DESAYUNOS CACHITO

SIN GLUTEN
CONTIENE NUCES
VEGETARIANO
VEGANO
LIGERAMENTE PICANTE

BEBIDAS

Jugos

JUGO DE NARANJA -$17*
JUGO VERDE -$19*
JUGO DE BETABEL CON NARANJA -$15*
JUGO DE ZANAHORIA CON NARANJA -$19*

Bebidas Calientes

CHOCOLATE- $12*
Hecho con chocolate almendrado Oaxaqueño

CHAMPURRADO -$20*
Tradicional con piloncillo, masa, canela y un toque de chocolate.

ATOLE DEL DÍA -$20*
Pregunta por el sabor del día

CAFÉ DE OLLA -$12*

AMERICANO -$12*

EXPRESO -$6*

CAPPUCCINO -$12*

LATTE -$12*

TÉ -$6*
Pregunta por nuestra variedad

Refrescantes

AGUAS Y REFRESCOS (355 ml) -$79*

DESAYUNOS DULCES

PAN DULCE MEXICANO -$40*
1 pieza a elegir

CHOCOLATÍN, CROISSANT -$16*
1 pieza a elegir entre natural o integral

PLATO DE FRUTA -$59*
Fruta de temporada cortada al momento

BIRCHER -$79*
Avena hidratada en jugo de naranja, frutos secos y manzana gratea anch, a elegir entre yogurt griego o leche de soya

BUDÍN DE PLÁTANO Y COCOA -$79*
Avena hidratada en infusión de soya, cocoa y plátano, servido con Blue Berry y nibs de cacao

BOWL DE FRUTOS ROJOS -$75*
Frutos rojos acompañados de yogurt griego, granola hecha en casa y miel de agave

PAN FRANCÉS -$65*
Brioche hecho en casa servido con frutos rojos, compota de la casa y acompañado de helado de miel maple

HOT CAKES -$62*
A elegir entre tradicionales, con plátano o chocolate, servido con frutos rojos, compota de la casa y miel de agave

TAMALES DULCES (2 PZAS) -$45*

MUCHOS HUEVOS

HUEVOS AL GUSTO -$62*
2 ingredientes a elegir entre: jamón, tocino, queso, espinaca, champiñón, tomate, cebolla. Se acompañan de frijoles refritos con queso y tortillas

HUEVOS MOTULEÑOS -$85*
Tostada con frijol refrito, huevos fritos y salsa de tomate, chícharo y jamón, acompañado de plátano frito y queso

HUEVOS A LA MEXICANA -$62*
Revueltos con tomate, cebolla y chile jalapeño, acompañados de frijoles refritos con queso y salsa martajada

HUEVOS CON LONGANIZA -$85*
Revueltos con longaniza de Valladolid sofrita con cebolla, acompañados de frijoles refritos con queso y salsa martajada

OMELETTE OAXAQUEÑO -$105*
Relleno de queso y guiso de flor de calabaza, batiado en salsa sofrita de chiles y chapulines

HUEVOS DIVORCIADOS -$75*
Tradicionales con salsa ranchera y salsa verde martajada, servidos con frijoles refritos y aguacate

HUEVOS CON MOLE -$95*
Tortilla sofrita en manteca, acompañada de pollo y bañados con mole negro de Oaxaca, sobre esto, dos huevos fritos

¡HUEVOS ROTOS, DE AQUÍ -$79*
Papa cruijiente, huevos fritos a punto y cazadas de cerdo pelón, acompañados de salsa de habanero (se pueden pedir tradicionales con jamón serrano)

~ESPECIALES~ CACHITO

La mejor de la mar! Ajustado con nuestra selección de ingredientes de temporada mexicanos

CHILAQUILES -$40*
Rojos, verdes o divorciados
con un huevo al gusto -$55*
Con pollo -$38*
Con tasajo asado -$55*

DESAYUNO NORTEÑO -$73*
Tasajo, longaniza y cebolla asada, acompañado de huevos fritos y frijoles refritos con queso

EMPANADAS (3 PIEZAS) -$85*
Masa con chaya rellenas de queso de bola, acompañadas de salsa de tomate sofrita, frijol colado y xnipek

TACOS DE CARNITAS (3 PIEZAS) -$75*
Cuero, maciza, bache o molcos, servidos con pico de gallo, salsa de chile morita y jalapeños en escabeche hechos en casa

¿LA QUESADILLA LLEVA QUESO? (2 PIEZAS) -$85*
A elegir entre chicharrón prensado, champiñones, longaniza o tinga de pollo, servidos con salsa verde y aguacate (sí, las puedes pedir con o sin queso, para no pelarnos)

TAMALES (2 PIEZAS) -$75*
De cerdo con mole verde y de pollo con mole coloradito, acompañados de mexicluna de quelites y salsa martajada

MOLLETES (2 PIEZAS) -$48*
Tradicionales de pan, frijol y queso, servidos con longaniza de Valladolid, acompañados de pico de gallo y salsa verde

ENFRIJOLADAS (4 PIEZAS) -$79*
Tortillas rellenas de carne ahumada de Temozón, cubiertas con frijol colado, cebolla crema y queso

PELLIZCADA -$40*
Pellizcada con frijol, queso, huevo duro, plátano frito y aguacate
Con longaniza -$55*
Con cecina enchilada -$70

TOSTADA DE AGUACATE -$95*
Tan integral de masa madre hecho en casa, huevo pochado y ensalada de arugula aliñada al jerez

EXTRAS

HUEVO (1 pieza) -$15*

POLLO (60 gr) -$40*

TASAJO (60 gr) -$52*

LONGANIZA (60 gr) -$52*

TOCINO (60 gr) -$52*

AGUACATE (60 gr) -$25*

ESPECIALES ~DEL DÍA~

LUNES

FRIJOL CON PUERCO -$90*
Guiso de cerdo y frijol, acompañado de rábano, cebolla, habanero y cilantro, servido con tortillas a mano

JUEVES

POZOLE -$125*
Pozole rojo de cerdo con pata y pierna, acompañado de chicharrón, tostadas, aguacate, y guarniciones

SÁBADO

BIRRIA -$220*
Plato de birria servida con cilantro y cebolla, acompañado de tortillas a mano y salsa picante

DOMINGO

COCHINITA -$215*
Servida al plato, acompañada de tortillas a mano, xnipek y salsa habanera

El consumo de alimentos crudos o poco hechos, puede aumentar el riesgo de una enfermedad alimenticia. La comida preparada aquí podría contener los siguientes ingredientes: lácteos, nueces, gluten, soya, mariscos y pescados. Informe a su mesero si tiene alergia a algún ingrediente. Consumir productos crudos o poco cocidos de origen animal puede aumentar el riesgo de padecer una enfermedad.

El gravoso de los alimentos es en crudo, previo a la preparación
Precios en pesos mexicanos, incluyen impuestos.

CACHITO
COCINA MEXICANA

THE BEST 2024 | THE BEST AMPHORAE