CRÁTER 823

ROCASAL

PEDREGAL, CDMX

@rocasalrestaurante

DESAYUNOS

PARA COMENZAR EL DIA

VARIEDAD DE FRUTAS MIXTAS. $155
Cubos de piña, melón chino, papaya con granizado de miel de abeja. 160 g.

BOWL DE FRUTOS ROJOS. $180
Fresa, frambuesa, mora y blueberry 130 g.

YOGURT GRIEGO. $195
Con granola casera y ensalada de frutos rojos.

BOWL DE AVENA. $160
Hidratada en leche de almendra, compota de manzana, canela y un toque de dátil. Fria o caliente. 185 g.

BOWL DE CHIA. $215
Leche de coco con matcha, miel de Yucatán kiwi, crumble de almendra, hojuelas de coco. 180 g.

SELECCIÓN DE HUEVOS DE GRANJA

HUEVOS A LA CAZUELA. (2 pzas) $300
Polvo de zaatar, queso feta, jocoque, salsa martajada de chile morita. 350 g.

HUEVOS AL GUSTO. (2 pzas) $265
Jamón de pavo(40 g), tocino(40 g), chorizo(40 g) o a la mexicana. Acompañados de frijoles refritos.

HUEVOS ROCASAL. $275
Enfrijoladas rellenas de huevo a la mexicana, chorizo, lechuga. Acompañados de salsa verde. 400 g. (3 UND)

HUEVOS MOTULEÑOS ESTILO ROCASAL. (2 pzas) $295
Tostadas de maiz, frijoles refritos, jamon de pavo. En salsa ranchera y habanero. Platano macho frito. 350 g.

HUEVOS RANCHEROS. (2 pzas) $265
Tortilla de maíz pochada, jamón de pavo, bañados en salsa roja, acompañados de frijoles refritos. 250 g.

HUEVOS HABANERO. (2 pzas) $275
Huevos fritos, bañados de crema de habanero tatemada, chorizo y aguacate. 280 g.

NUESTRO BURRITO DE HUEVO REVUELTO CON MACHACA $310
Acompañado de pico de gallo y salsa ranchera 450 g.

TOAST

CREMOSO DE AGUACATE. $360
Salmón marinado (100 g.), rabanitos orgánicos, huevo de codorníz y un toque cítrico. 250 g.

NUESTRO TOAST "BLT" $240
Lechuga, jitomates orgánicos, tocino (75 g), aguacate acompañado de un huevo frito. 350 g.

NUESTRO BAGEL. $360
Acompañado de salmon (60 g) marinado en casa, queso crema, cebolla morada, jitomate y alcaparras. 300 g.

MOMENTO DULCE

WAFFLES BELGAS. $195
Naturales o con chips de chocolate.
Se agrega a tu elección: plátano caramelizado, crema batida, miel de agave, abeja o maple. 280 g.

OMELETTES

OMELETTE DE ESPINACAS. (3 pzas) $265
Con champiñones salteados, brotes de temporada y salsa a su eleccion. 200 g.

OMELETTE POBLANO. (3 pzas) $265
Rajas de poblano, maiz blanco, queso panela, nopal y crema de poblano rostizado. 280 g.

OMELETTE CON SALMON MARINADO 50 g. $285
Espinaca, jitomate cherry, aceituna y queso feta.
Acompañado de pan con tomate. 200 g.

SUGERENCIAS DE NUESTRA COCINA

CHILAQUILES ROCASAL. $285
Con tortilla de maíz. Acompañados de salsa de su elección: verde, roja, tatemada, cremoso de habanero o morita y frijoles refritos de la casa. 400 g.
Agrega proteína adicional:
Huevo (pza)$35 Pollo 100 g. $90 Cecina 100 g. $95

ENCHILADAS DE LA CASA. 3 pzas 300 g.
Con salsa verde, morita, roja o cremosa de habanero.
- Pollo (150 g.) $315
- Cecina (150 g.) $360
- Queso Panela o Huevo (150 g.) $295

NUESTRO SOPE ESTILO ROCASAL. $200
Cecina(100 g.) frijoles refritos, acompañado de queso panela, crema de rancho y salsa verde cruda. 300 g.

ENMOLADAS. 3 pzas
Nuestra receta casera de mole elaborada con más de 20 ingredientes. Con crema de rancho, queso fresco y frijoles refritos. 380 g.
- Pollo (150 g.) $340
- Cecina (150 g.) $380
- Queso Panela o Huevo (150 g.) $320

CLÁSICAS ENFRIJOLADAS. 3 pzas
Queso fresco, crema de rancho, cremoso de aguacate y salsa macha. 400 g.
- Pollo (150 g.) $330
- Cecina (150 g.) $370
- Queso Panela o Huevo (150 g.) $320

NOPAL ASADO CON QUESO PANELA A LA PLANCHA. $185
Salsa verde y juliana de lechuga. 350 g.
Agrega proteina adicional:
Huevo (pza)$35 Pollo 100 g $90 Cecina 100 g $90

SINCRONIZADA DE TORTILLA INTEGRAL DE BETABEL. $280
A la plancha, acompañada de chiles manzanos marinados, rellena de jamón de pavo (50 g.) y láminas de aguacate. Con tomate heirloom, queso oaxaca y un toque de frijol. 325 g.

MOLLETES. (4 pzas) $195
En nuestro bolillo de la casa, frijoles refritos caseros, guacamole y pico de gallo. 180 g.
Agrega proteína adicional.
Tocino(75g.) $60 Jamón(80g.) $80 Chorizo(80g.) $70

*TODOS NUESTROS PRECIOS INCLUYEN IVA Y SON EN PESOS MEXICANOS.