



CASSOLA MENU

\$529

¡INICIE EL DÍA CON NUESTRO DELICIOSO DESAYUNO BUFFET!

Huevos al gusto, especialidades calientes, quesadillas, hot cakes, etc. Selección de panes dulces, mermelada, miel y mantequilla acompañada de fruta rebanada de temporada con yogurt y granola hecha en casa. Nuestro desayuno se acompaña de café, té y jugo fresco de naranja o verde ilimitado.

\$529

START A GOOD DAY WITH OUR DELICIOUS PLATED BUFFET BREAKFAST!

Farm eggs of any style, hot specialties, quesadillas, pancakes, etc. homemade bread. Jam, honey and butter accompany sliced seasonal fruit with yogurt and homemade granola. Our breakfast is accompanied by unlimited american coffee, tea, freshly squeezed orange and 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

PLATO DE FRUTA / SEASONAL FRUIT

Fruta de temporada, yogurt natural, granola hecha en casa y miel

Sliced seasonal fruits, served with plain yogurt or cottage cheese, homemade granola and honey
- \$149

AVENA CALIENTE / HOT OATMEAL

Avena, plátano caramelizado, frutos rojos

Hot oatmeal, caramelized banana, berries
- \$179

GRANOLA PARFAIT

Yogurt natural o griego, granola hecha en casa, frutos rojos, menta

Plain or Greek yogurt, homemade granola, berries, mint
- \$159

BOWL DE TAPIOCA CON COCO

TAPIOCA & COCONUT BOWL

Leche de coco, requesón, mermelada de durazno, nuez de macadamia

Coconut milk, requeson, peach jam, macadamia nut
- \$159

BOWL SALUDABLE / HEALTHY BOWL

Chía, yogurt griego, coco, frutos rojos, manzana, menta, miel de agave, granola

Chia, greek yogurt, coconut, berries, apple, mint, agave honey, granola

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

Huevo frito, jamón, tortilla de maíz, salsa roja, plátano frito, chícharo, chile habanero, queso y frijoles

Fried eggs, ham, corn tortilla, red sauce, fried banana, habanero, cheese and beans
- \$189

OMELET SALUDABLE / HEALTHY OMELET

Claras de huevo, salmón ahumado, queso de cabra, espinaca, acompañado de ensalada de tomate

Egg whites, smoked salmon, goat cheese, spinach and tomato salad
- \$189

HUEVOS BENEDICTINOS / BENEDICTINE EGGS

English muffin, lomo canadiense, huevos pochados, salsa holandesa y espárragos

English muffin, canadian bacon, poached eggs, hollandaise sauce and asparagus
- \$209

BENEDICTINOS CON SALMÓN

SALMON BENEDICTINES

English muffin, salsa holandesa con chipotle, salmón ahumado hecho en casa, ensalada, huevo pochado

English muffin, chipotle hollandaise sauce, homemade smoked salmon, salad, poached egg

\$169

HUEVO Y OMELET AL GUSTO / FARM EGGS ANY
STYLE

Acompañados con vegetales de temporada, frijoles refritos

Served with beans and vegetables
- 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

\$169	QUESADILLAS (3)   Hongos, chorizo, huitlacoche, flor de calabaza, chicharrón prensado Mushrooms, huitlacoche, zucchini blossoms, chorizo, pork
\$179	MOLLETES (2)   Pan de casa, frijoles, chorizo o jamón, queso menonita, salsa mexicana, salsa martajada Homemade baguette, beans, manchego cheese, chorizo or ham, mexican sauce
\$169	TORTA AHOGADA / JALISCO STYLE TORTA AHOGADA Pan birote salado tradicional, carnitas de cerdo, salsa roja especiada, limón y cebolla encurtida Jalisco style torta ahogada, confit pork, beans, tomato sauce, oregano
\$179	ENCHILADAS VERDES O ROJAS   Rellenas de pollo, queso, crema y cebolla Filled with chicken, served with cheese, sour cream and onion
\$179	CHILAQUILES CON HUEVO CHILAQUILES WITH EGG     Elija entre salsa verde ó roja, con crema, queso cotija y cebolla Chilaquiles, choose red or green sauce, with sour cream and cotija cheese
\$189	Con pollo <i>Chicken</i>
\$209	Con res <i>Steak</i>
\$189	CHILAQUILES CON CHICHARRÓN PRENSADO CHILAQUILES WITH PORK   Salsa de chicharrón, chiles en vinagre, crema, queso, cebolla encurtida, cilantro Chicharrón sauce, pickled Jalapeño, cream, cheese, pickled onion, cilantro
\$199	CHILAQUILES DE CAMARÓN CHILAQUILES WITH SHRIMP   Salsa blanca, habanero, pimiento morrón, aguacate, cebolla encurtida White sauce, habanero, bell peppers, avocado, pickled onions
\$189	LONCHE DE CHILAQUILES CHILAQUILES IN BREAD    Elija entre salsa verde o roja con crema, pan hecho en casa, queso cotija, cebolla, aguacate, cilantro Choose between green or red sauce with cream, homemade bread, cotija cheese, onion, avocado, cilantro
\$179	BURRITO CON MACHACA Y HUEVO    DRIED BEEF AND EGG BURRITO Frijoles, guacamole, salsa mexicana, chiles toreados Egg with dried beef burrito, beans, guacamole and sautéed peppers

-  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

- \$189

CROISSANT DE HUEVO REVUELTO

SCRAMBLE EGG CROISSANT 

Huevo revuelto, tocino, queso cheddar, aguacate y alioli de chipotle

Scramble egg, bacon, cheddar cheese, avocado, chipotle alioli
- \$189

TOSTA DE AGUACATE / AVOCADO TOAST 

Puré de aguacate con cítricos, pan rústico hecho en casa, huevo pochado, queso de cabra, arúgula, aceite de trufa blanca

Avocado puree, homemade sourdough bread, poached egg, arugula, goat cheese, white truffle oil
- \$229

TOSTA DE SALMÓN / SALMON TOAST 

Pan campesino, aguacate, salmón ahumado hecho en casa, queso de cabra, arúgula, jitomate deshidratado

Homemade sourdough bread, avocado, homemade smoked salmon, goat cheese, arugula, sun dried tomato
- \$229

TOSTA DE CHAMPIÑONES AL GRILL

GRILL MUSHROOMS TOAST 

Mezcla de hongos, pan campesino, humus, arúgula, tomate deshidratado

Mushrooms, homemade sourdough bread, hummus, arugula, sun dried tomatoes

 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

- \$179 BUTTERMILK PANCAKES** 🌱 🥚 🥚
 Crema batida de moras, fresa, plátano caramelizado, miel maple
Berries whipped cream, strawberry, caramelized banana, mapple syrup
- \$179 PAN FRANCÉS / FRENCH TOAST** 🌱 🥚 🥚
 Leche de coco, crema batida, miel de agave y frutos rojos
Thai coconut milk, whipped cream, agave syrup and berries
- \$179 WAFFLE** 🌱 🥚 🥚
 Compota de moras, crema montada, frutos rojos
Blackberry compote, whipped cream, red berries
- \$149 SELECCIÓN DE PAN DULCE (5)
 ASSORTED HOMEMADE SWEET BREAD (5)**

🌱 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

\$89

FRUTA REBANADA

Yogurt natural o queso cottage, granola hecha en casa y miel de agave

Sliced seasonal fruits, served with plain yogurth or cottage cheese, homemade granola and agave syrup

\$149

HUEVO REVUELTO CON SALCHICHA

Scrambled egg whit sausage

\$149

HOT CAKES / PAN FRANCÉS / WAFFLES 🌿

Hot cake - French Toast - Waffle

\$129

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
BEVERAGE

\$69

JUGO DE FRUTA DE TEMPORADA (250 ML)

Naranja, verde o jugo del día

Seasonal fruit juices, orange, green or juice of the day

CAFÉ
COFFEE

\$69

ESPRESSO (30 ML)

\$89

ESPRESSO DOBLE / DOUBLE ESPRESSO (60 ML)

\$79

AMERICANO DESCAFEINADO

AMERICAN DECAF COFFE (150 ML)

\$89

CAPUCCINO LATTE (150 ML)

Caramelo, moka o vainilla

Caramel, moka or vanilla

\$89

PRENSA FRANCESA / FRENCH PRESS (150 ML)

\$89

CHEMEX (150 ML)

\$69

CHOCOLATE CALIENTE / HOT CHOCOLATE (150 ML)

TÉ
TEA

\$89

SELECCIÓN DE TÉS / TEA SELECTION (150 ML)

Lavanda, manzanilla egipcia y menta

Lavender, Egyptian chamomile and mint

\$79

TÉ VERDE SENCHA / SENCHA GREEN TEA (150 ML)

Toques de vainilla, chocolate blanco y fresas

Touch of vanilla, white chocolate and strawberry

\$99

TISANA MÉXICO (150 ML)

Fresa, frambuesa, manzana y flores de jamaica

Strawberry, raspberry, apple and hibiscus flowers

\$99

MANZANA CHAI / APPLE CHAI (150 ML)

-  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.