



CASA LORETO
1893

DESAYUNOS – BREAKFAST

FRESCOS DE LA MAÑANA – MORNING FRESH SELECTION

TAZÓN DE FRUTAS DE TEMPORADA LORETO <i>LORETO SEASONAL FRUIT BOWL</i>	\$120.00
BOWL DE TORONJA, GRANOLA Y MIEL DE TZALAM <i>GRAPEFRUIT BOW, GRANOLA AND TZALAM HONEY</i>	\$130.00
MUESLI DE AVENA, MANZANA VERDE, GRANOLA Y YOGURT NATURAL <i>OAT MUESLI WITH GREEN APPLE, GRANOLA AND NATURAL YOGURT</i>	\$190.00

DEL CORRAL – FROM THE FARM

HUEVOS DIVORCIADOS, FRIJOLES Y AGUACATE <i>DIVORCED EGGS WITH REFRIED BEANS AND AVOCADO</i>	\$190.00
HUEVOS MOTULEÑOS TRADICIONALES CON JAMÓN, CHICHAROS Y PLÁTANO FRITO <i>TRADITIONAL MOTULEÑO EGGS WITH HAM, PEAS, AND FRIED PLANTAIN</i>	\$240.00
HUEVOS ENCAMISADOS, MOLE MIXTECO Y ENSALADA YUCATECA <i>ENCAMISADOS EGGS WITH MIXTEC-STYLE MOLE AND A YUCATECAN SALAD</i>	\$220.00
HUEVOS CLÁSICOS RANCHEROS EN SALSA MOLCAJETADA Y FRIJOLES <i>CLASIC RANCHEROS EGGS WITH MOLCAJETE-STYLE SAUCE AND REFRIED BEANS</i>	\$210.00
VEG OMELETTE DE QUELITES CON QUESO MENONITA Y ENSALADA <i>QUELITES OMELETTE WITH MENONITA CHEESE AND SALAD</i>	\$205.00
CAZUELA DE HUEVOS, SALSA CREMOSA DE TOMATE Y PORK BELLY <i>EGG CASSEROLE, CREAMY TOMATO SAUCE AND PORK BELLY</i>	\$220.00

ESPECIALES LORETO – LORETO SIGNATURES

TOAST DE AGUACATE Y HUEVO POCHADO <i>AVOCADO TOAST WITH POACHED EGG</i>	\$215.00
TACOS DE BIRRIA (3 PZAS) ESTILO JALISCO ACOMPAÑADOS DE CONSOMÉ <i>BIRRIA TACOS (3 PCS) JALISCO-STYLE, SERVED WITH CONSOMMÉ</i>	\$230.00
HUARACHE DE ARRACHERA BAÑADO EN SALSA VERDE Y ROJA TATEMADA <i>STEAK HUARACHE WITH ROASTED RED AND GREEN SAUCE</i>	\$280.00
CLÁSICA TORTA DE COCHINITA PIBIL, CEBOLLA MORADA Y CHILE HABANERO <i>TRADITIONAL COCHINITA PIBIL SANDWICH, RED ONION AND HABANERO CHILI</i>	\$140.00
FOCACCIA GRATINADA CON ROAST BEEF Y ENSALADA DE COL <i>GRATINATED FOCACCIA WITH ROAST BEEF AND COLESLAW</i>	\$315.00
HOT CAKES CON BLUEBERRY Y JARABE DE LA CASA <i>PANCAKES WITH BLUEBERRIES AND HOUSE SYRUP</i>	\$230.00
HOT CAKES CON HUEVO ESTRELLADO Y JALEA DE TOCINO <i>PANCAKES WITH FRIED EGG AND BACON JAM</i>	\$210.00
WAFFLES CON BLUEBERRY Y CREMA DE AVELLANA <i>WAFFLES WITH BLUEBERRIES AND HAZELNUT CREAM</i>	\$240.00
PAN DULCE HECHO EN CASA <i>HOMEMADE SWEET BREAD</i>	\$50.00
CHILAQUILES TRADICIONALES, CREMA, QUESO, CEBOLLA, AGUACATE Y SALSA A ELEGIR <i>TRADITIONAL CHILAQUILES, CREAM, CHEESE, ONION, AVOCADO AND SAUCE OF YOUR CHOICE</i>	\$160.00
VERDE TATEMADA – ROASTED GREEN SAUCE SALSA MIXTA DE CHICHARRON DE CERDO – MIXED PORK CRACKLING SAUCE	ROJA TATEMADA – ROASTED RED SAUCE
EXTRAS:	
HUEVO – EGG (2 PZAS)	\$30.00
LONGANIZA DE VALLADOLID – VALLADOLID SAUSAGE (100GR)	\$40.00
POLLO ASADO – ROASTED CHICKEN (180GR)	\$50.00
COCHINITA PIBIL (180GR)	\$60.00
CASTACÁN – PORK BELLY (120GR)	\$80.00

DESAYUNO – BREAKFAST LORETO

BOWL DE FRUTA, CAFÉ AMERICANO, AGUA DEL DÍA Y UN PLATILLO A ELECCIÓN
CHILAQUIES TRADICIONALES– HUEVOS AL GUSTO (2 TOPPINGS) – HOTCAKES CON HUEVO ESTRELLADO Y JALEA DE TOCINO

FRUIT BOWL, AMERICAN COFFEE, FRESH WATER OF THE DAY AND ONE DISH OF YOUR CHOICE
TRADITIONAL CHILAQUILES – EGGS (TWO TOPPINGS OF YOUR CHOICE)– PANCAKES WITH FRIED EGG AND BACON JAM

-\$385.00-

PRECIOS CON IVA INCLUIDO. PRECIOS EN MXN – PRICES WITH VAT INCLUDED. PRICES IN MXN

COMIDA Y CENA – LUNCH AND DINNER

ENTRADAS FRÍAS – COLD STARTERS

TOSTADA DE CEVICHE DE BOQUINETE (1PZA)	\$75.00
<i>BOQUINETE CEVICHE TOSTADA</i>	

TOSTADA DE ATÚN CON AGUACATE (1PZA)	\$110.00
<i>TUNA TOSTADA WITH AVOCADO</i>	

AGUACHILE VERDE DE CAMARÓN	\$350.00
<i>GREEN SHRIMP AGUACHILE</i>	

TRADICIONAL COCTÉL DE CAMARÓN	\$270.00
<i>TRADITIONAL SHRIMP COCKTAIL</i>	

CEVICHE DE PESCADO	\$250.00
<i>FISH CEVICHE</i>	

CEVICHE DE LENTEJAS	VEG	\$125.00
<i>LENTIL CEVICHE</i>		

GUACAMOLE TRADICIONAL	\$150.00
<i>TRADITIONAL GUACAMOLE</i>	

+ CASTACÁN	\$250.00
<i>+ CRISPY PORK BELLY</i>	

HUMMUS DE PEPITA DE CALABAZA	VEG	\$140.00
<i>PUMPKIN SEED HUMMUS</i>		

ENTRADAS CALIENTES – HOT STARTERS

CROQUETAS DE COCHINITA PIBIL (5 PZAS) <i>CRISPY COCHINITA PIBIL CROQUETTES</i>	\$175.00
TAMAL YUCATECO CON SIKIL P´AAK <i>YUCATECAN TAMALE WITH SIKIL P´AAK</i>	\$150.00
PESCADILLAS (3PZAS), AGUACATE Y CEBOLLA MORADA <i>CRISPY FISH PESCADILLAS, AVOCADO AND PICKLED RED ONION</i>	\$110.00
TACOS DE ARRACHERA (3PZAS) <i>ARRACHERA TACOS</i>	\$210.00
TACO GOBERNADOR (1 PZA) <i>GOBERNADOR SHRIMP TACO</i>	\$120.00
COLIFOR AL HORNO CON SALSA DE PIMIENTO <i>OVEN-ROASTED CAULIFLOWER WITH ROASTED PEPPER SAUCE</i>	\$230.00
PAPAS GAJO <i>CRISPY POTATO WEDGES</i>	\$130.00

SOPAS – SOUPS

CONSOMÉ CON BIRRIA ESTILO JALISCO <i>TRADITIONAL JALISCO BIRRIA CONSOMMÉ</i>	\$230.00
SOPA DE LIMA <i>LIME SOUP</i>	\$210.00

ENSALADAS – SALADS

ENSALADA DE ROAST BEEF <i>ROAST BEEF SALAD</i>	\$265.00
ENSALADA YUCATECA <i>YUCATECAN SALAD</i>	\$150.00

PLATOS FUERTES

MAIN DISHES

CARNE – MEAT

ARRACHERA (200GR) CON PAPA AL HORNO	\$420.00
<i>GRILLED SKIRT STEAK (200GR) WITH OVEN-BAKED POTATO</i>	
SHORT RIB AHUMADO (200GR), PURÉ DE MANZANA Y CACAHUATE	\$470.00
<i>SMOKED SHORT RIB (200GR) WITH APPLE AND PEANUTS PURÉE</i>	
CHAMORRO DE CERDO (900GR) ESTILO MICHOACÁN	\$650.00
<i>SLOW-BRAISED MICHOACÁN-STYLE PORK SHANK (900GR)</i>	

PESCADO – FISH

PESCA DEL DÍA (200GR), HOJA SANTA Y MOLE VERDE	\$350.00
<i>FISH OF THE DAY (200GR), HOJA SANTA AND GREEN MOLE</i>	
SALMÓN (200GR) CEBOLLAS ENCURTIDAS Y CREMA DE LIMÓN-XCATIC	\$490.00
<i>SALMON (200GR), PICKLED ONIONS AND XCATIC-LEMON CREAM</i>	

AVES – POULTRY

PECHUGA RELLENA DE CHAYA Y SIKIL (150GR), CON SALSA DE AJO Y ENSALADA	\$280.00
<i>CHICKEN BREAST STUFFED WITH CHAYA AND SIKIL (150GR), SERVED WITH GARLIC SAUCE AND FRESH SALAD</i>	

PASTA Y EMPAREDADOS – PASTA AND SANDWICHES

PENNE ARRABBIATA, POLLO A LA PLANCHA (150GR) Y QUESO PARMESANO \$280.00

PENNE ARRABBIATA, GRILLED CHICKEN (150 G) AND PARMESAN CHEESE

HAMBURGUESA DE RES (200GR), CEBOLLA CARAMELIZADA, TOCINO Y PAPAS GAJO \$320.00

GRILLED BEEF BURGER (200GR), CARAMELIZED ONIONS, CRISPY BACON WITH SEASONED POTATO WEDGES

FOCCACCIA GRATINADA DE ROAST BEEF (100GR) Y ENSALADA DE COL \$315.00

GRATINATED FOCACCIA WITH ROAST BEEF (100GR) AND COLESLAW

POSTRES DESSERTS

CABALLERO POBRE CON HELADO DE LA CASA \$150.00
CABALLERO POBRE WITH HOMEMADE ICE CREAM

FLAN DE QUESO OCOSINGO CON FRUTOS ROJOS \$110.00
OCOSINGO CHEESE FLAN WITH RED BERRIES

TIRAMISU CLÁSICO \$145.00
CLASSIC TIRAMISU

HELADO HECHO EN CASA (2 SABORES A ELEGIR) \$95.00
HOMEMADE ICE CREAM (CHOICE OF TWO SEASONAL FLAVORS)

BEBIDAS BEVERAGES

JUGOS Y BEBIDAS – JUICE AND BEVERAGE

JUGOS NATURALES – <i>FRESH JUICES</i> (NARANJA – PIÑA – JUGO VERDE)	\$90.00
NARANJADA – ORANGEADE	\$65.00
LIMONADA – LEMONADE	\$65.00
AGUA DEL DÍA (JAMAICA – HORCHATA – TAMARINDO – DE TEMPORADA)	\$65.00
REFRESCOS	\$65.00

CAFÉ Y TÉ – COFFE AND TEA

CAFÉ AMERICANO – REGULAR COFFE	\$70.00
CAFÉ REFIL – BOTTOMLESS COFFE	\$60.00
CAPPUCCINO	\$90.00
LATTE	\$90.00
MOKA	\$90.00
ESPRESSO	\$65.00
ESPRESSO DOBLE	\$75.00
INFUSIONES – INFUSIONS	\$70.00
<i>PERSONALICE SU BEBIDA CON LA LECHE DE SU ELECCIÓN CUSTOMIZE YOUR BEVERAGE WITH YOUR CHOICE OF MILK</i>	
ENTERA / DESLACTOSADA – WHOLE OR LACTOSE-FREE MILK	
LECHE DE AVENA – OAT MILK	\$10.00
LECHE DE COCO – COCONUT MILK	\$10.00

CERVEZAS – BEER

AMSTEL ULTRA	\$69.00
CORONA CERO	\$69.00
CORONA EXTRA	\$69.00
HEINEKEN	\$90.00
MODELO ESPECIAL	\$79.00
MODELO NEGRA	\$79.00
STELLA ARTOIS	\$90.00
VICTORIA	\$65.00
XX LAGUER	\$65.00
NICTÉ IPA	\$149.00
NICTÉ LAGUER	\$149.00
NICTÉ BIKINI STOUT	\$149.00

MOCKTAILS

\$100.00

HIBISCUS CHIA
INFUSIÓN DE JAMAICA, LIMÓN
Y SEMILLAS DE CHIA

PIÑADA
CREMA DE COCO, JUGO DE PIÑA NATURAL, LECHE
EVAPORADA

FREE COLLINS
JARABE DE HIERBABUENA, LIMÓN Y PEPINO

MIXOLOGÍA

\$210.00

HABANERA
MEZCAL JOVEN, CORDIAL DE CHILE HABANERO,
JUGO DE NARANJA, PIÑA Y LIMÓN

FLOR DE MAYO
VINO BLANCO, AGUA GASIFICADA
Y CORDIAL DE PEPINO

BUGAMBILIA
VINO TINTO, AGUA GASIFICADA
Y CORDIAL DE FRESA

FLAMINGO
RON ESPECIADO, JARABE DE FRESA
Y JUGO DE LIMÓN

COCTELERÍA CLÁSICA

\$190.00

SANGRÍA

TEQUILA SUNRISE

CARAJILLO

TINTO DE VERANO

PIÑA COLADA

MIMOSA

BLOODY MARY

ESPRESSO MARTINI

APEROL SPRITZ

CLERICOT

NEGRONI

MARTINI SECO

MOJITO

MARGARITA

MEZCALITA (PIÑA – MANGO – JAMAICA)

CUBA LIBRE

VINOS – WINES

TINTOS – RED WINE	REGIÓN	BOTELLA	COPA
TRES RAICES TRÉ CABERNET, TEMPRANILLO	DOLORES HIDALDO, GTO	\$990.00	\$160.00
CARMELO RODERO TEMPRANILLO	RIBERA DEL DUERO	\$2,499.00	
DOS BUHOS MOSAICO SYRAH, TEMPRANILLO	SAN MIGUEL DE ALLEND, GTO	\$1,449.00	
D4 BALMAR NEBBIOLO, SYRAH, CABERNET, MERLOT	VALLE DE GUADALUPE	\$1,590.00	\$215.00
CORONA DEL VALLE MEZCLA DE TINTOS SAUVIGNON BLANC	VALLE DE GUADALUPE	\$1,590.00	\$215.00

BLANCOS – WHITE WINE	REGIÓN	BOTELLA	COPA
TRES RAICES SB SAUVIGNON BLANC	DOLORES HIDALDO, GTO	\$1,080.00	\$190.00
VALMAR CHENIN CHENIN BLANC	VALLE DE GUADALUPE	\$1,230.00	\$215.00
VALDUBON VERDEJO	RUEDA	\$980.00	\$180.00

ROSADO – ROSÉ	REGIÓN	BOTELLA	COPA
TRES RAICES ROSÉ GRENACHE CALADOC	DOLORES HIDALDO, GTO	\$1,080.00	\$190.00

ESPUMOSO – SPARKLING	REGIÓN	BOTELLA	COPA
ANALOGÍA BRUT MACABEO, XARELO	EZEQUIEL MONTES, QRO	\$1,200.00	\$190.00

DESTILADOS – SPIRITS

WHISKY

J.W. ETIQUETA ROJA	\$125.00
J.W. ETIQUETA NEGRA	\$220.00
CHIVAS REGAL 12 AÑOS	\$220.00
MACALLAN 12 AÑOS	\$250.00

VODKA

SMIRNOFF	\$90.00
ABSOLUT AZUL	\$95.00
STOLICHNAYA	\$120.00

RON

BACARDI BLANCO	\$100.00
MATUSALEM CLÁSICO	\$105.00
ZACAPA 23	\$250.00
HAVANA 7	\$130.00
FLOR DE CAÑA 7	\$250.00

GINEBRA

BEEFEATER	\$130.00
BOMBAY SAPHIRE	\$130.00
HENDRICKS	\$210.00

MEZCAL

AMARÁS JOVEN	\$210.00
AMARÁS REPOSADO	\$220.00
400 CONEJOS ESPADÍN JOVEN	\$169.00

LICORES Y DIGESTIVOS

XTABENTUN	\$120.00
LICOR 43	\$197.00
CAMPARI	\$140.00
VERMOUTH ROSSO	\$119.00
VERMOUTH DRY	\$119.00
KHALUA	\$119.00
APEROL	\$149.00

TEQUILA

1800 CRISTALINO	\$240.00
HERRADURA REPOSADO	\$200.00
MAESTRO DOBEL BLANCO	\$170.00
DON JULIO 70	\$240.00
JOSÉ CUERVO	\$150.00
TRADICIONAL REPOSADO	

BRANDY & COÑAC

TORRES 10	\$170.00
HENNESSY VSOP	\$280.00
MARTELL VSOP	\$200.00

TODOS LOS DESTILADOS SE SIRVEN EN UNA PORCIÓN DE 1.5 OZ E INCLUYEN UN MEZCLADOR A ELECCIÓN
ALL SPIRITS ARE SERVED AS A 1.5 OZ POUR AND INCLUDE A MIXER OF YOUR CHOICE



CASALORETO1893.COM



9993033211



9992477342