

Menú Alimentos

Desayunos servidos hasta la 1:30 p.m.

FRUTA CON YOGURT

Fruta de temporada con yogurt griego y granola artesanal

\$90.00



CRUJIENTE DE LA CASA

Pan brioche elaborado en casa con un toque crocante bañado en miel coronado con tocino

\$150.00

Recomendación de la chef



Picor



CHILAQUILES



CHILAQUILES MORITA

Tortillas doradas con una salsa de chile morita, acompañados de chicharrón carnita lagunero, montados en frijoles negros refritos.

\$170.00



CHILAQUILES AZTECA

Tortillas doradas con una salsa cremosa de chile poblano con tomatillo, acompañados de elote y pollo con crema, montados en frijoles negros refritos.

\$170.00



COMBINADOS

Chilaquiles mitad azteca con pollo y mitad morita con chicharrón carnita lagunero, montados sobre frijoles negros refritos.

\$180.00

EXTRAS

- CHICHARRÓN CARNITA (100 g) \$45
- CHICHARRÓN PRENSADO (100 g) \$45
- POLLO A LA PLANCHA (100 g) \$45
- HUEVO (1 pz) \$15



Todos los platillos son **preparados al momento**

OMELETTE PIMIENTOS

Omelette en costra de queso relleno de pimientos salteados con cebolla. Servido con arúgula y tomate cherry

\$150.00

OMELETTE DUXELLE

Omelette en costra de queso con delicioso relleno a base de champiñones, cebolla, lácteos y perejil

\$150.00

↖ Agrega porción de chilaquiles por \$85.00 ↗

TOSTADOS

✦ Agrega el pimpeador: salsa macha +25.00

TOSTADO ROSA DE SALMÓN

Pan de masa madre con una cama de queso feta con queso de cabra, un toque de betabel, aguacate, salmón ahumado, arúgula con vinagreta de limón, tomate cherry fresco con eneldo y zatar

\$180.00

JAMÓN SERRANO + QUESO BURRATA

Pan de masa madre con pesto hecho en casa, queso burrata, jamón serrano, albahaca fresca con tomates confitados y un toque de reducción de vinagre balsámico con tomillo

\$180.00

PANCAKES

DESAYUNO AMERICANO

2 pzs de Hot Cake con 2 huevos estrellados acompañados de costra de queso y tocino.

\$190.00

HOT CAKES NALO

Hot Cakes esponjaditos con crema montada a base de queso mascarpone y compota de blueberries artesanal con limón eureka y tomillo.

\$180.00

NUTELLA PANCAKES

3 pzs de Hot Cakes con crema montada a base de queso mascarpone y nutella con plátano.

\$180.00

HUEVOS TIPO TURCOS

Base de jocoque seco con romero y eneldo acompañados de 2 huevos estrellados tapados con jamón serrano y pedacitos de tocino. Bañados en salsa macha de la casa con pan de masa madre.

\$199.00

CONCHAS (recién horneadas)

chocolate	capuccino vainilla
vainilla	urban chai
matcha	

\$45.00 c/u

\$55.00 c/u

- Rellena tu concha con:
- Crema mascarpone (+\$40.00)
 - Nutella (+\$45.00)
 - Fresas (+\$35.00)
 - Plátano (+\$25.00)
 - Compota de blueberries (+\$45.00)
 - Frijoles negros refritos (\$35.00)
 - Queso manchego (\$45.00)
 - 1/2 porcion de chilaquiles morita o azteca (\$85.00)

PAN DE MUERTO \$40.00 c/u

- clásico original
- clásico con cobertura de calabaza

*Se pueden rellenar como las conchas

POSTRES

(Pregunta por los postres del día)

Pregunta por el "Pimpeador del día" (Elemento que resaltará el sabor de tus platillos)

Pan blanco y tortillas elaborados diariamente en nuestros hornos.

Platillos preparados con productos locales y mucho amor

menú elaborado con productos:





*hotcakes nalo



*huevos tipo turcos

*chilaquiles morita



*tostado rosa





*chilaquiles azteca

**CASA
NALO**
COCINA DE AUTOR
Chef Nadia Lorena

**CASA
NALO**
COCINA DE AUTOR



*desayuno americano



***omelette de pimientos**

agrega 1/2 orden de chilaquiles azteca por +\$85.00

*nutella pancakes



***omelette duxelle**

agrega 1/2 orden de chilaquiles morita por +\$85.00

*chilaquiles azteca

*toast de
jamón serrano

*omelette de pimientos
en costra de queso

**CASA
NALO**
COCINA DE AUTOR



**crujiente de la casa*

*conchas sencillas

*concha de matcha



*concha de vainilla

*concha rellena

PASO 1:

Elige el sabor de tu concha

- vainilla (\$45.00)
- chocolate (\$45.00)
- matcha (\$45.00)
- capuccino vainilla (\$55.00)
- urban chai (\$55.00)

PASO 2:

Elige el relleno

- Crema mascarpone (+\$40.00)
- Nutella (+\$45.00)
- Fresas (+\$35.00)
- Plátano (+\$25.00)
- Compota de blueberries (+\$45.00)
- Frijoles negros refritos (\$35.00)
- Queso manchego (\$45.00)
- 1/2 porcion de chilaquiles morita o azteca (\$85.00)



Bomba Veracruzana

Concha rellena de
1/2 porción de
chilaquiles

**CASA
DALO**
COCINA DE AUTOR

Brownie
coco y nuez
\$65.00

Cocada \$70.00

Brownie keto
sin azúcar
\$80.00

*Sujetos a disponibilidad
*Pregunta por los postres del día

PAN DE *muerto*

POR PRIMERA VEZ

No es el típico,

es al estilo Casa Nalo

LO MEJOR DE LA

TEMPORADA

clásico

calabaza





¡Te invitamos a conocer nuestra panadería y tienda de decoración!
Donde podrás encontrar pan y postres recién hechos.