

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

① TORTILLA ESPAÑOLA. Spanish Potato Omelette.	\$105
① CROQUETAS DE JAMÓN SERRANO. Prosciutto Croquettes.	\$109
CECINA FRITA CON GUACAMOLE. (100 GRS.) Cured Beef with Guacamole.	\$315
① JAMÓN SERRANO ESPAÑOL. MADURACIÓN NATURAL 18 MESES. Ham (Prosciutto) 18 Month Cured Spanish.	\$279
① JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA. 4 AÑOS MADURADO. Iberian Ham Acorn-fed (100GRS).	\$805
① 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
① CALAMAR A LA ROMANA. Squid Roman-Style.	\$159
① CHORIZO AL ALBARIÑO O A LA SIDRA SECA. Cider or Albaniño (Regional) Chorizo.	\$239
① 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, CREAMAS Y GUISOTES SOUPS & BROTHS

SOPA DE FIDEO DE LA ABUELA. Traditional Mexican Noodle Soup.	\$ 79
① 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 Caserio" 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

① LECHÓN SEGOVIANO. Segovian Suckling Pig with Baked Potato, Sautéed Onion and Aromatic Herbs with White Wine. Orden \$ 689 Entero \$2,739
① FABADA ASTURIANA. (FABES IMPORTADAS) Fabada Asturiana (Chickpea and Assorted Meat Stew). \$285
① PAELLA VALENCIANA. Valencia Paella (Saffron Rice with Snails, Rabbit, Chicken, Pork and Beans). \$259
① 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
① 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

① LOMO DE SÁLMÓN 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

① PAELLA NEGRA (ARROZ NEGRO). Black Paella (With squid ink).	\$289
① ARROZ A LA CASSOLA. Casserole Rice.	\$239
① PAELLA MIXTA. Saffron Rice with Sea Food, Pork and Chicken.	\$245

ENSALADAS SALADS & VEGETABLES

ENSALADA CÉSAR. ① 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
① 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 CAREMELIZADA. Blistered Chiles with Caramelized Onion.	\$ 69		

* Nuevos platos incorporados a la carta.
New dishes added to the menu.

① El consumo de este platillo es bajo su propio riesgo.
The consumption of this dish is under your own risk.

② Platillo Español.
Spanish Dish.

③ Platillo Mexicano.
Mexican Dish.

④ Platillo Italiano.
Italian Dish.

⑤ Platillo Queretano.
Querétaro Dish.

⑥ 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

- ① CAZUELA DE CAMARONES AL AJILLO. \$355
Garlic Shrimp.
- ② COCTÉL DE MARISCOS DE CANTINA. ② \$205
Seafood cocktail.
- ③ EMPANADA GALLEGA. (ATÚN) (2 piezas) \$149
Galician Pie.
- ④ TORRE DE AGUACHILE DE MARISCOS. \$289
Seafood Aguachile.
- ⑤ TOSTADA DE CEVICHE DE PESCADO COSTERO. ② \$105
Fish Ceviche on Toasted Corn Tortilla.



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

- ① ENSALADA MAJA. ② \$225
Maja Salad.
- ② CALDO DE CAMARÓN. \$115
Shrimp Broth.
- ③ GAZPACHO ANDALUZ. \$99
Andalusian Gazpacho.
- ④ GARBANZO EN AMARILLO. (2 PIEZAS) \$105
Chickpea Soup with Chicken.
- SOPA VERDE DE MARISCOS. \$219
Seafood Green Soup.



PASTAS & ARROCES PASTA & RICE

- ① TAGLIATELLE AL NERO DI SEPIA \$275
FRUTTI DI MARE
Seafood Tagliatelle Nero di Seppia.
- ② FIDEUÁ. \$259
Noodle with Seafood.



PESCADOS Y MARISCOS FISH & SEAFOOD



- CAMARONES PARA PELAR. (500grs) \$305
Shrimps to Peel.
- ② CAMARONES RASURADOS AL CHIPOTLE. \$289
Fish Fillet with Peppers and Eels.
- ③ CHIPIRONES EN SU TINTA. \$315
Squid in Ink Sauce.
- ④ PESCADO A LA KOXKERA. \$315
Koxkera Fish (With Green Sauce, Clams, Egg, Asparagus White and Peas).
- ⑤ LOMO DE SALMÓN A LA SIDRA SECA. ② \$279
Salmón with Cider Sauce.

SNACKS SNACKS

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

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

LOS POSTRES DESSERTS

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

BEBIDAS DRINKS

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

① El consumo de este platillo es bajo su propio riesgo. The consumption of this dish is under your own risk. 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

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. **E** Platillo Español. Spanish Dish. **M** Platillo Mexicano. Mexican Dish. **I** Platillo Italiano. Italian Dish. **Q** 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.