



CASSOLA

MENU

\$569

DESAYUNO BUFFET

Comienza el día con nuestro delicioso desayuno buffet.

Disfruta de huevos al gusto, especialidades calientes, quesadillas, pancakes y más. Selección de panes recién horneados, mermeladas caseras, miel y mantequilla, acompañados de fruta de temporada fresca, yogurt cremoso y granola casera. Incluye café americano, té y jugo fresco de naranja o verde ilimitado.






\$569

BREAKFAST BUFFET

Start your day with our delicious breakfast buffet. Enjoy farm eggs any style, hot specialties, quesadillas, pancakes, and more.

A selection of freshly baked breads, homemade jams, honey, and butter, accompanied by fresh seasonal fruit, creamy yogurt, and homemade granola. Includes unlimited American coffee, tea, and fresh orange or green juice.

 Vegetariano | Vegetarian  Vegano | Vegan  Picante | Spicy  Nueces | Nuts

 Lácteos | Dairy  Huevo | Egg  Mariscos | Shellfish  Sin gluten | Gluten free  Gluten

Por favor notifique a uno de nuestros miembros del equipo si usted tiene cualquier requisito dietético o alergia. En este establecimiento se sirven alimentos crudos de primera calidad, considere esto al ordenar sus platillos y lo que implica consumirlos. Precios en pesos mexicanos con impuestos incluidos. *Kindly notify one of our team members if you have any specific diet or allergy. Premium raw foods are served in this establishment, consider this when ordering your dishes and the risk involved. Prices are in Mexican pesos with tax included.*



FRUTAS Y CEREALES

FRUITS AND CEREALS

\$169

FRUTA DE TEMPORADA | SEASONAL FRUIT 🌱 🍌

Una vibrante selección de frutas frescas de temporada, acompañada de yogurt natural, granola casera y un toque de miel.

A vibrant selection of fresh seasonal fruit, accompanied by natural yogurt, homemade granola, and a touch of honey.

\$169

AVENA CALIENTE | HOT OATMEAL 🌱

Avena cocida lentamente, servida con plátano caramelizado y una mezcla de frutos rojos frescos, creando una combinación reconfortante y llena de sabor.

Slow-cooked oatmeal served with caramelized banana and a mix of fresh berries, creating a comforting and flavorful combination.

\$189

PARFAIT DE GRANOLA | GRANOLA PARFAIT 🌱 🍌 🍌 🍌

Yogurt natural o griego, acompañado de granola casera, frutos rojos frescos y un toque de menta fresca. Un desayuno ligero y lleno de energía.

Natural or Greek yogurt, accompanied by homemade granola, fresh berries, and a touch of fresh mint. A light and energizing breakfast.

\$199

BOWL DE TAPIOCA CON COCO

COCONUT TAPIOCA BOWL 🌱 🍌

Perlas de tapioca cocidas en leche de coco tailandesa, acompañadas de requesón suave, mermelada artesanal de durazno, nuez de macadamia. Una mezcla tropical y suave para empezar el día.

Tapioca pearls cooked in Thai coconut milk, accompanied by soft ricotta cheese, homemade peach jam, and macadamia nuts. A tropical and smooth mix to start the day.

\$189

QUINOA SALUDABLE | HEALTHY QUINOA

Quinoa cocida en crema de coco, servida con piña tatemada y una mezcla de frutos rojos frescos. Un platillo ligero y refrescante.

Quinoa cooked in coconut cream, served with roasted pineapple and a mix of fresh berries. A light and refreshing dish.

🌱 Vegetariano | Vegetarian 🌱 Vegano | Vegan 🌱 Picante | Spicy 🌱 Nueces | Nuts

🍌 Lácteos | Dairy 🍌 Huevo | Egg 🍌 Mariscos | Shellfish 🌱 Sin gluten | Gluten free 🌱 Gluten

Por favor notifique a uno de nuestros miembros del equipo si usted tiene cualquier requisito dietético o alergia. En este establecimiento se sirven alimentos crudos de primera calidad, considere esto al ordenar sus platillos y lo que implica consumirlos. Precios en pesos mexicanos con impuestos incluidos. *Kindly notify one of our team members if you have any specific diet or allergy. Premium raw foods are served in this establishment, consider this when ordering your dishes and the risk involved. Prices are in Mexican pesos with tax included.*



DE LA GRANJA FROM THE FARM

\$179

HUEVOS MOTULEÑOS 🍳 🌾

Un delicioso plato tradicional con huevo frito, jamón, tortilla de maíz, salsa roja, plátano frito, chícharos, queso y frijoles. Un desayuno lleno de sabores auténticos y un toque casero.

A delicious traditional dish with fried egg, ham, corn tortilla, red sauce, fried plantain, peas, cheese, and beans. A breakfast full of authentic flavors and a homemade touch.

\$199

OMELETTE SALUDABLE | HEALTHY OMELETTE 🌿 🍳

Claras de huevo acompañadas de salmón ahumado, queso de cabra y espinacas frescas, servidas con una ensalada de tomate y arúgula. Ligero, lleno de proteínas y delicioso.

Egg whites accompanied by smoked salmon, goat cheese, and fresh spinach, served with a tomato and arugula salad. Light, protein-packed, and delicious.

\$209

HUEVOS BENEDICTINOS | EGGS BENEDICT 🌿 🍳

Un clásico: muffin inglés, lomo canadiense, huevo pochado, salsa holandesa y espárragos frescos. Un plato refinado que nunca pasa de moda.

A classic: English muffin, Canadian bacon, poached egg, Hollandaise sauce, and fresh asparagus. A refined dish that never goes out of style.

\$259

BENEDICTINOS CON SALMÓN

BENEDICT WITH SALMON 🌿 🍳 🐟

Muffin inglés, salsa holandesa con chipotle, salmón ahumado casero, ensalada fresca y huevo pochado. Una opción deliciosa para los amantes del pescado.

English muffin, chipotle Hollandaise sauce, homemade smoked salmon, fresh salad, and poached egg. A delicious option for fish lovers.

\$229

HUEVOS ROMESCO | ROMESCO EGGS 🍳

Huevo pochado servido sobre papa hash brown crujiente, acompañado de salsa romesco elaborada a base de pimiento rostizado y almendra. Jamón serrano y arúgula fresca. Un plato lleno de texturas y sabores.

Poached egg served on crispy hash brown potato, accompanied by romesco sauce made from roasted peppers and almonds, serrano ham, and fresh arugula. A dish full of textures and flavors.

\$219

HUEVOS TURCOS | TURKISH EGGS 🍳 🌾

Huevo pochado sobre una base de yogurt griego, aceite infusionado de paprika, aromatizado con eneldo fresco. Un desayuno ligero con un toque de especias que te sorprenderá.

Poached egg on a base of Greek yogurt, paprika-infused oil, flavored with fresh dill. A light breakfast with a touch of spices that will surprise you.

\$189

HUEVOS Y OMELETTE AL GUSTO

FARM EGGS ANY STYLE 🍳

Elige cómo quieres tus huevos, acompañados de vegetales frescos de temporada y frijoles refritos. Una opción flexible para disfrutar a tu manera.

Choose how you want your eggs, accompanied by fresh seasonal vegetables and refried beans. A flexible option to enjoy your way.

🌿 Vegetariano | Vegetarian 🌱 Vegano | Vegan 🌶️ Picante | Spicy 🥜 Nueces | Nuts

🥛 Lácteos | Dairy 🍳 Huevo | Egg 🐟 Mariscos | Shellfish 🌾 Sin gluten | Gluten free 🌿 Gluten

Por favor notifique a uno de nuestros miembros del equipo si usted tiene cualquier requisito dietético o alergia. En este establecimiento se sirven alimentos crudos de primera calidad, considere esto al ordenar sus platillos y lo que implica consumirlos. Precios en pesos mexicanos con impuestos incluidos. Kindly notify one of our team members if you have any specific diet or allergy. Premium raw foods are served in this establishment, consider this when ordering your dishes and the risk involved. Prices are in Mexican pesos with tax included.



ESPECIALIDADES MEXICANAS MEXICAN SPECIALTIES

\$189

QUESADILLAS (3)

Elige entre hongos, huitlacoche, flor de calabaza, chorizo o chicharrón prensado, para disfrutar de un sabor auténtico mexicano.

Choose from mushrooms, huitlacoche, squash blossom, chorizo, or pressed pork skin, to enjoy an authentic Mexican flavor.

\$199

ENCHILADAS VERDES O ROJAS GREEN OR RED ENCHILADAS

Rellenas de pollo, acompañadas de queso, crema y cebolla. Un platillo tradicional que te hará sentir como en casa.

Filled with chicken, accompanied by cheese, cream, and onion. A traditional dish that will make you feel at home.

\$199

CHILAQUILES CON HUEVO CHILAQUILES WITH EGG

Chilaquiles con tu elección de salsa verde o roja, acompañados de crema, queso cotija y cebolla. Una opción clásica para empezar el día.

Chilaquiles with your choice of green or red salsa, accompanied by cream, cotija cheese, and onion. A classic option to start the day.

\$219

Con carne de res | *With beef*

\$209

Con pollo | *With chicken*

\$219

CHILAQUILES CON CHICHARRÓN PRENSADO CHILAQUILES WITH PRESSED PORK SKIN

Chilaquiles elaborados con salsa de chicharrón, chiles en vinagre, crema, queso, cebolla encurtida y cilantro. Una explosión de sabores auténticos.

Chilaquiles made with pork skin sauce, pickled chilies, cream, cheese, pickled onion, and cilantro. An explosion of authentic flavors.






\$199

BURRITO DE MACHACA Y HUEVO MACHACA AND EGG BURRITO

Un burrito relleno de huevo con machaca, frijoles, guacamole y chiles toreados. Sabores tradicionales con un toque único.

A burrito filled with egg and machaca, beans, guacamole, and sautéed chilies. Traditional flavors with a unique twist.

 Vegetariano | *Vegetarian*  Vegano | *Vegan*  Picante | *Spicy*  Nueces | *Nuts*

 Lácteos | *Dairy*  Huevo | *Egg*  Mariscos | *Shellfish*  Sin gluten | *Gluten free*  Gluten

Por favor notifique a uno de nuestros miembros del equipo si usted tiene cualquier requisito dietético o alergia. En este establecimiento se sirven alimentos crudos de primera calidad, considere esto al ordenar sus platillos y lo que implica consumirlos. Precios en pesos mexicanos con impuestos incluidos. *Kindly notify one of our team members if you have any specific diet or allergy. Premium raw foods are served in this establishment, consider this when ordering your dishes and the risk involved. Prices are in Mexican pesos with tax included.*



CON PAN WITH BREAD

\$209

CROISSANT DE HUEVO REVUELTO

SCRAMBLED EGG CROISSANT 🍳 🌿 🥞

Croissant relleno de huevo revuelto, tocino, queso cheddar, aguacate y alioli de chipotle. La combinación perfecta de lo crujiente y lo cremoso.

Croissant filled with scrambled egg, bacon, cheddar cheese, avocado, and chipotle aioli. The perfect combination of crispy and creamy.

\$209

TOSTADA DE AGUACATE | AVOCADO TOAST 🌿

Puré de aguacate con cítricos sobre pan rústico hecho en casa, acompañado de huevo pochado, arúgula y aceite de trufa blanca, queso de cabra. Una opción fresca y elegante.

Avocado purée with citrus on homemade rustic bread, topped with poached egg, arugula, and white truffle oil, goat cheese. A fresh and elegant option.

\$239

TOSTADA DE SALMÓN | SALMON TOAST 🥞 🌿 🐠

Pan hogaza con aguacate, salmón ahumado casero, queso de cabra, arúgula y jitomate deshidratado. Un plato delicioso y lleno de sabor.

Sourdough bread with avocado, homemade smoked salmon, goat cheese, arugula, and dehydrated tomato. A delicious and flavorful dish.

🍳 Vegetariano | Vegetarian 🌿 Vegano | Vegan 🌶️ Picante | Spicy 🥜 Nueces | Nuts

🥞 Lácteos | Dairy 🍳 Huevo | Egg 🐠 Mariscos | Shellfish 🌿 Sin gluten | Gluten free 🌿 Gluten

Por favor notifique a uno de nuestros miembros del equipo si usted tiene cualquier requisito dietético o alergia. En este establecimiento se sirven alimentos crudos de primera calidad, considere esto al ordenar sus platillos y lo que implica consumirlos. Precios en pesos mexicanos con impuestos incluidos. *Kindly notify one of our team members if you have any specific diet or allergy. Premium raw foods are served in this establishment, consider this when ordering your dishes and the risk involved. Prices are in Mexican pesos with tax included.*



DULCE SWEET

\$189

PANCAKES CON SALSA DE CACAHUATE

PEANUT SAUCE PANCAKES

Pancakes cubiertos en salsa de cacahuate, crema batida y frutos rojos.

Pancakes covered in peanut sauce, whipped cream, and fresh berries.

\$189

PANCAKES BUTTERMILK

BUTTERMILK PANCAKES

Pancakes esponjosos con crema batida de moras, fresas y plátano caramelizado.

Fluffy pancakes with whipped cream, berries, strawberries, and caramelized banana.

\$209

PAN FRANCÉS | FRENCH TOAST

Hecho con leche de coco, crema batida y frutos rojos.

Una deliciosa opción para los amantes de los sabores exóticos.

Made with coconut milk, whipped cream, and fresh berries.

A delicious option for lovers of exotic flavors.

\$139

SELECCIÓN DE PAN DULCE

SELECTION OF SWEET BREADS (5)

Variedad de panes dulces caseros, perfectos para acompañar tu desayuno.

A variety of homemade sweet breads, perfect to accompany your breakfast.

\$189






WAFFLE

Waffle acompañado de compota de moras, crema montada y frutos rojos frescos. Un platillo clásico, pero siempre delicioso.

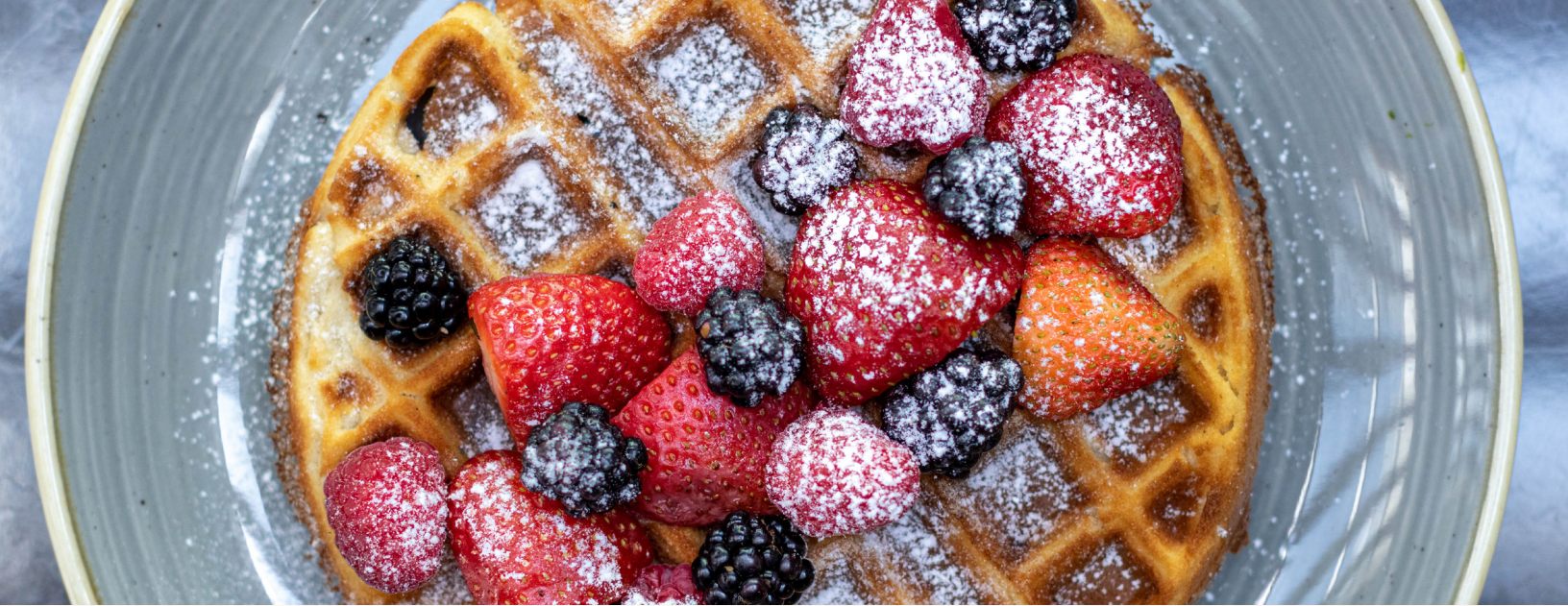
Waffle served with berry compote, whipped cream, and fresh berries.

A classic dish, but always delicious.

 Vegetariano | Vegetarian  Vegano | Vegan  Picante | Spicy  Nueces | Nuts

 Lácteos | Dairy  Huevo | Egg  Mariscos | Shellfish  Sin gluten | Gluten free  Gluten

Por favor notifique a uno de nuestros miembros del equipo si usted tiene cualquier requisito dietético o alergia. En este establecimiento se sirven alimentos crudos de primera calidad, considere esto al ordenar sus platillos y lo que implica consumirlos. Precios en pesos mexicanos con impuestos incluidos. *Kindly notify one of our team members if you have any specific diet or allergy. Premium raw foods are served in this establishment, consider this when ordering your dishes and the risk involved. Prices are in Mexican pesos with tax included.*








MENÚ INFANTIL

KIDS MENU

- \$109** | **FRUTA REBANADA | SLICED SEASONAL FRUITS**
Yogurt natural o queso cottage, granola hecha en casa y miel de agave.
Served with plain yogurt or cottage cheese, homemade granola and agave syrup.
- \$169** | **HUEVO REVUELTO CON SALCHICHA**
Scrambled egg with sausage.
- \$159** | **HOT CAKES / PAN FRANCÉS / WAFFLES** 
Hot cakes - French Toast - Waffles.
- \$149** | **SÁNDWICH DE JAMÓN Y QUESO** 
Ham & cheese sandwich.

 Vegetariano | Vegetarian  Vegano | Vegan  Picante | Spicy  Nueces | Nuts

 Lácteos | Dairy  Huevo | Egg  Mariscos | Shellfish  Sin gluten | Gluten free  Gluten

Por favor notifique a uno de nuestros miembros del equipo si usted tiene cualquier requisito dietético o alergia. En este establecimiento se sirven alimentos crudos de primera calidad, considere esto al ordenar sus platillos y lo que implica consumirlos. Precios en pesos mexicanos con impuestos incluidos. *Kindly notify one of our team members if you have any specific diet or allergy. Premium raw foods are served in this establishment, consider this when ordering your dishes and the risk involved. Prices are in Mexican pesos with tax included.*



BEBIDAS BEVERAGES










- \$79** | **JUGO DE FRUTA DE TEMPORADA
SEASONAL FRUIT JUICES (250 ML)**
Naranja, verde o jugo del día.
Orange, green or juice of the day.

CAFÉ COFFEE

- \$89** | **ESPRESSO (30 ML)**
- \$99** | **ESPRESSO DOBLE (60 ML)**
Double espresso.
- \$89** | **AMERICANO DESCAFEINADO (150 ML)**
American decaf coffee.
- \$99** | **CAPUCCINO LATTE (150 ML)**
Sabores: caramelo, moka o vainilla.
Flavors: caramel, moka or vanilla.
- \$99** | **PRENSA FRANCESA (150 ML)**
French press.
- \$99** | **CHEMEX (150 ML)**
- \$79** | **CHOCOLATE CALIENTE (150 ML)**
Hot chocolate.

TÉ TEA

- \$99** | **SELECCIÓN DE TÉS | TEA SELECTION (150 ML)**
Lavanda, manzanilla egipcia y menta.
Lavender, Egyptian chamomile and mint.
- \$99** | **TÉ VERDE SENCHA | SENCHA GREEN TEA (150 ML)**
Toques de vainilla, chocolate blanco y fresas.
Touch of vanilla, white chocolate and strawberry.
- \$109** | **TISANA MÉXICO (150 ML)**
Fresa, frambuesa, manzana y flores de jamaica.
Strawberry, raspberry, apple, and hibiscus flowers.
- \$109** | **MANZANA CHAI (150 ML)**
Apple chai.

 Vegetariano | Vegetarian  Vegano | Vegan  Picante | Spicy  Nueces | Nuts
 Lácteos | Dairy  Huevo | Egg  Mariscos | Shellfish  Sin gluten | Gluten free  Gluten

Por favor notifique a uno de nuestros miembros del equipo si usted tiene cualquier requisito dietético o alergia. En este establecimiento se sirven alimentos crudos de primera calidad, considere esto al ordenar sus platillos y lo que implica consumirlos. Precios en pesos mexicanos con impuestos incluidos. *Kindly notify one of our team members if you have any specific diet or allergy. Premium raw foods are served in this establishment, consider this when ordering your dishes and the risk involved. Prices are in Mexican pesos with tax included.*