioche Bread open sandwich, grated with bechamel sauce topped with a fried egg.*
- \$ 265 **Baguette francés para chopear / French Dip Sandwich**  
Brisket braseado por 8 horas, queso gouda<sup>T</sup> y cebolla caramelizada en pan ciabaguetta<sup>T</sup>; servido con Au Jus pa' chopear! / *8 hours braised brisket, gouda cheese and onion relish in ciabaguetta bread; served with Au Jus... for dipping!*
- T  
Queso Manchego 3 Leches      Queso de Cabra  
☞ A granel \$565 (por kilo)      ☞ A granel \$520 (por kilo)
- Pan Brioche  
☞ Pan de Caja \$65  
Pan Ciabaguetta  
☞ \$15

## DEL NIXTAMAL

- \$ 135 **Sincronizada morita**  
Con huevo estrellado, queso adobera<sup>T</sup>, crema de rancho<sup>T</sup> y salsa de chile morita / *Two-tortilla ham and cheese quesadilla topped with a fried egg, Adobera cheese and sour cream.*
- \$ 115 **Enchiladas verdes o rojas / Green or red "Enchiladas"**  
3 piezas, rellenas de panela fresca<sup>T</sup> / *3 rolled tortillas filled with fresh Panela cheese soaked in red or green salsa.*
- \$ 161 **Enchiladas Caserol**  
3 piezas, rellenas de chicharrón prensado; con salsa de chile poblano y tomatillo / *3 rolled tortillas filled with "Chicharrón prensado"; with chile poblano salsa.*
- \$ 99 **Enfrijoladas**  
3 piezas, rellenas de panela fresca<sup>T</sup>; con frijoles, crema de rancho<sup>T</sup>, queso cotija<sup>T</sup>, cebolla y chile serrano / *3 rolled tortillas filled with fresh panela cheese; with beans, cream, Cotija cheese, onion and chile serrano.*
- \$ 99 **Chilaquiles verdes<sup>T</sup> o rojos / Red or green "Chilaquiles"**  
Acompañados de crema de rancho<sup>T</sup>, queso adobera<sup>T</sup>, cebolla y frijoles / *Dried tortillas with red or green salsa, sour cream, Adobera cheese, onion and beans.*
- \$ 128 **Chilaquiles bravos / Spicy "Chilaquiles"** \$125  
Salsa roja con chiles, crema de rancho<sup>T</sup>, queso cotija<sup>T</sup>, cebolla y frijoles / *Fried tortillas with spicy red salsa, sour cream, Cotija cheese, onion and beans.*
- Agrega / Add:**  
\$ 45 Chicharrón prensado, tasajo, pollo, panela, jamón o chorizo / *"Chicharron prensado", salted beef, chicken, panela, ham or chorizo*  
\$ 18 Un huevo / *One egg*  
\$ 32 Dos huevos / *Two eggs*

- T  
Queso Adobera Añejo  
☞ A granel \$220 (por kilo)  
Crema de Rancho  
☞ \$55 (medio kilo)  
Panela fresca  
☞ A granel \$145 (por kilo)  
Queso Cotija Añejo  
☞ A granel \$475 (por kilo)  
Kit de Chilaquiles Verdes Caserol en Casa  
☞ Para preparar en 10 min, 4 personas \$245



## CAFÉ / COFFEE

**Café orgánico<sup>T</sup>** de especialidad que tostamos diariamente.  
Llévalo a casa en grano o molido

- \$ 30 **Espresso sencillo** 2 Oz
- \$ 35 **Espresso doble** 3 Oz
- \$ 35 **Macchiato sencillo** 2 Oz
- \$ 40 **Macchiato doble** 3 Oz
- \$ 50 **Flat White** 6 Oz
- \$ 42 **Americano** 10 Oz
- \$ 52 **Latte** 10 Oz
- \$ 52 **Capuccino** 10 Oz
- \$ 60 **Moka** 10 Oz
- \$ 70 **Carocho** 10 Oz
- \$ 80 **Capuccino Baileys** 10 Oz
- \$ 65 **Dirty Chai** 10 Oz
- \$ 52 **Chai Latte** 10 Oz
- \$ 72 **Frappé de Café** 12 Oz
- \$ 75 **Frappé Café Rocalleta** 12 Oz
- \$ 55 **Latte frío** 12 Oz
- \$ 55 **Cold Brew** 10 Oz
- T  
Café en grano Veracruz (Huatusco-Tomatlán)  
☞ \$370 (por kilo)  
Café en grano Chiapas (Ocozocuautila)  
☞ \$380 (por kilo)  
Café en grano Nayarit (Xalisco, La Yerba, Compostela)  
☞ \$385 (por kilo)  
Café en grano Descafeinado (Veracruz: Huatusco-Tomatlán)  
☞ \$395 (por kilo)
- Prensa Francesa**  
\$ 50 **Para 2 tazas** 12 Oz  
\$ 100 **Para 4 tazas** 28 Oz
- CHOCOLATE  
\$ 52 **Chocolate Caliente** 10 Oz

## TÉ / TEA

- \$ 50 **Variedades de té** 10 Oz  
Caliente o frío / *Hot or cold*
- \$ 60 **Chai Latte** 10 Oz

## TISANA / TISANE

- \$ 52 **Variedades de tisanas** 10 Oz  
Caliente o frío / *Hot or cold*

## JUGOS / JUICES

- \$ 47 **Jugos frescos de la estación** 10 Oz  
*Fresh juice selection*

## AGUA / WATER & SODAS

- \$ 59 **Agua con gas Franca (650 ml)**
- \$ 32 **Agua con gas San Pellegrino (250 ml)**
- \$ 55 **Agua con gas San Pellegrino (505 ml)**
- \$ 38 **Agua con gas Perrier (330 ml)**
- \$ 30 **Agua sin gas L'O (600 ml)**
- \$ 45 **Sodas italianas San Pellegrino (330 ml)**
- \$ 35 **Refrescos (355 ml)**