



# ALQUILER

COTIZACIÓN PARA 20 ASISTENTES

Espacio abierto o cerrado por 4 horas más  
una hora previa para montaje y media hora al  
final para desmontaje

Sillas y mesas

Bocina con entrada USB y conexión Bluetooth

Luz e internet wifi

Sanitarios con servicios

Uso exclusivo del espacio

**\$1500.00**



**CASA  
LEO**



Nodo de Saberes, Artes y Sabores

Se requiere anticipo mínimo  
del 40% con dos semanas de  
anticipación

Persona extra por 15 pesos c/u



# Menú de 3 tiempos

	<b>Menú Poblano</b>	<b>Menú Casa Leo</b>
<b>Entrada</b>	Tlacoyos o chalupas	Ensalada con frutas o ensalada mexicana
<b>Sopa</b>	Crema elote o poblano	Arroz a la jardinera o Pasta Alfredo
<b>Plato Fuerte</b>	Mole con pollo o Bistec de res con enchiladas y frijoles o Pollo encacahuatado	Pollo a la poblana o ceviche de mango o alambre de res
<b>Costo</b>	\$130.00	\$160



**CASA  
LEO**



Nodo de Saberes, Artes y Sabores

Precio por persona.  
Se requiere anticipo  
mínimo del 40%



# A la Carta

## CHILAKILLERS

**TOTOPOS:** Amarillo o azul

**SALSA:** Verde, Roja, Morita, Mole, Poblana, Mango-habanero o Jamaica-Chipotle

**PROTEÍNA:** Huevo, Pollo, Cecina, Chorizo o bisteck

**TOPINGS:** Queso, Crema o Cebolla

CHILAKILLERS  
**\$55.00**

## EMPAREDADOS

**Special Key:** Jamón, Roast Beef, cebolla caramelizada, queso gouda, mayonesa, mostaza, lechuga, jitomate y chips **\$ 82.00**

**Fifí:** Roast Beef, queso gouda, mayonesa, mostaza, lechuga, jitomate y chips **\$ 74.00**

**Gringo:** Beefsteak, queso gouda, cebolla caramelizada, pimienta, mayonesa, mostaza, lechuga, jitomate, y chips **\$ 74.00**

**Mexicano:** Chorizo con queso, cebolla caramelizada, salsa de la casa, mayonesa, mostaza, lechuga, jitomate y chips **\$ 74.00**

**La asesina:** Cecina, cebolla caramelizada, queso gouda, mayonesa, mostaza, lechuga, jitomate y chips **\$ 74.00**

**Goro Goro:** Jamón de pavo, queso gouda, mayonesa, mostaza, lechuga, jitomate y chips **\$ 64.00**

**Chairo:** Huevo estrellado, queso gouda, mayonesa, mostaza, lechuga, jitomate y chips **\$ 64.00**

## DEL DÍA

**DESAYUNO:** plato fuerte, café o té y fruta **\$65.00**  
(Huevos al gusto o variedad de enchiladas)

**COMIDA:** Sopa del día, plato fuerte y bebida **\$65.00**  
(variedad de guisos 13:00 a 17:00)

## SNACKS

PAPAS LOCAS **\$39.00**  
NACHOS **\$49.00**  
PALOMITAS **\$25.00**

## POSTRES

BOLI **\$15.00**  
CARLOTA VET **\$29.00**  
GELATINA DE REFRESCO **\$15.00**  
BOWL FRUTAS **\$29.00**  
PAN FRANCES **\$39.00**

## BEBIDAS

CAFÉ (REFIL +10) **\$24.00**  
CAPUCCINO O LATTE **\$34.00**  
INFUSIONES (CUATRO FLORES, JAZMÍN Y TÉ VERDE, MANZANILLA) **\$24.00**  
CHOCOLATE **\$34.00**  
LIMONADA O NARANJADA **\$29.00**  
COCA-COLA **\$24.00**  
MANZANITA ZACATLÁN **\$24.00**

• Más \$29.00 agrégale piquete a tu bebida (mezcal)

## GRILL RABBIT

CONEJO AL MANGO HABANERO (papas, arroz y ensalada) **\$110.00**  
MIXIOTE DE CONEJO (arroz, salsa y tortillas) **\$99.00**  
CALDO DE CONEJO (caldo del campo, cebolla, cilantro, limones) **\$89.00**  
GRILL RABBIT mantequilla o chiltepin (papas cambray, nopales con cebolla y tortillas) **\$89.00**  
HAMBURGUESA AL CARBÓN (papas cambray) **\$75.00**



**CASA  
LEO**



Nodo de Saberes, Artes y Sabores

Bajo reservación, horario  
de lunes a domingo de  
09:00 a 18:00 hrs.



# Mesas de tentempiés

	Incluye	Costo
Mesa de bocadillos	Roll sandwich, quesos, carnes frías, panecillos,	65
Mesa de postres	Cinnamon rolls, galletas, muffins, panecillos	55
Mesa de dulces	gomitas, caramelos, chocolates, chocomentas, frutas	45
Mesa de salados	pretzels, jicama, manzana, pepino, churritos	45



**CASA  
LEO**   
Nodo de Saberes, Artes y Sabores

Precio por persona. a  
partir de 10 personas.  
Se requiere anticipo  
mínimo del 40%



# Servicios extra

	<b>Descripción</b>	<b>Costo</b>
<b>Tornafiesta</b>	Café y pan dulce	\$15.00 por persona
<b>Meseros</b>	4 horas de servicio	\$250 por cada 20 personas
<b>Mesa de regalos</b>	Decoración	\$400.00
<b>Decoración (telas)</b>	2 colores a elección	\$600.00



**CASA  
LEO**



Nodo de Saberes, Artes y Sabores

Precio por persona.  
Se requiere anticipo  
mínimo del 40%



# GRILL RABBIT

<b>Platillos</b>	<b>Individual</b>	<b>Paquete (5)</b>
Mixiote de conejo	65	275
Conejo al Grill	55	250
Caldo de conejo	50	230

<b>Complementos</b>	<b>1 litro(5 porciones)</b>
Nopales asados	60
Papas al cilantro	80
Arroz	60



**CASA  
LEO**



Nodo de Saberes, Artes y Sabores



# COTIZACIONES PERSONALIZADAS

**SOLICITA TU COTIZACIÓN CON  
BASE EN TUS NECESIDADES Y  
HAZ DE ESE EVENTO TAN  
IMPORTANTE UN MOMENTO  
INOLVIDABLE**

**@LEOCAFEPUEBLA / @CASALEO**

**222 577 7516**



**CASA  
LEO**



Nodo de Saberes, Artes y Sabores