

RESTAURANTE BAR



ES
TD

AURA

20
24

BEATS & BITES

BY CASA IRENE

BY CASA IRENE

Desayunos

8:00 AM - 2:00 PM



PARA EMPEZAR EL DÍA

Algo dulce

Pan dulce

BISQUET CON MANTEQUILLA \$65

A la plancha con mantequilla y topping a tu gusto, mermelada, maple o Nutella

CONCHA CON NATA \$85

De vainilla o chocolate acompañada de salsa de frutos rojos

ROL DE CANELA \$90

 *Vanbonella*
REPASTERIA

BOWL DE FRUTOS ROJOS \$110

Con chia, yogurt griego y miel

FRUTA DE TEMPORADA \$120

Selección de fruta con topping a tu gusto, yogur, cottage, granola o miel

AVENA CON FRESA Y PLÁTANO \$100

Tazón de avena cocinada en leche de tu elección o agua, azúcar y canela

FRENCH TOAST \$130

Pan brioche cocinado en mantequilla, crema de mascarpone y frutos rojos, miel de abeja opcional

HOT CAKES \$130

Clásicos panecillos, acompañados de plátano, fresa y topping a tu gusto, mermelada, maple, lechera, Nutella, miel



DE LA CALLE

A tu plato

SOPE DE PAPADA

\$75

Típico antojito, aldilla guisada, crema, queso, cilantro y cebolla

TAMAL DE ALDILLA

\$85

Cocinado al vapor con verdolagas, envuelto en hoja de plátano sobre un espejo de salsa verde, brotes y crema

HUARACHE DE CHULETA DE RES

\$210

Sin duda será de tus favoritos, frijoles con asiento, lechuga, queso fresco, crema de rancho, aguacate y chuleta de res

TLACOYO DE CECINA

\$90

Relleno de frijoles refritos con epazote, salsa roja, nopalitos y cecina huasteca

QUESABIRRIA

\$100

Tortilla de maíz a mano o tortilla de harina, costra de queso, birria de res y consomé

TACO DE LENGUA EN SALSA VERDE

\$90

Tortilla de maíz a mano, suave lengua de res en salsa verde con papitas y verdolagas



TOAST & SANDWICHES

AVOCADO TOAST

\$150

Tostada de hogaza, mix de lechugas, aguacate, aderezo de la casa y huevo frito o revuelto

PEPITO DE ARRACHERA

\$220

Imperdible baguette con frijoles, arrachera gratinada, vegetales y papas a la francesa

TOAST DE JAMÓN SERRANO CON CHABACANO

\$190

Tostada de hogaza, nuestra mermelada de chabacano y chiles, manchego, durazno, mix de lechugas y serrano

MOLLETES SENCILLOS (2 PZ)

\$90

Pan al horno, frijoles con asiento, queso gratinado y salsa tatemada

GRILLED CHEESE SANDWICH

\$210

Amantes del queso, brioche con mantequilla, mezcla de quesos, pesto, tomate deshidratado acompañado de ensalada y hash brown

MOLLETES ESPECIALES

\$140

Misma preparación, uno coronado con salsa de chorizo y uno con salsa de aldilla

GUAJOLOTAS

\$160

Coronados con chilaquiles de su elección



HUEVOS

A tu gusto

HUEVOS AL GUSTO

\$135

Acompañados de chilaquiles verdes o rojos y frijoles refritos

MOTULEÑOS

\$180

Clásicos yucatecos con salsa de tomate, jamón, tocino, chicharos y plátanos fritos sobre tostada con frijoles refritos y rebanada de queso fresco

VERACRUZANOS

\$190

Taquitos de huevo a la mexicana, salsa de frijol, aguacate, láminas de jalapeño y chorizo frito

RANCHEROS DE LA CASA

\$170

Sobre sincronizada de harina, manchego y pechuga de pavo con salsa tatemada y frijoles de la olla

A LA CAZUELA

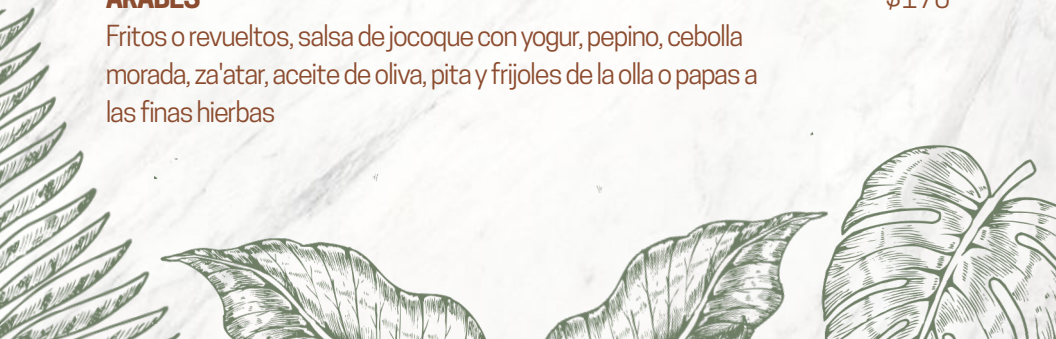
\$180

Cocinados en sartén de hierro, salsa de rajas, cubos de panela acompañados de frijoles de la olla

ÁRABES

\$170

Fritos o revueltos, salsa de jocoque con yogur, pepino, cebolla morada, za'atar, aceite de oliva, pita y frijoles de la olla o papas a las finas hierbas



AURA

\$170

Huevo frito sobre sincronizada de maíz, salsa roja y jocoque

OMELETE DE CLARAS

\$180

Relleno de pimientos, champiñones, espinacas y queso de cabra

NORTEÑOS

\$180

Machaca estilo Linares con pico de gallo, frijoles de la olla y tortillas de harina

DIVORCIADOS PERO CONSENTIDOS

\$170

Bañados en salsa roja con chorizo y salsa verde con aldilla

NOPAL ASADO

\$160

Nopal asado, claras de huevo, panela, salsa verde con verdolagas y papas



Nuestros CHILAQUILES

CASA IRENE

\$170

Bañados en mole con pollo de la abuela, queso y crema

ESPECIALES

\$170

Bañados en salsa de chorizo y nopales acompañados con aguacate, cebolla morada, queso y crema

SALSA ALDILLA

\$170

Aldilla en salsa ranchera, crema, queso, aguacate, cebolla encurtida y frijoles

VERDES O ROJOS

\$130

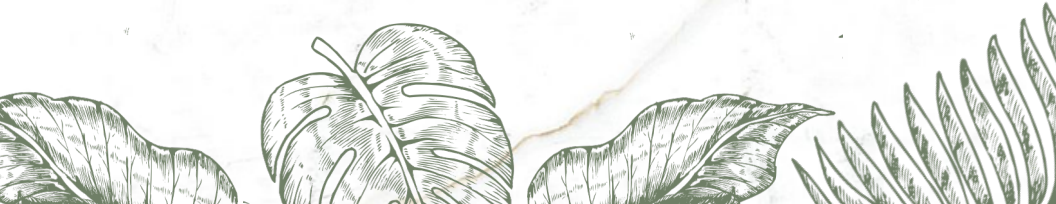
Acompañados con frijoles refritos, crema, queso y huevo

Extra de pollo

+\$30

Extra de arrachera o cecina

+\$70



Bebidas

Café

CAFÉ AMERICANO REFILL	\$65
CAFÉ DE OLLA REFILL	\$65
CAFÉ AMERICANO MÁQUINA	\$60
CAPUCHINO	\$80
LATTE	\$85
CHOCOLATE CALIENTE	\$80
CHOCOLATE FRIO	\$80
LICUADO PLÁTANO, FRESA O CHOCOLATE	\$85

Jugoterapia

ANTIGRIPIAL	\$90
Naranja, guayaba, piña, miel y jengibre	
ANTIOXIDANTE	\$90
Arándano, amaranto, frutos rojos, maple	
ROJO	\$80
Fresa, sandía, betabel, zanahoria, tomate	
VERDE	\$80
Espinacas, apio, acelga, manzana, piña, perejil, miel de abeja	
JUGO DE NARANJA	\$70
JUGO DE BETABEL	\$70



JUGO DE ZANAHORIA

\$70

JUGO COMBINADO

\$70

Smoothies

FRÍO O FRAPPÉ

COCOMU

\$90

Shot de espresso, jarabe de coco, salsa de caramelo, leche, crema batida

SMORES

\$95

Shot de espresso, jarabe de coco, salsa de caramelo, leche, crema batida

CHOCOBANANA

\$90

Chocolate, jarabe de platano, leche, caramelo y crema batida



RESTAURANTE BAR

**ES
TD**



**20
24**

BY CASA IRENE