

CASA hindie
gastronomic tea bar

MENÚ

AM/BRUNCH

DE 7:30AM A 2:00PM

¡Visítanos o haz tu pedido!

☎ 669 991 3499

📞 669 253 75 19

MENÚ

DESAYUNOS

7:30 AM A 2:00PM



CHILAQUILES



Chilaquiles Verdes/Rojos

\$160mxn

Totopos de maíz bañados con salsa de tomatillos verdes o chiles rojos, queso fresco, crema, cilantro, cebolla morada y frijoles.



Chilaquiles Poblanos

\$175mxn

Totopos de maíz bañados con salsa de chile poblano, queso mozzarella, crema, brotes de cilantro, cebolla morada y frijoles.



Chilaquiles Chipotle

\$165mxn

Totopos de maíz bañados con salsa a base de chipotle adobado, chile guajillo, cebolla, ajo y tomate pochado con un toque de queso crema y crema ácida.



Chilaquiles Suizos

\$165mxn

Totopos de maíz bañados con salsa cremosa a base de leche; ajo, cebolla y tomate sofritos con un toque de chile chipotle adobado, queso amarillo, y morrón rojo escalfado.



HAZLOS A TU GUSTO, AGREGA:

Huevo duro

\$20mxn

Huevo frito

\$25mxn

Aguacate

\$25mxn

Machaca (80g)

\$45mxn

Pollo (130g)

\$45mxn

Camarón (100g)

\$50mxn

Arrachera (80g)

\$70mxn

SANDWICHES



Jamón Serrano

\$200mxn

Pan de masa madre, jamón serrano (45g), queso manchego y pesto de albahaca, espinaca y cebolla morada. Acompañado de encurtidos de la casa y aderezo ranch.



Bagel de Salmón

\$230mxn

Bagel a las finas hierbas, salmón ahumado (75g), queso crema, aguacate, arúgula, pepino, cebolla morada y alcaparras. Acompañado de papas cambray y aderezo ranch.



Croissant de Pavo

\$210mxn

Croissant con mayonesa de morita, pechuga de pavo (33g), aguacate, tomate, lechuga, cebolla y queso cheddar. Acompañado de ensalada y papas cambray y aderezo ranch.



Bagel de Huevo

\$210mxn

Bagel casero, omelette, guacamole, espinaca, arúgula, aderezo de mostaza, pepinillos caseros, tocino, chutney de tomate y albahaca. Acompañado de papas cambray.



FRESCO Y SALUDABLE



Elephant Bowl

\$150mxn

Smoothie de crema de cacahuete, plátano, miel, cacao y leche de coco con quinoa cubierta de chocolate, granola, fresa, zarzamora y coco rallado.



Bowl de frutas con yogur

\$145mxn

Frutas de la estación, yogur griego, acompañado con miel de abeja, coco rallado, amaranto, granola y frutos secos.

DULCE



Waffles Hindie

\$190mxn

Hechos con mezcla de la casa, servidos con mantequilla, huevos revueltos, tocino y miel de maple.



Pan Francés

\$200mxn

Pan brioche hecho en casa, compota de frutos rojos, crema montada de vainilla y frutos rojos de temporada.



Waffles de Masa Madre

\$190mxn

Waffles de masa madre con plátano, servidos con salsa de frutos rojos, granola hecha en casa y frutos rojos de temporada.



MENÚ

DESAYUNOS

7:30 AM A 2:00PM



HUEVOS



Huevos a la Cazuela **\$195mxn**

2 huevos fritos bañados en salsa de chile guajillo, sobre una cama de frijoles, machaca (80g), queso fresco, juliana de maíz y cebollas encurtidas.



Omelette & Chilaquiles **\$220mxn**

Omelette relleno de champiñones, espinacas, jamón de pavo y queso, acompañado de chilaquiles rojos con crema, queso, cebolla encurtida y frijoles negros refritos.

Omelette de claras +\$20mxn



Omelette Primavera **\$180mxn**

Claras de huevo con calabaza, morrón rojo, espinaca y brócoli bañados en salsa de chalotas con vinagre de vino blanco. Acompañado de aguacate, ensalada de espinaca y arúgula, cebolla, pepino y tomate cherry.



Egg Bowl **\$185mxn**

1 Huevo duro, requesón, hongos al ajillo, papas salteadas con cebolla, pimienta, tomate cherry y espinacas con salsa ranchera, rábano y mix de semillas.



AGREGAR MÁS SABOR:

Huevo duro \$20mxn

Arrachera (80g) \$70mxn

Tocino (50g) \$35mxn

Pollo (130g) \$45mxn

Salmón Ahumado (75g) \$80mxn

ESPECIALES



Combinado Ranchero **\$220mxn**

Chicharrón prensado ranchero (125g), chilaquiles poblanos, pan de elote con chile poblano y queso cotija; servido con cebolla morada, cilantro, rábano y frijol negro.



Camarones Poblanos **\$200mxn**

Camarones salteados (100g) con ajo y chiles secos sobre rajas cremosas, queso cotija y aguacate. Acompañado de frijoles negros y tortillas de maíz.



TOASTS



Toast de huevo trufado **\$210mxn**

Pan brioche tostado hecho en casa, huevo frito, arúgula, espinacas, crumble de jamón serrano, salsa cremosa de chalotas y trufa.



Toast de Chilaquiles Rojos **\$230mxn**

2 rebanadas de pan sourdough con frijoles, chilaquiles rojos, machaca de res (80g), crema, queso fresco, cebolla encurtida y cilantro.

Mixtos +\$20mxn



Toast de Aguacate **\$180mxn**

Pan sourdough hecho en casa, láminas de aguacate, hummus de lenteja, tomate cherry rostizado, semilla de hemp, relish de mix de rábanos y brotes orgánicos de temporada.



PUEDES AGREGAR:

1 Huevo duro: \$20

Salmón Ahumado (75g): \$80

Jamón Serrano (45g): \$50

COMPLEMENTOS IRRESISTIBLES

Side de chilaquiles

\$80mxn

Huevo Frito

\$25mxn

Arrachera (80g)

\$70mxn

Camarones (100g)

\$80mxn

Chicharron Prensado (130g)

\$50mxn

Machaca (80g)

\$45mxn

Pollo (130g)

\$45mxn

Salmón Ahumado (75g)

\$80mxn

Jamón Serrano (45g)

\$50mxn

Aguacate

\$25mxn

Tocino (50g)

\$35mxn

Claras de Huevo

\$20mxn

Frijoles

\$20mxn

Pan Sourdough

\$15mxn

Champiñones al ajillo

\$40mxn

CASA hindie
gastronomic tea bar

MENÚ

PM/HINDIE NIGHTS

DE 2:00PM A 10:00PM

¡Visítanos o haz tu pedido!



669 991 3499



669 253 75 19

MENÚ

PM/HINDIE NIGHTS
2:00PM A 10:00PM



ENTRADAS



Papas al ajillo **\$130mxn**

Papas salteadas con tomillo, romero, salsa a base de mantequilla ajo y chile guajillo, parmesano, requesón con sal ahumada, semillas tostadas, perejil, chiles secos, brotes de temporada, slices de betabel candy y rábano, acompañados de aderezo de la casa.



Champiñones **\$220mxn**

Hongos salteados con hierbas aromáticas, vino blanco, salsa a base de chile guajillo, mantequilla y ajo, parmesano, perejil, slices de rábano, brotes de temporada, slices de betabel baby, acompañado de pan sourdough.



Canasta de Pan **\$100mxn**

Variedad de pan del día con aderezos, aceites y salsas de la casa.

EXTRA JAMÓN SERRANO (90 g) \$90

DEL MAR



Tartár de Atún **\$190mxn**

Atún marinado en salsa asiática y sésamo, con aguacate, cebolla morada, cebollín. Servido con julianas de rábano, brotes, y crotones de pan de masa madre.



Ceviche Peruano **\$290mxn**

Camarón pochado y pulpo marinados en pasta de ají amarillo y rocotto con limón, uchuva, chile habanero, chile caribe, ajo, jengibre, cilantro, laminas de pepino.



Tataki de Atún **\$190mxn**

Atún encostrado con amaranto y pistache, piña, vinagreta asiática picosa, alioli serrano y jengibre/ crocante de poro.



TACOS



Taco de Lengua **\$110mxn**

Lengua braseada, guisada en su salsa de tomatillo y chiles, salsa verde cremosa, brotes de cilantro, aguacate, cebolla morada.



Taco de Arrachera **\$99mxn**

Tortilla de maíz hecha en casa, frijol negro, arrachera, salsa tatemada, cremoso de aguacate, brotes de cilantro, cebolla encurtida y rábano.



Taco de Camarón **\$99mxn**

Camarón salteado con ajillo montado sobre tortilla de nixtamal, relish de aguacate y tomatillo, salsa morita y mostaza, cebolla encurtida, slices de rábano y brotes de cilantro.



Taco de Champiñones **\$80mxn**

Hongos salteados con chile guajillo, ajo y mantequilla, montado sobre tortilla nixtamal, cremoso de aguacate, salsa verde, cebolla encurtida, relish de rábano, brotes de temporada y slices de betabel.



MENÚ

PM/HINDIE NIGHTS
2:00PM A 10:00PM



ESPECIALIDAD HINDIE



Curry Bowl

Arroz perfumado con té verde Jazmín, jengibre y hierbas aromáticas, salsa curry, proteína a elección, vegetales baby salteados de temporada, slices de rábano, brotes de temporada.

Pollo: \$250mxn Camarón: \$280mxn Tofu: \$250mxn Mixto: \$330mxn



Pasta Tagliatelle

\$280mxn

Pasta fresca en salsa cremosa de hongos, vino blanco, espinacas y hierbas, con camarones salteados, parmesano, betabel baby, brotes y aceite de perejil.



Ravioles de Lengua

\$240mxn

Pasta fresca hecha en casa, rellena de requesón con sal ahumada y lengua de res braseada, servida con demi-glace, láminas de pera y chayote, arúgula con agrumato, frutos secos tostados y parmesano.



Pasta de Vegetales

\$230mxn

Pasta fresca elaborada en casa, hongos, hierbas aromáticas, espinaca, ajo, tomate Cherry, brócoli, mantequilla, queso parmesano, slices betabel, brotes de temporada, aceite perejil



Hamburguesa de Res

\$270mxn

Carne de res preparada, tocino homeado, queso manchego y cheddar, cebolla caramelizada, chutney de tomate, arúgula, aderezo mostaza dijon, salsa perejil y semillas acompañado de papas gajo al horno.



BOWLS



Arroz Integral

\$180mxn

Arroz integral salteado con vegetales de temporada, aliñados con vinagreta de cilantro, tomate cherry, aguacate, espinaca, pepino, slices de betabel baby y brotes de temporada.



Ensalada Jardín Veggie

\$180mxn

Mix de lechugas y espinaca con aguacate, queso de cabra, arándanos, nueces, pepino, zanahoria, tomate deshidratado, cebolla morada y aderezo de mostaza miel.

AGREGA A TU ENSALADA:

Salmón (90g): \$80mxn Pollo (100g): \$45mxn Atún (100g): \$65mxn



Buddah Bowl

\$190mxn

Lentejas, quinoa, aguacate, zanahoria, pepino, betabel, col morada, espinacas, pimienta marrón rojo, tomate cherry y 2 piezas de falafel de garbanzo(35gr c/u), mix de semillas, acompañados con aderezo de mostaza y jengibre.



Poke Bowl

Arroz hervido, edamames, alga nori, zanahoria, aguacate, pepino, piña o mango, col morada, poro frito, ajonjolí, aderezo vietnamita, wakame y ponzu.



BASE A ELEGIR:

Salmón (90g) \$250mxn

Atún (100g) \$230mxn

SOPAS



Caldo de Pollo

\$150mxn

Caldo de pollo con aguacate, verduras, queso fresco, arroz blanco y confit de chile morita.



Sopa de Tortilla

\$150mxn

Sopa a base de jitomate, caldo de pollo y chiles, con tiritas de maíz, aguacate, crema y queso fresco.



Sopa de Hongos

\$160mxn

Sopa cremosa de hongos de temporada, fondo de pollo, cebolla, ajo, papa, queso parmesano, pan de masa madre tostado.



MENÚ
PM/HINDIE NIGHTS
2:00PM A 10:00PM



SANDWICHERIA



Pollo al Pesto **\$200mxn**

Pan de masa madre , pollo a la plancha (200g), tomate, cebolla, espinaca, queso manchego, salsa pesto y mayonesa morita. Acompañado de encurtidos elaborados en casa y aderezo Ranch.



Jamón Serrano **\$200mxn**

Pan de masa madre, jamón serrano (45g), queso manchego, pesto de albahaca, espinaca y cebolla morada. Acompañado de encurtidos de la casa y aderezo ranch.



Baguette de Arrachera **\$290mxn**

Arrachera, mostaza dijon, espinaca y arugula aderezadas con vinagreta de jengibre, queso manchego, cebolla caramelizada, aguacate, salsa de perejil y semillas tostadas. Acompañado de encurtidos elaborados en casa.



COMPLEMENTOS

Papas Gajo (150g)	\$60mxn	Camarón (100g)	\$80mxn
Pollo (130g)	\$45mxn	Arrachera (80g)	\$50mxn
Atún (100g)	\$65mxn	Aderezos y Salsas	\$15mxn
Salmón (90g)	\$80mxn	Falafel (2pcs)	\$30mxn

POSTRES



Pastel de Chocolate **\$230mxn**

Bizcocho de chocolate húmedo con ganache de chocolate y frutos rojos.



Frangipane **\$160mxn**

Bizcocho de almendras con frutos rojos acompañado de helado de vainilla. *Gluten free



Entremet de Pistache **\$250mxn**

Capas de mousse de pistache, bizcocho de vainilla, crema de pistache, cubierto de crocante chocolate.



Tiramisú **\$190mxn**

Postre italiano con crema mascarpone, galletas soletas hechas en casa bañadas en café espresso decorado con cacao en polvo.



BEBIDAS

TODO EL DÍA



LATTES

CALIENTE \$85MXN FRÍO \$90MXN

MATCHA LATTE

Té verde japos con leche. *Pídelo endulzado o sin endulzar.

CHAI LATTE

Té negro especiado hecho en casa con leche cremosa.

*Contiene leche de soya en polvo.

TARO LATTE

Raíz de taro y camote dulce.

*Contiene leche de soya en polvo.

GOLDEN MILK

Té negro especiado con cúrcuma, leche y endulzado con azúcar de caña. *Contiene leche de soya en polvo.

HOJICHA LATTE

Té verde rostizado endulzado con azúcar de caña.

CHOCOLATE

Leche cremosa con ganache de chocolate.

CHOCOMILK CH\$75MXN G\$85MXN

Leche cremosa, chocolate, canela y azúcar.

DIRTY CHAI CALIENTE \$90MXN FRÍO \$95MXN

Té negro especiado con leche cremosa y un shot de espresso.

*Contiene leche de soya en polvo

DIRTY MATCHA CALIENTE \$90MXN FRÍO \$95MXN

Matcha latte ligeramente endulzado y con un shot de espresso.

LATTES DE ESPECIALIDAD

GOLDEN MILLA CALIENTE \$75

Latte de manzanilla con cúrcuma, un shot de jengibre, endulzado con jarabe natural.

PINK LATTE CALIENTE:\$75MXN FRÍO:\$85MXN

Puerh de frutos rojos con jarabe de betabel, vainilla y leche cremosa.

LONDON FOG CALIENTE \$75MXN FRÍO:\$85MXN

Té negro Earl Grey con vainilla,sirope casero y leche cremosa.

CLOUD LATTE CALIENTE \$90MXN FRÍO\$100MXN

Infusión de piña, coco, lavanda, flores azules, decorado con nubes cremosas.

FRAPPÉS

FRAPPUCCINO \$90MXN

MATCHA LATTE \$95MXN

CHAI LATTE \$95MXN

LATTE CARAMELO SALADO \$95MXN

LATTE VAINILLA \$95MXN

TARO LATTE \$95MXN

LECHE VEGETAL

EXTRA LECHE: \$10MXN

REGULAR, DESLACTOSADA

LECHE VEGETAL: SOYA, COCO \$15MXN

ALMENDRA Y AVENA

BEBIDAS

TODO EL DÍA



CAFÉ

ESPRESSO \$50MXN

Shot de café.

ESPRESSO DOBLE \$55MXN

Doble shot de espresso.

CAPUCCINO \$75 MXN

Espresso con leche vaporizada y una capa abundante de espuma.

AMERICANO \$55MXN

Espresso con agua caliente.

CAFÉ LATTE \$75MXN

Espresso con leche vaporizada y un toque ligero de espuma.

VAINILLA LATTE \$80MXN

Latte de café con un toque de jarabe natural de vainilla.

CARAMEL LATTE \$80MXN

Latte de café con toffee de caramelo.

FLAT WHITE \$70MXN

Doble espresso con leche vaporizada fina (sin espuma extra).

MOCHA LATTE \$90 MXN

Latte de café con ganache de cacao.

DESCAFEINADO +\$10MXN

CAFÉ FRÍO

CAFÉ LATTE \$80MXN

Café espresso con leche fría.

LONDON COFFEE \$95MXN

Cold brew con cold foam de Earl Grey y maple.

VAINILLA LATTE \$80MXN

Latte frío con jarabe de vainilla natural.

CARAMEL LATTE \$80MXN

Latte frío con jarabe de caramelo natural.

MOCHA LATTE \$90 MXN

Latte frío con ganache de cacao.

COLD BREW COFFEE \$80MXN

Café infusionado en frío por varias horas.

MOCHA LATTE \$90 MXN

Latte con cacao y espresso.

COLD BREW COFFEE \$80MXN

Café infusionado en frío por varias horas.

COFFEE TONIC \$90MXN

Espresso servido sobre agua tónica con hielo.

LEMON COFFEE TONIC \$95MXN

Jugo de limón amarillo endulzado con jarabe natural, agua tónica y cold brew.

CAFECHATA \$95MXN

Horchata cremosa de la casa con shot de espresso.

BEBIDAS

TODO EL DÍA



MOCKTAILS

OO LONG TROPICS \$90MXN

Té oolong macerado, maracuyá, agua mineral, limón y jarabe.

LONG ISLAND EARL GREY \$90 MXN

Té negro earl grey, jugo de arándano, fruta de la pasión y jarabe.

MEXICAN ICED TEA \$90 MXN

Té negro con tamarido, jugo de guayaba y vainilla.

BLUE GINGER LEMONADE \$90MXN

Limonada con flores azules y jarabe de jengibre.

ICED GOLDEN MILLA \$90MXN

Cold Brew de manzanilla, limón eureka, concentrado de jengibre y endulzante natural.

ESPECIALES

COCONUT FOAM \$90MXN

Agua natural de coco fría, coronada con espuma dulce y cremosa.

A ELEGIR:

MATCHA

TARO

CAFÉ

JUGOS

CH (354ml): \$60MXN GDE (474ml):\$75MXN

JUGO DE NARANJA

JUGO DE APIO ORGÁNICO

JUGO VERDE

Pepino, apio, espinaca y piña.

GINGER BEAT

Betabel, piña, zanahoria y jengibre.

WELLNESS JUICE CHICO \$70MXN GDE:\$85

Manzana, jengibre, limón y jugo de piña.

APERITIVOS

MIMOSA \$120MXN

Jugo natural de naranja, con vino espumoso.

ESPINOZA SPRITZ \$130

Aperitivo artesanal con sabor mandarina y especias invernales con un toque de agua mineral y vino espumoso.

REFRESCOS

AGUA MINERAL TOPO CHICO \$45MXN

COCA COLA, COCA COLA LIGHT \$40MXN

AGUA EMBOTELLADA \$40MXN

BEBIDAS

A PARTIR DE LAS
2:00PM



COCKTAILS

EARL GREY SOUR \$190MXN

Whiskey, té negro Choco Earl Grey, jugo de limón y jarabe de té negro

SUMMER VIBES \$195MXN

Ginebra, infusión de lemon grass, fresa y naranja, jugo de limón y jarabe.

CARLOTA \$170MXN

Ginebra, curd de limón, jugo de limón, vainilla y mandarina

SATÍN TONIC \$180MXN

Ginebra infusionada con té blanco, maracuyá y rosas con tónico

NEGRONI \$190MXN

Campari, vermouth rojo y ginebra.

AGUARDIENTES

MEZCAL 400 CONEJOS

\$130MXN

TEQUILA HERRADURA

\$120MXN

WHISKY RED LABEL

\$140MXN

ABASOLO WHISKY

\$150MXN

RON MATUSALEM AÑEJO

\$120MXN

APERITIVOS

ESPINOZA SPRITZ

\$130MXN

VERMOUTH MARTINI ROSSO

\$140MXN

VERMOUTH MARTINI BLANCO

\$145MXN

DIGESTIVOS

CARAJILLO

\$175MXN

CAMPARAJILLO

\$190MXN

GIN TONIC

\$170MXN

FRANGELICO

\$120MXN

BAILEYS

\$140MXN

CERVEZA

PACIFICO CLARA

\$45MXN

CORONA

\$45MXN

CORONITA

\$35MXN

MODELO ESPECIAL

\$55MXN

TRES ISLAS IPA

\$80MXN

TRES ISLAS PORTER

\$85MXN

BEBIDAS

A PARTIR DE LAS
2:00PM



COCKTAILS

SANTA RITA CHARDONNAY
COPA \$120MXN BOTELLA \$360MXN
Origen Chile. Uva Chardonnay cosecha 2024, fresco con notas a frutas tropicales, manzana verde y naranja picante.

LUIS F. EDWARDS
COPA \$100MXN BOTELLA \$300MXN
Origen Chile. Uva Sauvignon blanc, cosecha 2024, fresco con notas a maracuyá, piña y cítricos.

MARIA TINTO BLANCO
COPA \$280MXN BOTELLA \$840MXN
Origen México, valle San Vicente, B.C. Uva Moscato Canellí y Viognier, Notas de lichi, durazno, té de limón, mango, té blanco, y piedra laja morada.

VINO ROSADO

LUIS FELIPE EDWARDS
COPA \$120MXN BOTELLA \$360MXN
Origen Chile. Uva Chardonnay cosecha 2024, fresco con notas a frutas tropicales, manzana verde y naranja picante.

V CASA MADERO
BOTELLA \$900MXN
Origen México, Parras, Coah. Uva Shiraz. Fresco con notas a rosas y violetas, cereza, fresa, durazno, chabacano, cáscara de toronja, granada, mandarina.

VINO TINTO

L.F. EDWARD CABERNET
COPA \$120MXN BOTELLA \$360MXN
Origen Chile. Uva Cabernet Sauvignon. Cosecha 2024, aroma frutos rojos y negros como frutilla arándanos y moras.

LUIS F. EDWARDS MERLOT
COPA \$120MXN BOTELLA \$360MXN
Origen Chile. Uva Merlot cosecha 2024, aroma frutos rojos maduros como cereza y frambuesa.

LUIS F. EDWARDS RESERVA
BOTELLA \$420MXN
Origen Chile. Uva Carmenère, cosecha 2022, notas especiadas y dulces como la pimienta negra, el chocolate, café y vainilla.

TABLAS
BOTELLA \$830MXN
Origen México, Valle de Guadalupe. Uvas tempranillo, grenache y petite sirah. Cosecha 2023. Notas fruta roja madura como grosella, ciruela e higo.

TROMPO DE JUGUETE
BOTELLA \$1,300MXN
Origen Australia. Uvas 80% grenache y 20% mataro. Cosecha 2023. Flores Silvestres, pétalos de rosa y cerezas rojas.

3V CASA MADERO
BOTELLA \$1,200MXN
Origen México, Parras, Coahuila. Uvas Cabernet Sauvignon, Merlot y Tempranillo. Notas a frutos rojos y negros, rosas rojas, lavanda y violeta, acompañados de notas especiadas y de bosque.