

# PARA TOMAR

## – BEBIDAS – (DRINKS)

\$40	ESPRESSO	BOTELLA DE AGUA	\$25
\$45	CAFÉ AMERICANO	<i>(BOTTLE OF WATER)</i>	
\$50	CAPUCCINO	AGUA MINERAL	\$35
\$60	MOKACCINO	<i>(SPARKLING WATER)</i>	
\$55	LATTE	REFRESCO <i>(SODA)</i>	\$35
\$60	CHOCOLATE OAXAQUEÑO	CERVEZA <i>(BEER)</i>	
\$80	MATCHA LATTE	Corona, Victoria, Pacifico	\$40
\$35	TÉ	Negra Modelo	\$45
\$80	FRAPUCCINO	VINO DE LA CASA, TINTO O BLANCO	
\$65	JUGO DE NARANJA	<i>(HOUSE WINE, RED OR WHITE)</i>	
\$65	JUGO VERDE	Copa <i>(Glass)</i>	\$80
\$50	AGUA DE FRUTA	CARAJILLO	\$140
	<i>(FRUIT WATER)</i>	Espresso simple con licor 43.	
	Limón, fresa, papaya, melón, piña o mango.	<i>(Simple espresso with licor 43).</i>	
	<i>(Lime, strawberry, papaya, melon, pineapple or mango).</i>		
\$65	LICUADOS		
	<i>(MILKSHAKES)</i>		
	Fresa, papaya, plátano o mango.		
	<i>(Strawberry, papaya, banana or mango).</i>		



 (+52) 954 177 5430  
www.casalosodeli.com

Agrega un toque especial a tu bebida con leche de coco, almendra o soya.  
*(Add a special touch to your drink with coconut, almond or soy milk.)* **+\$5.00**

## – SMOOTHIES – \$110

<b>MANZANILLO</b> Plátano, leche de almendra, canela, cardamomo y dátiles. <i>(Banana, almond milk, cinnamon, cardamom and dates).</i>	<b>SHRED BLUE BOOST</b> Plátano, piña, leche de coco y spirulina azul. <i>(Banana, pineapple, coconut milk and blue spirulina powder).</i>	<b>BACOCHO</b> Piña, mango, leche de coco y jengibre. <i>(Pineapple, mango, coconut milk and ginger).</i>
<b>ZICATELA</b> Piña, plátano, fresa, leche de coco, jengibre y jarabe de maple. <i>(Pineapple, banana, strawberry, coconut milk, ginger and maple syrup).</i>		<b>SWEET MAZUNTE</b> Aguacate, lechera, leche, vainilla y coco rallado. <i>(Avocado, condensed milk, milk, vanilla, and grated coconut).</i>



café  
**LOSODELI**

7:30 am - 2:00 pm

## – DULCE & FRUTAS – *(SWEET & FRUITS)*

<b>PANCAKES DE AVENA Y PLÁTANO</b>	\$120
Servidos con kiwi, piña, tierra de galleta oreo + miel o nutella. <i>(Served with kiwi, pineapple, oreo cookie ground + honey or nutella).</i>	
<b>ENSALADA DE FRUTAS</b> 	\$100
Con yogurt <i>(with yogurt)</i>	+\$20
Con granola <i>(with granola)</i>	+\$20
Con pan de caja y mermelada <i>(with box bread and jam)</i>	+\$30
<b>LOSODELI BOWL</b> 	\$115
Batido de papaya, leche de almendra, cacao, chia, topping de kiwi, granola, coco rallado, plátano, dátiles y almendras. <i>(Papaya smoothie, almond milk, cocoa, chia, kiwi topping, granola, grated coconut, banana, dates and almonds).</i>	

## – PANADERÍA –

<b>CROISSANT</b> \$45	<b>CHOCOLATÍN</b> \$45
<b>CONCHA</b> <i>(MEXICAN SWEET BREAD)</i> \$45	<b>ROL DE CANELA</b> <i>(CINNAMON ROLL)</i> \$40
<b>PAN DE PLÁTANO</b>  <i>(BANANA VEGAN CAKE)</i> \$40	<b>PAN DE ELOTE</b> <i>(CORNBREAD)</i> \$40
<b>BROWNIE</b> \$40	

## – HUEVOS – *(EGGS)*

<b>PLAYA</b>	\$120
Dos huevos estrellados, salsa de jitomate, jocoque con ajo tostado, tzatziki y pan pita dorado en aceite de oliva. <i>(Two fried eggs, tomato sauce, jocoque with toasted garlic, tzatziki and pita bread browned in olive oil).</i>	
<b>LOSODELI</b>	\$130
Bagel, hummus de la casa, dos huevos pochados, lechuga con tzatziki, aguacate y corales de queso parmesano. <i>(Bagel, house hummus, two poached eggs, lettuce with tzatziki, avocado and Parmesan cheese crisps).</i>	
<b>OMELETTE VEGGIE</b>	\$120
Dos huevos, pimiento rojo, aceitunas, jitomate, cebolla morada, calabacitas y hongos, acompañado de pan y ensalada. <i>(Two eggs, red pepper, olives, tomato, red onion, zucchini and mushrooms, accompanied with bread and salad).</i>	
<b>OMELETTE MONTAÑA</b>	\$130
Dos huevos, hongos, tocino y queso de cabra, acompañado de pan y ensalada. <i>(Two eggs, mushrooms, bacon and goat cheese, accompanied with bread and salad).</i>	
<b>PACÍFICO</b>	\$120
Bagel, aguacate, tomate, zanahoria, dos huevos estrellados y salsa de ajonjolí. <i>(Bagel, avocado, tomato, carrot, two fried eggs, sesame sauce).</i>	

— SÁNDWICHES —

— POKES —

— LAS CAZUELAS —  
*(Mexican Bowls)*

MAÑANERO

Croissant con jamón y quesoillo  
*(croissant with ham and Oaxacan cheese).*

\$100

SÁNDWICH VERDE

Mayonesa, quesoillo fundido, aguacate, espinaca, almendra y pesto de albahaca.  
*(Mayonnaise, melted quesoillo cheese, avocado, spinach, almond and basil pesto).*

\$130

ITALIANO

Queso gouda, quesoillo, pepperoni, lechuga, tomate fresco y salsa de pimienta.  
*(Gouda cheese, quesoillo, pepperoni, lettuce, fresh tomato and pepper sauce).*

\$130

COSTEÑO

Queso gouda, quesoillo, jamón, tomate fresco, aguacate, cebolla caramelizada y mayonesa.  
*(Gouda cheese, quesoillo, ham, fresh tomato, avocado, caramelized onion and mayonnaise).*

\$130

VEGANO 

Pesto y vegetales al grill: berenjena, calabacitas, cebolla, tomate y zanahoria.  
*(Pesto and grilled vegetables: eggplant, zucchini, onion, tomato and carrot).*

\$120

OAXAQUEÑO

Champiñones, tomate, quesoillo, carne de res deshebrada, mayonesa, lechuga y cebolla morada.  
*(Mushrooms, tomato, quesoillo, shredded beef, mayonnaise, lettuce and red onion).*

\$140

PAN A ELEGIR *(CHOICE OF BREAD)*

chapata | pan pugliese | focaccia  
*(ciabatta) | (pugliese bread) | (focaccia)*

RANCHERO

Pollo adobado con paprika, especias italianas, guacaomle, quesoillo, cebolla morada y mayonesa.  
*(Marinated chicken with paprika, Italian spices, guacamole quesoillo, red onion and mayonnaise).*

\$150

ROAST BEEF

Roast beef, verduras encurtidas, cebolla caramelizada, queso gouda y quesoillo.  
*(Roast beef, pickled vegetables, caramelized onion, gouda cheese and quesoillo).*

\$150

— PIZZETAS —  
*(INDIVIDUAL PIZZAS)*

HAWAIANA

Salsa de tomate, mozzarella, jamón y piña  
*(Tomato sauce, mozzarella, ham and pineapple).*

\$130

ESPINACA & TOCINO

Salsa de tomate, mozzarella, espinaca y tocino.  
*(Tomato sauce, mozzarella, spinach and bacon).*

\$130

PEPPERONI

Salsa de tomate, queso mozzarella y pepperoni.  
*(Tomato sauce, mozzarella cheese and pepperoni).*

\$140

— ENSALADAS —  
*(SALADS)*

COPALITA

Hummus con ejote, zanahoria, brócoli, papa y berenjena a la plancha, acompañado con pan pita y albahaca.  
*(Hummus with green beans, carrots, broccoli, potatoes and grilled eggplant, served with pita bread and basil).*

\$130

①

Base de arroz gohan, aguacate, rábano, nuez de la India, ajonjoli, zanahoria, cebollín, betabel y salsa Tampico.

*(Gohan rice base, avocado, radish, cashew nut, sesame seed, carrot, scallion, red onion, beet and Tampico sauce.)*

②

ELIGE TU PROTEÍNA *(CHOOSE YOUR PROTEIN)*

salmón | atún | camarón | tofu  
*(salmon) | (tuna) | (shrimp)*

③

SALSA A ELEGIR *(CHOICE OF SAUCE)*

ajonjoli | chipotle | soya c/ limón | cilantro  
*(sesame) | (chipotle) | (soy w/ lime) | (coriander)*

\$180

MITLA

Lechuga, zanahoria, jitomate, pepino, cebolla morada, aguacate, tocino, ajonjoli y vinagreta balsámica.  
*(Lettuce, carrot, tomato, cucumber, red onion, avocado, bacon, sesame seeds and balsamic vinaigrette).*

\$130

MONTE ALBÁN

Lechuga, espinaca, nuez caramelizada, queso azul, cacahuete molido, arándano, pechuga de pollo y vinagreta balsámica.  
*(Lettuce, spinach, caramelized walnuts, blue cheese, ground peanuts, cranberries, chicken breast and balsamic vinaigrette).*

\$150

CAZUELA MEXICANA

Frijoles de olla, hoja de aguacate, chorizo, huevo estrellado, mezcla de quesos y pico de gallo.  
*(Pot beans, avocado leaf, chorizo, fried egg, cheese mix and pico de gallo.)*

\$140

CAZUELA DEL PUERTO

Res deshebrada, quesoillo, crema, huevos revueltos, pico de gallo y salsa guajillo.  
*(Shredded beef, quesoillo, cream, scrambled eggs pico de gallo and guajillo sauce).*

\$140

— BURRITOS —

MIXTECO

Burrito de pollo adobado, arroz, quesoillo, aguacate, pico de gallo y salsa chipotle.  
*(Marinated chicken burrito, rice, quesoillo, avocado, onion, tomato, coriander and chipotle sauce).*

\$160

ZAPOTECO *(VEGGIE)*

Calabacita, cebolla, tomate, quesoillo, arroz y frijol con salsa de chipotle y pico de gallo.  
*(Zucchini, onion, tomato, quesoillo, rice and beans with chipotle sauce).*

\$145

CHILAQUILES COSTA

Salsa verde o guajillo, crema de rancho, cebolla morada y queso de prensa rallado, acompañados de hongos y huevos al gusto.  
*(Green or guajillo sauce, cream, red onion and grated fresh cheese, accompanied with mushrooms and eggs any style).*

\$150

{ Con pollo *(with chicken)* +\$50 }



Si es alérgico a algún ingrediente, favor de avisar con anticipación al personal de la cafetería. ¡Gracias!  
*(If you are allergic to any ingredient, please let the cafeteria staff know in advance. Thank you!)*