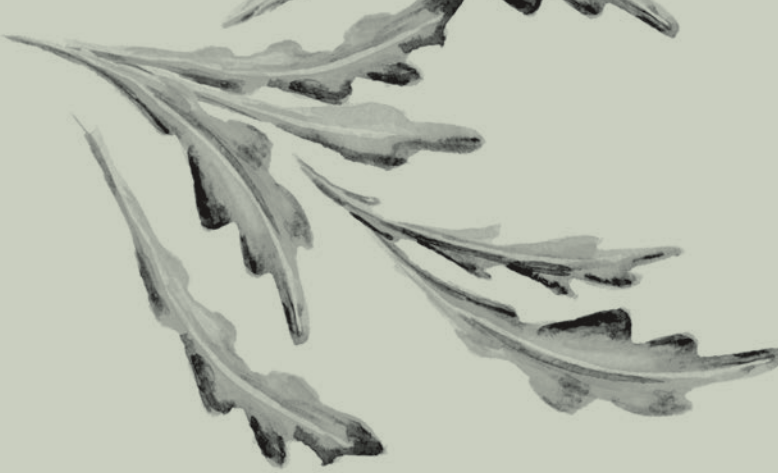


MENÚ COMIDA Y CENA LUNCH & DINNER



ENTRADAS / STARTERS

- \$ 129 **Betabeles rostizados con Jocoque / Roasted beets with Jocoqui**
Con pistaches, jitomates cherry, vinagreta de balsámico y queso Grana Padano^T / *With pistachios, cherry tomatoes, balsamic vinaigrette and Grana Padano cheese.*
- \$ 158 **Buñuelos de Camarón / Shrimp Fritters**
Frituras de camarón con elote dulce, acompañadas de Salsa de Miel^T y limón real / *Shrimp and corn fritters with a side or Honey Sauce and a slice of lemon.*
- \$ 198 **Hummus y Burrata / Hummus & Burrata**
Con jitomates deshidratados^T y frescos, cebolla, aceite de oliva^T y perejil / *With sun dried and fresh tomatoes, olive oil and zaatar.*
- \$ 190 **Panela Añeja^T al Horno / Baked Aged Panela Cheese**
Con aceite de oliva^T, hierbas mediterráneas y jitomates cherry confitados / *With Olive Oil, Rosemary and Cherry Tomatoes.*
- \$ 195 **Provoleta^T al Horno / Baked Provoleta Cheese**
Con jitomate fresco, jitomates deshidratados^T y tomillo / *With sun dried and fresh tomatoes and oregano.*
- \$ 164 **Brócoli Asado / Roasted Broccoli**
Medio Brócoli asado con aceite de oliva^T, salsa de queso^T, aceite de trufa, almendras fileteadas y queso Grana Padano^T / *With cheese sauce, white truffle oil, toasted almonds and Grana Padano cheese.*

— T

Jitomates deshidratados	Queso Provolone	Queso Grana Padano
📦 Frasco 280g, \$110	📦 A granel \$450 (por kilo)	📦 A granel \$675 (por kilo)
Aceite de Oliva	Salsa de queso (Alfredo)	Salsa de Miel
📦 Botella 250 ml, \$125	📦 Frasco 400g, \$110	📦 Frasco 290g, \$110
Panela añeja	Queso Grana Padano	
📦 A granel \$160 (pza)	📦 A granel \$675 (por kilo)	

TABLAS / BOARDS

Arma tu Tabla de Quesos y Charcutería

Elige los quesos y carnes directamente en nuestra tienda
Los llevamos a tu mesa con fruta, nueces, pan, miel y mermelada

* Precios de tienda

ENTREPANES / SANDWICHES

- \$ 265 **Baguette francés para chopear / French Dip Sandwich**
Brisket braseado por 8 horas, queso gouda y cebolla caramelizada en pan ciabaguetta^T; servido con Au Jus pa' chopear! / *8 hours braised brisket, gouda cheese and onion relish in ciabaguetta bread; served with Au Jus... for dipping!*
- \$ 225 **Sándwich de Pastrami / Pastrami Sandwich**
Pastrami hecho en casa, pan de caja^T con sauerkraut, mostaza^T; gratinado con queso Gouda y acompañado de pepinillos^T / *Homemade Pastrami, box bread, sauerkraut, mustard, Gouda cheese and pickles.*
- \$ 235 **3 Quesos a la Plancha / Grilled Cheese Sandwich**
Queso Manchego^T, de Cabra^T y Gouda y acompañado de Sopa de Jitomate pa' chopear! / *Manchego cheese, goat cheese, Gouda cheese with a side of tomato soup... for dipping!*
- \$ 226 **Hamburguesa con queso y tocino^T / Bacon Cheeseburger**
Con pan brioche^T y aioli^T / *With brioche bun and aioli.*

— T

Pan ciabaguetta	Kit de Hamburguesas	Aioli
📦 \$15	📦 Para 4 personas \$285	📦 Frasco 270g, \$75
Pan de caja rebanado	Queso Manchego	Mostaza
📦 Natural \$48	📦 A granel \$565 (por kilo)	📦 Frasco 290g, \$75
Bollos brioche	Queso de Cabra	Pepinillos
📦 4 piezas, \$52	📦 A granel \$520 (por kilo)	📦 Frasco 290g, \$75

ENSALADAS / SALADS

- \$ 138 **Ensalada Verde / Green Salad**
Arúgula, jitomates cherry, queso de cabra^T y almendras garapiñadas / *Arugula, cherry tomatoes, goat cheese and candied almonds.*
- \$ 215 **Ensalada César con pollo / Cesar's Salad with chicken**
Aderezo César^T, pollo, crutones y queso Grana Padano^T / *With Cesar's dressing, chicken, croutons and Grana Padano cheese.*
- T
- Aderezo César
- 📦 Envase squeezable 250ml, \$95
- Queso Grana Padano
- 📦 A granel \$675 (por kilo)
- Queso de Cabra
- 📦 A granel \$520 (por kilo)

SOPAS / SOUPS

- \$ 139 **Sopa de cebolla / Onion soup**
Con pan campesino^T y queso gratinado / *With bread from our ovens and grated.*
- \$ 130 **Sopa de jitomates rostizados / Roasted tomatoes soup**
Con queso de cabra^T, pesto^T y pan campesino^T / *With a loaf of bread, goat cheese and pesto.*

— T

Pan campesino natural
📦 Chico \$24, Grande \$42, Rebanado \$55
Queso de Cabra
📦 A granel \$520 (por kilo)
Pesto
📦 Frasco 250g, \$125

PASTA FRESCA

- \$ 226 **Lasagna bolognesa^T**
Con ragú de boloñesa y salsa bechamel acompañada de ensalada / *Classic meat lasagna with salad on the side.*
- \$ 195 **Canelones / Caneloni**
Rellenos de requesón y espinacas, salsa pomodoro^T y queso parmesano^T gratinado / *With ricotta cheese and spinach filling, pomodoro sauce and grated with parmesan cheese.*
- \$ 185 **Rigatoni con Queso y Trufa / Truffle Mac & Cheese**
Salsa de queso^T, aceite trufado y queso gratinado / *Our cheese sauce, truffle oil and grated cheese.*
- \$ 200 **Tagliatelle Alfredo con alcachofas y pollo / Tagliatelle Alfredo with Artichokes and chicken**
Con salsa de queso^T, corazones de alcachofa y pollo / *Cheese sauce with artichoke hearts and grilled chicken.*
- \$ 220 **Fusilli Pesto cremoso con camarones / Fusili with creamy pesto and shrimp**
Pesto tipo genovés^T cremoso, camarones asados a la plancha y almendras fileteadas / *Creamy italian pesto, shrimp and sliced almonds.*
- \$ 149 **Linguini Pomodoro**
Con salsa a base de jitomate san Marzano... ¡pidela con nuestra Salsa Macha! / *San Marzano based tomato sauce with fresh cherry tomatoes... order it with our Salsa Macha!*

— T

Lasagna Caserol en Casa
📦 Para 4-6 personas (congelada), \$490
Salsa Pomodoro
📦 Frasco 400g, \$85
Queso Grana Padano
📦 A granel \$675 (por kilo)
Salsa de queso (Alfredo)
📦 Frasco 400g, \$110
Pesto
📦 Frasco 250g, \$125





CASEROL

VIDA
CULINARIA



BEBIDAS BEVERAGES

PRINCIPALES MAIN COURSES

\$ 235 **Albóndigas al Horno estilo italiano / Italian Style Meatballs**

Con salsa pomodoro^T, crema ácida y gratinadas en el horno; se sirven con ensalada / *With tomato sauce, a hint of cream and grated in the oven, with a side of salad.*

\$ 348 **Tagliata**

Láminas de filete de res con arúgula, papas cambray fritas, jitomates cherry y salsa de pesto^T / *Sliced beef tenderloin with arugula, fingerling potatoes, cherry tomatoes and pesto sauce.*

\$ 365 **Filete a la pimienta verde / Beef tenderloin with green peppercorn sauce**

Filete de res con salsa de pimienta verde, puré de papas rústico, chips de kale y cebollas encurtidas / *Beef tenderloin with green peppercorn sauce, rutic mashed potatoes, kale chips and pickled onions.*

\$ 335 **Salmón a la Mostaza Caserol / Salmon with mustard sauce Caserol style**

Salmón salvaje del Pacífico en salsa de mostaza^T y miel de abeja^T, acompañado de ensalada de arúgula, jitomates cherry y papas cambray / *Wild Pacific Salmon with honey mustard sauce, served with arugula salad, cherry tomatoes and fingerling potatoes.*

\$ 378 **Pesca del día con Jitomates Confitados / Catch of the day with confit tomatoes**

Filete de pescado con salsa de jitomates confitados, papas cambray, jitomate cherry fresco; servido con limón eureka asado / *Catch of the day filet with confit tomato sauce, fingerling potatoes, fresh cherry tomatoes and roasted eureka lemon.*

— T

Salsa Pomodoro

▣ Frasco 400g, \$85

Pesto

▣ Frasco 250g, \$125

Mostaza Americana

▣ Frasco 290g, \$85

Miel de Abeja

▣ Frasco 400g. Mezquite \$105, Acahual \$105, Mantequilla \$165



POSTRES / DESSERTS

\$ 139 **Volcán de pistache / Pistachio fondant**

Bizcocho de vainilla, toffee de pistache y helado de vainilla / *Vanilla and pistachio toffee fondant with vanilla ice cream.*

\$ 149 **Brioche de manzana / Baked apple brioche**

Pan brioche, manzana caramelizada, toffee de manzana y helado de vainilla / *Brioche bread, caramelized apple, apple toffee and vanilla ice cream.*

\$ 128 **Tarta de chocolate con pepitas / Chocolate tart with pumpkin seed praline**

Tarta de ganache de chocolate con gianduja de pepita de calabaza^T y helado de vainilla / *Chocolate ganache tart with pumpkin seed gianduja and vanilla ice cream.*

— T

Gianduja de pepita de calabaza

▣ Frasco 350g, \$135

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)**

\$ 29 **Agua sin gas L'O (600 ml)**

\$ 45 **Sodas italianas San Pellegrino (330 ml)**

\$ 32 **Refrescos (355 ml)**

CERVEZA / BEER

\$ 45 **Corona, Corona Light**

\$ 45 **Pacífico**

\$ 45 **Victoria**

\$ 45 **Modelo Especial, Negra Modelo**

\$ 45 **Michelob Ultra**

\$ 45 **Stella Artois**

\$ 75 **Colimita Lager**

\$ 75 **Páramo Pale Ale**

\$ 75 **Piedra Lisa Session IPA**

\$ 75 **Ticus Porter**

CAFÉ / COFFEE

Café orgánico^T 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)

① \$370 (por kilo)

Café en grano Chiapas (Ocozocuatla)

① \$380 (por kilo)

Café en grano Nayarit (Xalisco, La Yerba, Compostela)

① \$385 (por kilo)

Café en grano Descafeinado (Veracruz: Huatusco-Tomatlán)

① \$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*

