



CALDITO
AL CORAZÓN

Mole de panza **\$150**

Un clásico reconfortante, servido con cilantro fresco, cebolla morada, un toque de limón y tortillas hechas a mano.

DULCES DE
LA CASONA

Panqué de naranja & sabayón de mascarpone **\$165**

Receta casera horneada aquí en Casona, servida con plátano caramelizado, fresas frescas y crumble de galleta Lottus.

Hotcakes de taro con palomitas **\$165**

Esponjosos hotcakes cubiertos con mousse de taro, fresas y palomitas acarameladas.

Bowl de avena de la huerta **\$115**

Avena con yogurt natural o de temporada, chía, frutos rojos, almendras, plátano, menta deshidratada y nuez garapiñada.

Fruta de estación con toppings **\$135**

300 g de fruta fresca con berries, a elegir con miel de abeja, yogurt, granola o queso cottage.

HUEVOS AL
GUSTO

Huevos shakshuka con pan de hogaza **\$170**

Sofrito de jitomate especiado, cremoso de jocoque y dos huevos estrellados. Acompañados de pan rústico.

Machaca regia de la Casona **\$170**

Huevos revueltos con machaca norteña, jitomate, cebolla morada y chile serrano. Servidos con frijoles regios, guacamole y tortillas de harina.

Omelette de mar a la talla **\$170**

Relleno de pescado y camarón, gratinado y acompañado de frijoles refritos con totopos de maíz azul y queso fresco.

Huevos al gusto **\$170**

Dos piezas al gusto (claras, revueltos, con jamón, tocino, a la mexicana o con chorizo), servidos con frijoles refritos y totopos azules.

COMPLETA TU DESAYUNO

Agrega por \$120 fruta fresca de temporada, pan dulce recién horneado, café de refil y jugo a elegir.

JUGOS
(3 0 0 M L)

Casona **\$65**

Betabel, arándano, zanahoria y naranja.

Verde **\$65**

Espinaca, nopal, piña, toronja y naranja.

Cítrico **\$65**

Naranja, piña y guayaba.

Tropical **\$65**

Mango, guanábana, naranja, nuez y amaranto.

Menjurje **\$65**

Naranja, manzana, fresa y jugo de arándano.

M A Í Z , T R A D I C I Ó N Y F U E G O

Itacate de la Sierra

\$200

Dos enfrijoladas y dos enchiladas rojas o verdes en cazuela de barro caliente. Servidas con queso fresco, crema, cebolla morada, huevo tibio y cecina asada.

Enchiladas suizas de la casa

\$200

Tortillas rellenas de pollo o huevo, bañadas en salsa suiza roja o verde, gratinadas con queso manchego y servidas con crema, cebolla y cilantro fresco.

Trilogía Maya

\$190

Trilogía con tsí'ik, castacán y cochinita pibil, acompañados de salsa tatemada de chile habanero.

Chilaquiles conventuales

\$170

Totopos bañados en mole de la casa, queso fresco, crema, ajonjolí tostado, plátano macho frito y xnipek.

Enchiladas pasilla con chiltate

\$150

Rellenas de pollo o huevo, sobre frijoles de la sierra, bañadas en salsa de pasilla y servidas con queso fresco asado y chiltate.

Tamal de Mixiote con Queso Asado

\$100

Tamal jarocho coronado con mixiote, queso fresco a la brasa y ceniza de totemoxtle.

Arepas norteñas de chilorio

\$130

Trilogía rellena de chilorio norteño, servidas con xnipek, salsa verde y aguacate.

Tlacoyos Teziutlecos

\$170

Tres piezas fritas de masa azul con frijol, servidas con salsas mixtas, queso fresco, cebolla, cilantro y proteína a elegir: arrachera, huevo, pollo o cecina.

Tetelas con barbacoa y pancita

\$170

Trilogía de tetelas rellenas de barbacoa de borrego y pancita, servidas con caldo de la casa y salsas mixtas.

Quesadillas artesanales

\$130

Cuatro piezas de tortilla azul rellenas de tinga, champiñones, quesillo, chicharrón prensado adobado o chapulines.

Chilaquiles de la Casa

\$200

Totopos bañados en salsa de elección, con crema, queso fresco, aguacate, cebolla morada y proteína a elegir: huevo, pollo, arrachera o cecina. (Rojos, verdes o bandera)

Enchiladas de la Península

\$215

Tres tortillas de maíz azul rellenas de cochinita pibil, con cremoso de aguacate, xnipek, cilantro y ceniza de totemoxtle. Terminan con salsa blanca de habanero en mesa.

Chilaquiles Píib

\$220

Mitad salsa de frijol y mitad achiote, servidos con cochinita pibil, xnipek, queso fresco y plátano macho frito.

O T R O S A N T O J O S

Sándwich Montecristo

\$185

Pan brioche dorado con jamón ahumado, quesos emmental, manchego y cheddar, pepinillos y compota especiada de frutos rojos.

Avocado Toast

\$115

Pan rústico con aguacate machacado, jitomate cherry confitado, queso de cabra, germen de alfalfa y un toque de chilli oil.

O T R O S A N T O J O S

Tapa de pera, cottage & serrano \$115

Hogaza dorada con queso cottage, jamón serrano, arúgula, pera asada, pepita garapiñada y miel picante.

New York con salmón ahumado \$190

New York dorado con salmón, espárragos, queso manchego fundido, espinaca baby y salsa cremosa de vegetales.

Tosta del día \$115

Propuesta del chef inspirada en temporada.

Bagel mediterráneo con serrano y pistache \$220

Bagel dorado con cottage, pistache tostado, jamón serrano, espinaca fresca y miel picante.

Pizzeta naan mediterránea \$150

Naan con mantequilla especiada, salsa macha verde, jocoque, jitomate cherry, espinaca baby, serrano y queso manchego fundido.

Naan hummus & betabel \$130

Naan con mantequilla especiada, hummus tradicional y de betabel, garbanzos con jitomate confitado, espinaca baby y paprika-chipotle.



ABDRIEL MEZA CHEF EJECUTIVO
CON EL CORAZÓN EN CADA PLATO.

P A N C I T O D U L C E

Pan nacional \$40

La tradición mexicana en cada mordida

Pan europeo \$50

Sabores que cruzan fronteras

Concha rellena de nata \$50

Un guiño dulce a la nostalgia, suave y cremosa.

B E B I D A S
(3 0 0 M L)

Café Irlandes \$120
(300 ML)

Café de refil \$50

Espresso \$50
(80 ML)

Americano \$55
(240 ML)

Capuccino \$55
(300 ML)

Chocolate de la casa especiado \$60
(300 ML)

Latte \$45
(300 ML)

Tizana de sabores \$50
(240 ML)

Té gourmet \$45
(240 ML)

Té Chai \$80
(300 ML)

Capuccino especial \$65
(300 ML)

Atole de temporada \$65
(300 ML)

Café de olla \$60
(270 ML)

G R A C I A S P O R C O M P A R T I R
T U M A Ñ A N A C O N N O S O T R O S .



**SÍGUENOS EN NUESTRAS REDES PARA DESCUBRIR MÁS
SABORES Y EXPERIENCIAS DE PUEBLA.
@CASONAMARIA**

RESERVACIONES: 221 202 1565