

Recepción de pedidos de las 9:30am a 9:30pm Entrega de pedidos a partir de las 12:30pm a 10:30pm

Pedidos (442) 2161777 · rp@elcaserio.com.mx · wa. (442) 4750934

comida para llevar ANEXO II



EL CASERÍO
RESTAURANTE-BAR

*Pedidos + Envío

TE SIRVE HASTA TU CASA

ENTRANTES APPETIZERS

② TORTILLA ESPAÑOLA. Spanish Potato Omelette.	\$105
② CROQUETAS DE JAMÓN SERRANO. Prosciutto Croquettes.	\$109
CECINA FRITA CON GUACAMOLE. (100 GRS.) Cured Beef with Guacamole.	\$315
② JAMÓN SERRANO ESPAÑOL. MADURACIÓN NATURAL 18 MESES. Ham (Prosciutto) 18 Month Cured Spanish.	\$279
② JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA. 4 AÑOS MADURADO. Iberian Ham Acorn-fed (100GRS).	\$805
② PULPOS A LA GALLEGA. Octopus a la Gallega (Cooked with Olive Oil, Paprika and Coarse Salt).	\$405

TABLA DE QUESOS QUERETANOS. Assorted Cheese Platter.	\$205
② CALAMAR A LA ROMANA. Squid Roman-Style.	\$159
② CHORIZO AL ALBARIÑO O A LA SIDRA SECA. Cider or Albariño (Regional) Chorizo.	\$239
② EMPANADA DE LECHÓN. (2 PIEZAS) Suckling Pig Pasty.	\$135
ENTRANTE DE AGUACATE Y QUESO DE CABRA CON PERLAS DE VINAGRETA DE MÓDENA A LA MOSTAZA ANTIGUA. Avocado Salad with Goat Cheese and Modena Vinaigrette Beads with Old Style Mustard.	\$169
* CAZUELA DE PAPAS CAMBRAY AL CILANTRO. Baby Potatoe Coriander Sauce Casserole.	\$109



SOPAS, CREMAS Y GUISOTES SOUPS & BROTHS

SOPA DE FIDEO DE LA ABUELA. Traditional Mexican Noodle Soup.	\$ 79
② POTAJE DE LENTEJAS. Lentil Stew.	\$ 99
CREMA DE CHILE POBLANO CON GRANOS DE ELOTE SERVIDO EN PAN DE HOGAZA. Chile Poblano Cream with Corn Served in Bread.	\$125
CREMA DE TRES QUESOS SERVIDO EN PAN DE HOGAZA. Three Cheese Cream Served in Bread.	\$145
JUGO DE CARNE AL JEREZ. Beef Broth with Sherry.	\$205



ASADOS Y CARNES FROM OUR GRILL

RIB EYE IMPORTADO "EL CASERÍO" A LAS BRASAS. ELIJA PORCIÓN DE SU PREFERENCIA. MÍNIMO 300 GRS. Imported Rib Eye "El Caerío" Roasted with Baked Potato. (Choose the Portion You Desire) (Minimum 300 grams).	\$166 (c/100 grs.)
ARRACHERA AMERICANA. (300 GRS.) American Arrachera with Guacamole and French Fries.	\$319
ARRACHERA AL CHIPOTLE. (250 GRS.) Arrachera in Chipotle Sauce with Rice.	\$275

ESPECIALIDADES SPECIALTIES

② LECHÓN SEGOVIANO. Segovian Suckling Pig with Baked Potato, Sautéed Onion and Aromatic Herbs with White Wine. Orden \$ 689 Entero \$2,739
② FABADA ASTURIANA. (FABES IMPORTADAS) Fabada Asturiana (Chickpea and Assorted Meat Stew). \$285
② * PAELLA VALENCIANA. Valencia Paella (Saffron Rice with Snails, Rabbit, Chicken, Pork and Beans). \$259
② * CONEJO ENCEBOLLADO. Rabbit with Onion. \$279

ASADOS Y CARNES FROM OUR GRILL

MEDIO POLLO ASADO. Roast Chicken with Mixed Salad.	\$259
LENGUA DE RES A LA VERACRUZANA. Beef Tongue Veracruzana Style with White Rice.	\$375
CHAMORRO MONTAÑÉS. Shorn (Pork Meat) Cooked with a Mountain Style with Potato Salad Eva.	\$305



PESCADOS Y MARISCOS FISH & SEAFOOD

CAMARONES CON COCO Y SALSA DE MANGO AL CHIPOTLE. Coconut Breaded Shrimps with Mango and Chipotle Sauce.	\$339
② PESCADO CON PIMIENTOS Y GULAS. Fish Fillet with Peppers and Eels.	\$315
ATÚN SAKU A LA SELVA NEGRA. Saku Tuna Fish Covered With Oregano, Onion And Black Sauce.	\$299

② LOMO DE SALSÓN AL ALI OLI CON GUARNICIÓN DE ESPINACAS A LA CREMA. Salmon Aioli (Salmon with Fragrant Garlicky Mayonnaise).	\$299
* ATÚN SAKU CON COSTRA DE AJONJOLÍ NEGRO EN SALSA TERIYAKI. Saku Tuna with Black Sesame Crust in Teriyaki Sauce.	\$289
ROBALO A LA VERACRUZANA. Fish Veracruzana Style.	\$399

ARROCES RICE

② PAELLA NEGRA (ARROZ NEGRE). Black Paella (With squid ink).	\$289
② ARROZ A LA CASSOLA. Casserole Rice.	\$239
② PAELLA MIXTA. Saffron Rice with Sea Food, Pork and Chicken.	\$245

ENSALADAS SALADS & VEGETABLES

ENSALADA CÉSAR. ② Cesar Salad.	\$165
ENSALADA ARMENIA CON QUESO DE CABRA Y SUPREMA DE NARANJA. Armenia Salad with Goat Cheese and Orange Slices.	\$195
ENSALADA RAYO: ESPINACA, LECHUGA, BERROS Y FRUTOS ROJOS CON ADEREZO DE PÓLEN. Rayo Salad: Spinach, Lettuce, Watercress and Red Fruits with Pollen Dressing.	\$179
ENSALADA VERDE CASERÍO: LECHUGA, AGUACATE, PALMITO, ACEITUNA VERDE, ESPÁRRAGOS, CON VINAGRETA DEL CHEF. Mau Salad: Lettuce, Avocado, Hearts of Palm, Olive, Asparagus with Vinaigrette Chef.	\$155



PASTAS PASTA

LASAGNA DE ESPINACAS. Spinach Lasagna.	\$199
② LASAGNA DE CORDERO. Lamb Lasagna.	\$245
ESPAGUETI PRENDIDO DE CAMARÓN. Hot Spaguetti with Shrimp.	\$205
TAGLIATELLE AL NERO DI SEPIA CON MEJILLONES Y ANILLOS DE CALAMAR A LA ARRABIATA. Tagliatelle "al Nero di Seppia" with Cheeks and Squid Rings alla Arrabiata.	\$249
TAGLIATELLE PORCINI CON SHIITAKE AL VINO BLANCO. White Wine Tagliatelle Porcini with Shiitake Mushrooms.	\$259

GUARNICIÓN EXTRA EXTRA GARNISH

PAPA FRANCESA. French Fries.	\$ 59	ENSALADA MIXTA. Mixed Salad.	\$ 65
VERDURAS COCIDAS A LA MANTEQUILLA. Butter Vegetables.	\$ 59	GUACAMOLE. Guacamole.	\$ 69
ARROZ BLANCO. White Rice.	\$ 59	ESPINACAS A LA CREMA. Spinach Cream.	\$ 85
VERDURAS ASADAS AL GRILL. Roasted Vegetables.	\$ 65	PAPA AL HORNO RELLENA. Baked Potato.	\$ 95
PAPA SARATOGA. Saratoga Potatoe Fries.	\$ 65	ESPÁRRAGOS A LA PARRILLA. Grilled Asparagus.	\$ 99
CHILES TOREADOS Y CEBOLLA CARAMELIZADA. Blistered Chiles with Caramelized Onion.	\$ 69		

* Nuevos platillos incorporados a la carta. El consumo de este platillo es bajo su propio riesgo. ② Platillo Español. Spanish Dish. ③ Platillo Mexicano. Mexican Dish. ④ Platillo Italiano. Italian Dish. ⑤ Platillo Queretano. Querétaro Dish. \$ Pesos Mexicanos. Mexican Pesos.

*El costo del envío se calculará según la hora, el lugar y el día en función del costo del servicio de delivery.

Recepción de pedidos de las 9:30am a 9:30pm Entrega de pedidos a partir de las 12:30pm a 10:30pm

Pedidos (442) 2161777 · rp@elcaserio.com.mx · wa. (442) 4750934

comida para llevar ANEXO II



EL CASERÍO
RESTAURANTE-BAR

*Pedidos + Envío

TE SIRVE HASTA TU CASA

MENÚ DE TEMPORADA PRIMAVERA - VERANO

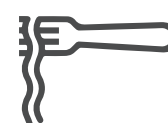
ENTRANTES APPETIZERS

ⓔ CAZUELA DE CAMARONES AL AJILLO. Garlic Shrimp.	\$355
Ⓜ COCTÉL DE MARISCOS DE CANTINA. ⓐ Seafood cocktail.	\$205
ⓔ EMPANADA GALLEGA. (ATÚN) (2 piezas) Galician Pie.	\$149
Ⓜ TORRE DE AGUACHILE DE MARISCOS. Seafood Aguachile.	\$289
Ⓜ TOSTADA DE CEVICHE DE PESCADO COSTERO. ⓐ Fish Ceviche on Toasted Corn Tortilla.	\$105



ENSALADAS, SOPAS, CREMAS Y GUISOTES SALADS, SOUPS & BROTHS

ⓔ ENSALADA MAJA. ⓐ Maja Salad.	\$225
Ⓜ CALDO DE CAMARÓN. Shrimp Broth.	\$115
ⓔ GAZPACHO ANDALUZ. Andalusian Gazpacho.	\$99
Ⓜ GARBANZO EN AMARILLO. (2 PIEZAS) Chickpea Soup with Chicken.	\$105
SOPA VERDE DE MARISCOS. Seafood Green Soup.	\$219



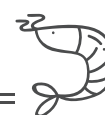
PASTAS & ARROCES PASTA & RICE



ⓐ TAGLIATELLE AL NERO DI SEPPIA FRUTTI DI MARE Seafood Tagliatelle Nero di Seppia.	\$ 275
ⓔ FIDEUÁ. Noodle with Seafood.	\$259



PESCADOS Y MARISCOS FISH & SEAFOOD



CAMARONES PARA PELAR. (500grs) Shrimps to Peel.	\$305	ⓔ PESCADO A LA KOXKERA. Koxkera Fish (With Green Sauce, Clams, Egg, Asparagus White and Peas).	\$315
Ⓜ CAMARONES RASURADOS AL CHIPOTLE. Fish Fillet with Peppers and Eels.	\$289	ⓔ LOMO DE SALMÓN A LA SIDRA SECA. ⓐ Salmón with Cider Sauce.	\$279
ⓔ CHIPIRONES EN SU TINTA. Squid in Ink Sauce.	\$315		

SNACKS SNACKS

ALITAS NATURALES. Natural Wings.	10 piezas. Incluye una salsa.	\$249
	20 piezas. Incluye dos salsas.	\$455
Salsas Extras. Extra Sauce		
Aderezo Ranch.		\$29
Salsa Tiburón.		\$29
Salsa BBQ		\$29
Blue Cheese.		\$49
PAPAS GAJO CON RANCH. Fries with Ranch Sauce.		\$85

PIZZAS.	
MARGARITA.	\$169
PEPPERONI.	\$175
HAWAIANA.	\$179
JAMÓN SERRANO Y PARMESANO.	\$235
TACOS (Orden con 3 piezas, limones y salsa verde o roja)	
COCHINITA PIBIL.	\$199
CHAMORRO.	\$165
RIB EYE.	\$245
ARRACHERA A LA MEXICANA.	\$169
VACÍO.	\$209

MENÚ INFANTIL MEALS FOR CHILDREN

CONSOMÉ DE POLLO CON ARROZ BLANCO Y POLLO DESMENUZADO. Chicken Soup with White Rice and chicken.	\$ 55
ESPAGUETTI ALFREDO CON JAMÓN. Spaguetti with Cream and Ham	\$ 89
ESPAGUETI BOLOÑESA. Spaguetti Bolognesa.	\$ 95
PECHUGA DE POLLO EMPANIZADA CON PAPA FRANCESA. Breaded Frie Chicken Breast with French Fries.	\$ 95
PESCADO EMPANIZADO CON PAPA FRANCESA. Breaded Frie Filet of Fish with French Fries.	\$ 115

LOS POSTRES DESSERTS

FRUTOS DEL BOSQUE CON CREMA BATIDA. Wild Fruit Bouquet with Whipped Cream.	\$105	PASTEL DE QUESO CON COULIS DE ZARZAMORA. Cheesecake with Blackberry Coulis.	\$125
PASTEL DE TRES LECHES. Three Milks Cake.	\$119	ATE CON QUESO MANCHEGO NACIONAL. Ate with National Manchego Cheese.	\$95
FLAN DE ELOTE CON FRUTOS. Corn Flan with Fruits.	\$89	BOMBA DE CHOCOLATE. Chocolate Pump.	\$119

BEBIDAS DRINKS

AGUA EMBOTELLADA. 600ml.	\$ 35
Bottled Water.	
REFRESCO DE LATA. 355ml.	\$ 35
Soda Can.	

ⓐ El consumo de este platillo es bajo su propio riesgo. The consumption of this dish is under your own risk. ⓔ Platillo Español. Spanish Dish. Ⓜ Platillo Mexicano. Mexican Dish. ⓐ Platillo Italiano. Italian Dish. ⓐ Platillo Queretano. Querétaro Dish. \$ Pesos Mexicanos. Mexican Pesos.

*El costo del envío se calculará según la hora, el lugar y el día en función del costo del servicio de delivery.

Recepción de pedidos de las 9:30am a 9:30pm Entrega de pedidos a partir de las 12:30pm a 10:30pm

Pedidos (442) 2161777 · rp@elcaserio.com.mx · wa. (442) 4750934

comida para llevar ANEXO II



EL CASERÍO®
RESTAURANTE-BAR

*Pedidos + Envío

TE SIRVE HASTA TU CASA

PAQUETES

PAQUETE 1 2 PERSONAS

1/2 Lt. de Sopa de fideo
Pechuga de Pollo empanizada con papa francesa
Filete de pescado empanizado con papa francesa.
2 Refrescos de lata (355ml cada uno)

\$479 + ENVÍO

PAQUETE 2 4 PERSONAS

1 Lt. de Crema de Cilantro
Ensalada Mixta Lechuga, Jitomate y Cebolla)
Pechuga de pollo en salsa de champiñones.
4 Refrescos de lata (355ml cada uno)

\$929 + ENVÍO

PAQUETE 3 4 PERSONAS

Ensalada verde Caserío
Espagueti Prendido de Camarón.
4 Refrescos de lata (355ml cada uno)

\$1,399 + ENVÍO

PAQUETE 4 4 PERSONAS

Papas gajo con Ranch
Pizza Margarita o Pepperoni
Alitas Naturales (20pzs).
2 aderezos a elegir
Aderezo Ranch, Salsa Tiburón, Salsa BBQ o Blue Cheese.
4 Refrescos de lata (355ml cada uno)

\$749 + ENVÍO

PAQUETE 5 5 PERSONAS

ENTRADAS
(Una orden de cada platillo)
Tortilla Española.
Croquetas de jamón serrano.
Tabla de Quesos Queretanos.
Calamar a la Romana.
Empanada de lechón.
Papas cambray al cilantro.
5 Refrescos de lata (355ml cada uno)

\$899 + ENVÍO

PAQUETE 6 6 PERSONAS

Tortilla Española.
Chorizo al Albariño o a la Sidra Seca.
Paella Mixta
6 Refrescos de lata (355ml cada uno)

\$1,799 + ENVÍO

Ⓢ El consumo de este platillo es bajo su propio riesgo. The consumption of this dish is under your own risk. Ⓜ Platillo Español. Spanish Dish. Ⓜ Platillo Mexicano. Mexican Dish. Ⓡ Platillo Italiano. Italian Dish. Ⓢ Platillo Queretano. Querétaro Dish. \$ Pesos Mexicanos. Mexican Pesos.

*El costo del envío se calculará según la hora, el lugar y el día en función del costo del servicio de delivery.