



CASA RED

MIÉRCOLES A LUNES
(MARTES (ERRADO))
7:00AM A 9:00PM



DESAYUNOS DE 8:00 AM A 2:00PM

BURRITOS

*Tortillas de harina
Receta especial de la casa*

Burrito Red\$ 135
(huevo, tocino, jamón, chorizo)

Burrito Norteño\$180.00
(arrachera, huevo, tocino, chorizo)

Sabados y Domingos
Menudo Rojo
Mediano \$160 Grande \$190
con tortillas de maíz de la casa

DESAYUNOS DE LA CASA

Supremo.....\$ 245
(250 gm arrachera, 2 huevos al gusto y chilaquiles)

Gran Slam \$ 180
(2 hot cakes con huevos revueltos o estrellados) (2 piezas)

Tortillitas con huevo\$155
(tortillas revueltas con huevo, jamón, queso y salsa al gusto)

2 huevos al gusto con frijoles y papas..... \$ 145

Orden Hot Cakes (3 piezas)\$ 138

OMELETS

Italiano.....\$200
*Salami, tomate cherry, champiñones, chile morrón,
queso mozzarella, salsa de tomate y guarnición de papas
salteadas al cambray.*

Mediterráneo.....\$200
*Albahaca, tomate cherry, queso feta con guarnición
de papas salteadas al cambray.*

Norteño.....\$250
*Arrachera, Albahaca, tomate cherry, queso feta con
guarnicion de papas salteadas al cambray*

Chicharrón prensado.....\$220
*Chicharrón prensado guisado con salsa roja,
queso mozzarella y guarnición de frijoles guisados.*

Español.....\$200
*Jamón, chile morrón, cebolla, queso mozzarella y guarnición
de papas salteadas al cambray.*



Delicadito\$200
*Queso mozzarella, espinacas, tomate cherry,
chile morrón, champiñones con una salsita especial
de tomate rojo*

Chilaquiles\$180
Salsita roja, mezcla de quesos, cremita agria y queso cotija

LOS MONCHOSOS

Mollete clásico.....\$86
Mantequilla con azúcar o mermelada

Mollete mexicano.....\$138
Frijoles, queso chihuahua y salsa de pico de gallo

La tecolota.....\$135
*Torta de chilaquiles rojos o verdes crema, cebolla y
queso cotija*

La bomba mañanera.....\$227
*Pan de brioche, carne angus, papas rallada.
Tocino, queso cheddar, y un huevito estrellado,
con una guarnicion de frijolitos.*

La torta\$135
*Pan birote de la casa, frijolitos, queso cotija y
dos huevitos estrellados*

LOS CHILAQUILES *(verde, rojos, chipotle o mole)*

Chilaquiles con pollo.....\$220
Verde, rojos, chipotle o mole

Chilaquiles con huevo al gusto.....\$205

Chilaquiles con chicharrón prensado.....\$220

Extras

Arrachera (120grms).....\$120

Pollo (100grms).....\$85

Huevo(1pz).....\$30

Chicharrón prensado (75grms).....\$75

Tocino, Jamón o Chorizo\$40

Aguacate\$40

Tortilla de harina o maíz.....\$30



CREPAS

Dulces

<i>Sencilla de maple</i>	\$90
<i>Cajeta con nuez</i>	\$145
<i>Nutella con fresa</i>	\$145
<i>Crepa de plátano macho</i>	\$160

Saladas

<i>Seattle</i>	\$170
----------------------	-------

(Queso con jamón, cama de espinacas y aderezo de la casa)

ENSALADAS

***Griega personal*\$140 *Pa' compartir*\$190**
Tomate, cebolla morada, pimiento verde, pepino, aceitunas kalamata, aceite de olivo extra virgen, queso feta y espinaca.

***Italiana personal*\$140 *Pa' compartir*\$190**
Lechuga verde lechugada morada, espinaca, pepino, cebolla morada, aceitunas negras, jitomate, queso panela, aceite de oliva extra virgen y albahaca seca.

***Mamá red personal*..... \$140 *Pa' compartir*\$190**
Lechuga mixta, manzana gala, arándanos, nuez, vinagreta de la casa, espinaca, almendra, col morada y tomate cherry.

LOS SANDWICHES

***El mañanero*\$205**
Pan blanco, huevo revuelto con tocino, queso cheddar, 2 capas de jamón y porción de papas cambray y aderezo de chipotle.

***Club sandwich*\$225**
Jamón pan integral, tomate, lechuga, pepino, queso panela y aderezo de la casa, acompañado de una guarnición de ensalada de papa.

***Sandwich de atún*\$205**
Atún preparado, pan sourdough, lechuga, tomate, pepino y queso panela, acompañado de una guarnición de ensalada de papa.





LAS PIZZAS

PIZZAS DESDE LAS 2:00 PM



PIZZAS TRADICIONALES

	<u>8"</u>	<u>12"</u>	<u>14"</u>
Pepperoni	\$165	\$225	\$235
La Mexicana <i>Base de frijoles, mezcla de quesos, carne molida, chorizo, cebolla, lechuga, crema agria, aguacate y chile jalapeno fresco</i>	\$187	\$255	\$290
Hawaiana <i>Salsa de tomate, queso mozzarella, piña y jamón</i>	\$165	\$225	\$235
Tres Quesos <i>Mozzarella, menonita y queso feta</i>	\$165	\$225	\$235
Margarita <i>Queso mozzarella, albahaca fresca, tomare fresco y ajo</i>	\$165	\$225	\$235
Vegetariana <i>Queso mozzarella, aros de cebolla, tomates frescos, pimientos verdes, aceitunas y champiñones</i>	\$180	\$205	\$230

PIZZAS ESPECIALES

La Chilaquil <i>Base de frijol, mezcla de quesos, chilaquiles verdes o rojos, cebolla morada y crema agria</i>	\$180	\$248	\$275
Pork & Cheese con Carnitas <i>Base de frijoles, mezcla de quesos, tocino, carnitas, aguacate y pico de gallo</i>	\$187	\$255	\$290
La Enmolada <i>Base de mole negro, pollo, aros de cebolla morada y queso cotija</i>	\$187	\$255	\$290
La Boneless Red <i>Base de buffalo o mango habanero de la casa, mezcla de quesos y boneless</i>	\$187	\$255	\$290
La Chicharrona, <i>Base de frijolitos, mezcla de quesos, tocino y chicharrón prensado, aguacate y pico de gallo</i>	\$187	\$255	\$290
La Italiana Red <i>Salchicha italiana, mezcla de quesos, peperoni y champiñones</i>	\$180	\$248	\$275



HAMBURGUESAS

Acompañadas con ensalada especial de la casa y papas fritas



La Clásica Red.....\$247
(pan brioche, carne 100% angus, cebolla, tomate, lechuga bola y queso cheddar y tocino)

La Crujiente.....\$272
(pan brioche, carne 100% angus, aros de cebolla, queso cheddar y tocino)

La Chonchis.....\$272
(pan brioche, doble carne 100% angus, cebolla, Tomate, lechuga bola y queso cheddar y tocino)

La Chicken.....\$207
(pan brioche, pechuga de pollo 190 gm a la plancha, cebolla, tomate, lechuga bola, aguacate, mayonesa y mostaza)

Papas Fritas..... \$75



PASTAS

Spaguetti personal\$ 135
Salsa italiana y salchicha

Spaguetti pa' compartir.....\$ 215
Salsa italiana y salchicha

Fettuccine alfredo personal\$ 125
Salsa italiana con champiñones

Fettuccine pa' compartir\$ 205
Salsa italiana con champiñones

Fettuccine casa red personal\$ 125
Salsa alfredo con albahaca fresca

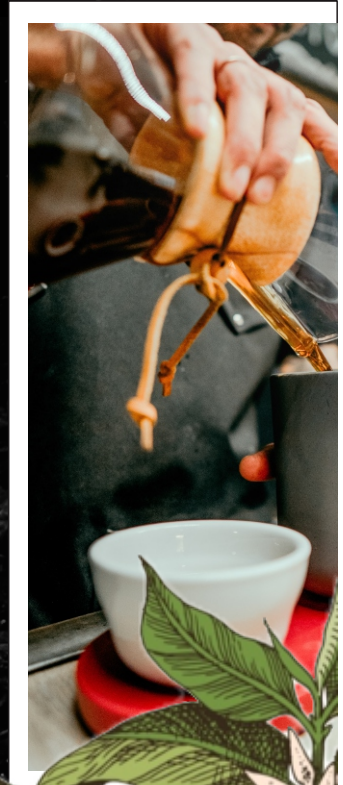
Fettuccine pa' compartir\$ 190
Salsa alfredo con albahaca fresca





CASA RED

LOS CAFÉS





LOS FILTRADOS

Son métodos artesanales de filtración o inmersión donde podrás encontrar el sabor definido del café con notas a miel, fruta, chocolate o florales.

"o sea que puede saber dulce, amargo o a viejo tipo sugar daddy rico"

Utilizando metodos como el Chemex, "Es el que parece florero que encuentras en un sobreruedas", prensa francesa "si cree que los demás cafés son muy profesionales -¡cof caros cof!- con esta prensa pueden servir dos personas y disfrutar de una linda compañía"

FILTRADOS

<i>V60 (10oz)</i>	<i>\$65</i>
<i>Chemex (12oz)</i>	<i>\$65</i>
<i>Prensa francesa (12oz)</i>	<i>\$40</i>
<i>Prensa francesa (30oz)</i>	<i>\$60</i>

ESPRESSOS

<i>Espresso (1 oz)</i>	<i>\$30</i>
<i>Espresso (2 oz)</i>	<i>\$40</i>
<i>Espresso cortado (4 oz)</i>	<i>\$60</i>
<i>Capuccino italiano (5 oz)</i>	<i>\$67</i>
<i>Latte corto (8 oz)</i>	<i>\$67</i>

nuestros ancestros lo tomaban para tomar
 decisiones importantes y nosotros lo tomamos para
 ver que camisa compramos en el sobreruedas.
 la peor decisión es no probarlo.

CAFECITO FRÍO

16 oz

- Frappé\$98
- Latte\$83
- Chai latte\$86
- Mocha\$83
- Te frío\$58

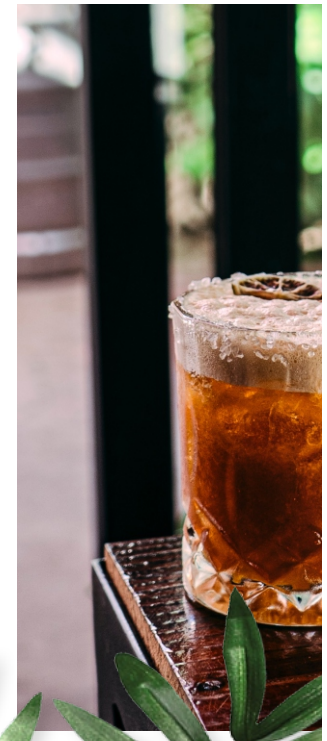
*Jarabes para lattes y frappés:
 chocolate, vainilla, caramelo,avellana y cajeta
 (pueden variar)*

Mocktails

- Sassy pineapple.....\$85
Tepache, mermelada de piña, coldbrew, limón y un toque de sal
- Hijo de la guayaba\$85
Menta, gengibre, sumo de limón, naranja y guayaba
- Mojito cold brew.....\$85
Menta, sumo de limón, cold brew y agua mineral
- Lolita\$85
Albahaca, sumo de limón, frutos rojos, cold brew
- Michelada cold brew.....\$85
Sumo de limón, tamarindo, jugo de jamaica, Coldbrew
- Tejuino.....\$85
Masa de maíz fermentada, sumo de limón y toque de sal

EXTRAS

- Leche de almendras\$20
- Leche de avena\$30



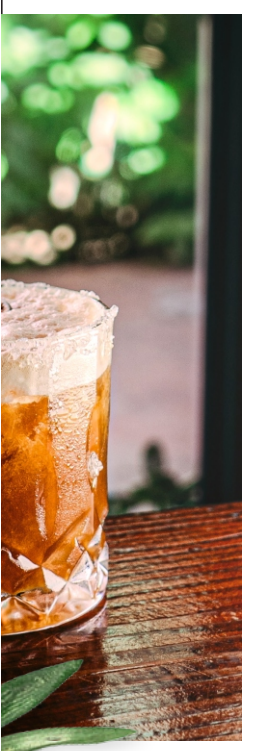


BEBIDAS ADICIONALES

<i>Jugo de naranja</i>	\$50
<i>Limonada (limón, frutos rojos)</i>	\$70
<i>Soda italiana (kiwi, fresa y maracuyá)</i>	\$60
<i>Refresco (coca, naranja o sprite)</i>	\$40
<i>Agua del día</i>	\$40
<i>Jarra de agua del dia</i>	\$200

ALTERNATIVO

	8oz	12oz	16oz
<i>Espresso americano corto</i>	\$44	\$50	\$55
<i>Affogato</i>	\$72		
<i>Latte</i>		\$72	\$83
<i>Chai latte</i>		\$78	\$86
<i>Dirty chai</i>		\$85	\$93
<i>Matcha latte</i>		\$75	\$85
<i>Chocolate</i>		\$72	\$83
<i>Mocha corto</i>	\$72		
<i>Latte oro (jarabe miel y canela)</i>		\$79	\$83
<i>Té</i>		\$59	





CASA RED

No es solo un restaurante, es el lugar donde el tiempo se detiene y las conversaciones fluyen. Aquí nos encanta la buena música, esas canciones que te transportan a otro momento.

Nos apasiona el café, tanto que tostamos nuestro propio grano para que cada taza tenga un sabor único y especial. También disfrutamos hornear postres increíbles con recetas caseras que llenan el corazón con aromas reconfortantes.

Nos gusta platicar, compartir historias y hacer de cada visita un momento que se sienta como en casa. Desde la mañana con desayunos que saben a hogar, hasta la tarde con pizzas y hamburguesas que se disfrutan entre risas y buenos recuerdos.

En Casa Red, no eres un cliente, eres parte de nuestra casa. Porque aquí, en nuestro hogar la puerta siempre estará abierta para ti.

