

¡SIGUENOS!



CACHÉ HOTEL BOUTIQUE

MENU

ESPAÑOL



MENÚ



FOOD



APERITIVOS Y PARA COMPARTIR

HUMMUS

Nuestro hummus casero, cremoso y lleno de sabor, hecho con garbanzos frescos, tahini, ajo y un toque de limón. Servido con pan pita y un chorrito de aceite de oliva para darle el toque final.

\$ 140

BABA GHANNOUJ

Dip de berenjena asada, tahini y ajo, con un toque ahumado y rico en sabor. Servido con pan pita para disfrutar cada bocado.

\$ 150

NACHOS



Crujientes nachos cubiertos de queso fundido, cebolla, frijoles, tomate, jalapeños, guacamole fresco, crema agria y salsa. ¡Perfectos para compartir o disfrutar solo!

\$ 200

GUACAMOLE

Guacamole fresco hecho con aguacates maduros, lima y un toque de cilantro. Servido con chips de tortilla crujientes para el dip perfecto.

\$ 130

ALITAS DE POLLO 1LBS

Alitas de pollo crujientes bañadas. A tu elección de salsa: Búfalo - BBQ - Ranch.

\$ 150

DEDOS DE QUESO

Palitos de queso crujientes, fritos hasta dorarse a la perfección y derretidos por dentro. Servidos con una salsa marinada para acompañar.

\$ 130

SAMBOUSIK

Seis (6) empanadas libanesas de carne, rellenas de un jugoso picadillo especiado y acompañadas de una auténtica salsa libanesa que realza su sabor.

\$ 155

MOHAJANET

Una exquisita selección que incluye sambousik rellenos, palitos de queso crujientes, rollitos de espinaca y kibbe, acompañado de cremoso labneh. ¡Una verdadera experiencia libanesa!



\$ 340

LEBANESE BRUSCHETTA

Una versión libanesa de la clásica bruschetta: pan tostado con una mezcla deliciosa de labneh, zaatar, tomates frescos y aceitunas. Rociado con aceite de oliva.

\$ 160

AROS DE CEBOLLA

Anillos de cebolla cubiertos con una capa dorada y fritos hasta obtener un crujido perfecto. Servidos con una salsa de dip sabrosa.

\$ 120

BEEF SLIDERS

Tres mini hamburguesas jugosas, con queso derretido, tomate y lechuga en panecillos suaves, acompañadas de una salsa especial de la casa.

\$ 160

KIBBÉ

Kibbeh de carne molida especiada y trigo bulgur. Servido con una refrescante salsa de yogur para un toque auténtico.

\$ 160

CALAMAR EMPANIZADO

Deliciosos y crujientes anillos de calamar fresco, cubiertos con una capa dorada de empanizado, acompañados de una salsa especial para resaltar todo su sabor.

\$ 195

PAPAS GAJO

Crujientes por fuera, suaves por dentro y sazonadas a la perfección. ¡Una explosión de sabor que no podrás dejar de disfrutar!

\$ 120





Scan Me!
wifi free

EXTRAS

Caché Hotel Boutique



HAPPY
HOUR



OPEN
08:30

EVERY
DAY

HUMMUS

GARLIC SAUCE

TAHINI

1 PITA

Every day
5 at 7 pm



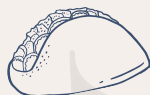
DELICIAS DE PITA



SHISH TAOUK PITA

\$ 215

Tiernas tiras de pollo marinadas con especias libanesas, envueltas en un pan pita, cubiertas con ensalada de col, mayonesa casera de la casa, encurtidos de nabo, salsa de ajo y ketchup. Servido con papas gajo y un dip de toum.



KAFTA PITA

\$ 245

Carne de res marinada al estilo libanés y asada a la plancha, servida en un pan pita con hummus casero, perejil, cebollas, tomates, lechuga y salsa tahini casera, acompañada de papas gajo y un dip de hummus.



FALAFEL PITA

\$ 180

Falafel estilo libanés relleno en un pan pita sobre una cama de hummus casero, lechuga, pepinos, encurtidos de nabo, perejil y salsa tahini casera, servido con papas gajo y un dip de tahini.

SHAWARMA PITA

\$ 285

Shawarma libanés, cortado de un filete de res premium y marinado con especias caseras y cebollas. Esta delicia se envuelve en un pan pita con hummus casero, tomates jugosos y unas deliciosas papas gajo, acompañadas de un dip de tahini.



OPCIÓN: CONVIERTE TU SÁNDWICH DE PITA EN UN PLATO POR \$50 PESOS MÁS. LOS PLATOS SE SIRVEN CON PORCIONES MÁS GRANDES DE PROTEÍNA: **CON PAPAS GAJO, ENSALADA Y ARROZ**, SIN LA PITA.



TACOS DE FUSIÓN DE SABORES



SHISH TAOUK TACO

\$ 155

Pollo a la plancha estilo libanés. Servido en suaves tortillas de trigo. Cubierto con ensalada de col, salsa de ajo, hummus y encurtidos de nabo. Porción de 3.



KAFTA TACO

\$ 175

Jugosas hamburguesas de res a la plancha. Cubiertas con hierbas frescas, tomates picados y un toque de salsa tahini. Porción de 3.

SHAWARMA TACO

\$ 200

Tierna carne de res premium envuelta en suaves tortillas de trigo, cubierta con vegetales frescos, salsa tahini ácida y hummus. Porción de 3.



SHRIMP TACOS

\$ 180

Deliciosos tacos de camarones empanizados y fritos, servidos con ensalada de col y aderezo de la casa. Porción de 3.



SABORES PARA COMPARTIR



★ EXPERIENCIA LIBANESA ★

- FRESH AND AUTHENTIC FLAVORS -

- ENTRADA -

.Hummus
.Baba Ghannouj
.Tabulé o Fattoush
.Pita

- ENTRADAS PARA COMPARTIR -

- ENTRADA -

.Moujanet Board

- EL CORAZÓN DE LA EXPERIENCIA -

- PLATO PRINCIPAL -

.Filete de shawarma
Shish taouk
.Pita
.Papas gajo
.Verduras a la plancha

- POSTRE DEL CHEF -

.Postre

\$500 POR PERSONA

MINIMO 2 PERSONAS.

PARTY PACK

★ GUACAMOLE

★ CHEESE STICKS

★ CHICKEN WINGS

★ ONION RINGS

★ SHISH TAOUK TACOS

★ 1 CERVEZA

\$320 POR PERSONA

MINIMO 2 PERSONAS.



ESTACIÓN DE ENSALADAS

FATTOUSH

Ensalada de clase mundial con una refrescante mezcla de hojas verdes, pita crujiente, tomates, pepino, cebolla, rábano, cubierta con queso y todo aderezado con una vinagreta de sumac.

+ POLLO X \$60

\$ 140



TABBOULEH

Una ensalada fresca y llena de sabor, hecha con perejil finamente picado, menta, tomates, trigo bulgur y un toque de jugo de limón. Este platillo nutritivo está repleto de sabor y es una adición perfecta para cualquier comida.

+ POLLO X \$60

\$ 140

ENSALADA CESAR

Lechuga romana crujiente, crocantes crutones y queso parmesano, todo mezclado con un aderezo cremoso César.

+ POLLO X \$60 + CAMARON X \$80

\$ 130

MEXICANA CAPRESE

Disfruta una versión única de la clásica Caprese con nuestro toque mexicano, que incluye queso Oaxaca fresco, tomates maduros y aguacates, rociados con una vinagreta de cilantro y lima. Decorado con jalapeños y menta fresca.

+ POLLO X \$60

\$ 160



CLÁSICOS DE SÁNDWICHES Y HAMBURGUESAS

BLT BURGER CLASICA

Jugoza hamburguesa de res cubierta con tocino crujiente, queso gouda, lechuga fresca y tomates maduros. Servida en un pan tostado con papas gajo y salsa casera.



\$ 220

BBQ BURGER

Jugosa hamburguesa de res bañada en salsa BBQ ahumada, cubierta con queso gouda derretido, anillos de cebolla crujientes. Servida en un pan brioche tostado. ¡Esta hamburguesa es una opción deliciosamente audaz para los amantes de la barbacoa!



\$ 230

POLLO BURGER

Tierna pechuga de pollo a la plancha sazonada a la perfección, cubierta con queso gouda, ensalada de col y mayonesa cremosa de champiñones, servida en un pan brioche tostado con papas gajo.

\$ 210

POLLO CLUB SANDWICH

Tierna pechuga de pollo desmenuzada a la plancha, tocino crujiente, lechuga fresca, tomates maduros, aguacates y mayonesa cremosa, todo apilado entre pan tostado, acompañado de papas gajo.



\$ 240

ADD AGUACATE X \$30 ADD QUESO X \$40 ADD TOCINO X \$40 ADD HUEVO X \$30 ADD CARNE X \$30 ADD CHAMPINONES X \$25

DULCES TENTACIONES

SATISFACE TU ANTOJO DE DULCES

NAMOURA

Un pastel tradicional libanés de sémola, delicadamente perfumado con agua de azahar y empapado en un dulce jarabe. Coronado con una almendra, cada pieza es rica y tierna.

\$ 100

AYSH EL SARAYA

Un delicioso postre libanés hecho con capas de pan tostado crujiente empapado en un fragante jarabe de azúcar, cubierto con una cremosa natilla de leche. Finalizado con un toque de pistachos triturados. Es un dulce ligero que se derrite en tu boca.

\$ 100



RIZ BI HALIB

Un cremoso arroz con leche libanés infusionado con agua de azahar y agua de rosas, coronado con pistachos triturados para un acabado fragante.



\$ 100

CHOCO - PISTACHE

Disfruta de galletas de chocolate congeladas al estilo libanés, hechas en casa, perfectamente acompañadas con una bola de helado cremoso de pistacho.

\$ 120

DESAYUNO INCLUIDO

HECHO CON AMOR CADA MAÑANA

OMELETTE DE JAMÓN O VERDURAS.

Una omelette de dos huevos, preparada con tu elección de jamón o verduras, acompañada de pan tostado blanco y una ligera ensalada verde.

2 HUEVOS A TU GUSTO.

Dos huevos cocinados a tu gusto, acompañados de pan tostado blanco y una ensalada fresca.

HUEVOS RANCHEROS.

Huevos rancheros clásicos sobre tortillas, cubiertos con salsa, crema agria, queso, cebolla y cilantro fresco, acompañados de pan tostado blanco.



CHILAQUILES NATURAL.

Crujientes totopos de tortilla bañados con tu elección de salsa roja o verde, cubiertos con crema agria, queso fresco y un toque de cilantro.



PAN TOSTADO Y FRUTAS.

Pan tostado blanco servido con una guarnición de frutas frescas y jarabe maple al gusto.



PANQUEQUES.

Dos esponjosos panqueques acompañados de frutas frescas y tu elección de miel o jarabe de maple.

EXCLUSIVO SOLO PARA HUESPEDES.



SPECIAL EXTRAS



1 HUEVO	\$15	FRUTAS	\$30	POLLO	\$35	BACON	\$30
PAPAS GAJO	\$30	VEGETABLES	\$20	QUESO	\$20		

Every day
8 AT 12 PM

30% DE DESCUENTO EN EL MENÚ REGULAR DE DESAYUNOS.

DESAYUNO & BRUNCH

SABOR DE LA MAÑANA



DESAYUNO AMERICANO

\$ 180

Un plato completo con 2 huevos, tocino, jamón, papas gajo, frutas frescas y 2 tostadas.



OMELETTE MEXICANO

\$ 190

Un omelette de tres huevos con chorizo sabroso, tomates y cebollas. Servida con papas gajo doradas, rodajas de fruta fresca y pan tostado.

CLUB SÁNDWICH DE DESAYUNO

\$ 230

Un sándwich de tres capas con huevos fritos, queso gouda, jamón a la parrilla, aguacate, tomate, lechuga y mayonesa casera, acompañado de frutas frescas.

OMELETTE VEGETARIANO

\$ 170

Un omelette de tres huevos, con champiñones, calabacines y cebolla. Acompañada de papas gajo, frutas frescas y pan tostado.

HUEVOS BENEDICTINOS

\$ 235

Dos huevos pochados, servidos sobre un bagel de Jerusalén, con aguacate, tocino y cubiertos con salsa holandesa, acompañados de frutas frescas.

HOT CAKES

\$ 150

Una montaña de panqueques esponjosos y humeantes, cubiertos con un río dorado de jarabe de maple y una colorida variedad de frutas frescas.



DESAYUNO LIBANÉS



SABOR A LÍBANO

MANOUCHÉ ZAATAR

\$ 100

4 manouchés adornados con el tradicional za'atar (tomillo y sésamo).

MANOUCHÉ ZAATAR & CHEESE

\$ 100

4 manouchés adornados con ambos quesos y za'atar.

MANOUCHÉ CHEESE

\$ 120

Cuatro manouchés decorados con una mezcla de quesos y especias libanesas.

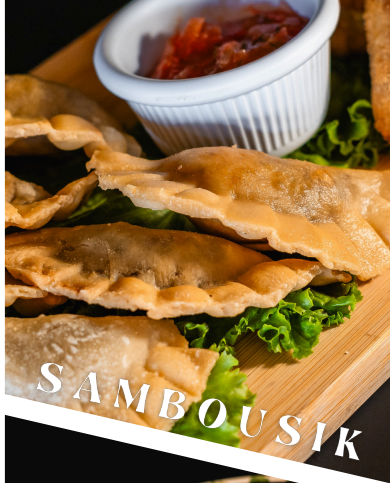
LA EXPERIENCIA COMPLETA.

\$ 200

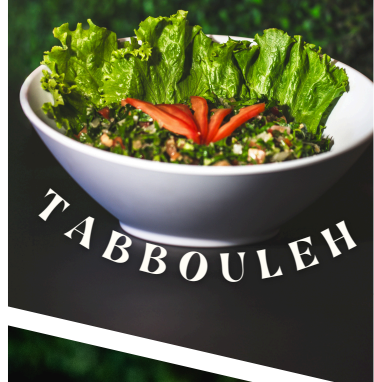
Tres de cada manouché, servidos como un menú de degustación más grande, acompañados del tradicional dip casero de labneh con ajo.



LEBANESE BRUSCHETTA



SAMBOUSIK



TABBOULEH



MEXICAN CAPRESSE



SHISH TAOUK



FATTOUSH



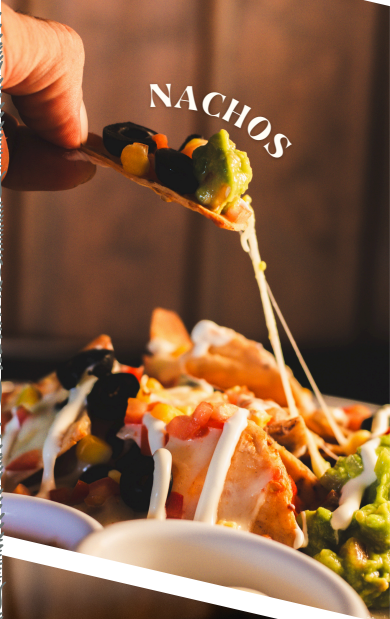
SHAWARMA TACO



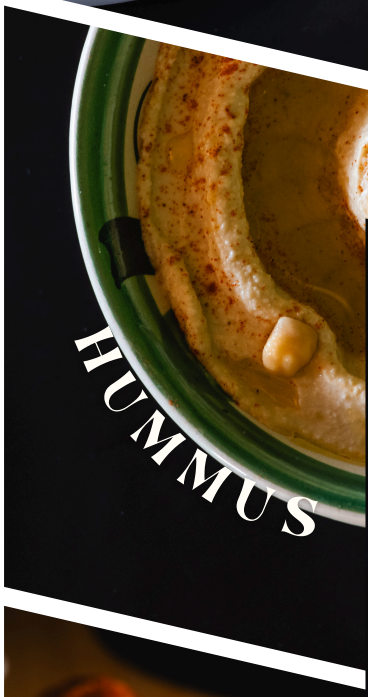
WHERE FLAVOR TELLS A STORY.



CHEESE STICKS



NACHOS



HUMMUS



SHISH TAOUK PITA



SALADS



BBQ BURGER