

LA CASONA
DEL ARCO

COCINA MEXICANA

APEROL SPRITZ

3X2

Sábado de 2:00 p.m. a 7:00 p.m.
Domingo de 2:00 p.m. a 6:00 p.m.



MARGARITA TRES GENERACIONES

3X2

Martes a domingo

Festival del Mar

■ PLATILLOS

COSTALITOS DE SALMÓN (5 piezas) \$319
(Wontons fritos, rellenos de salmón y quelites, servidos sobre un espejo de salsa cremosa de eneldo con tropezos de huitlacoche)

TOSTADA DE AGUACHILE ROJO DE CAMARÓN (1 pieza) 🍴 \$199
(Camarones secos marinados y camarones frescos encurtidos, sobre una tostada ceremonial deshidratada con aguacate)

AGUACHILE VERDE DE CAMARÓN (130 gr) 🍴 \$229
(Camarones frescos en leche de tigre de la casa, a base de hoja santa y acompañados de cebolla morada, chile serrano y mini tostadas ceremoniales deshidratadas)

CEVICHE PERUANO (160 gr) 🍴 \$229
(Ceviche peruano cortado en láminas gruesas de pescado blanco, marinado en una leche de tigre de la casa)

PESCADO TIKIN XIC (160 gr) \$319
(Lonja de pescado blanco adobada en achiote artesanal, sobre una salsa de camarón, gnocchis y texturas de patata y plátano macho)

UCHEPOS DE MAR CON CHIPOTLE (2 piezas) \$219
(Icónico platillo de la gastronomía mexicana al estilo Casona, acompañados de camarones y huitlacoche, servidos sobre una vichyssoise de chile meco)

PESCADILLAS CASONA (4 piezas) \$219
(Tradicionales dobladitas doradas rellenas de pescado blanco a la mexicana)

ENSALADA DE ACELGAS Y ATÚN (100 gr) 🍴 \$195
(Servida con una vinagreta cítrica, ajonjolí, cacahuete, texturas de maíz y alga wuakame)



PESCADO
TIKIN XIC



COSTALITOS
DE SALMÓN



UCHEPOS
DE MAR

■ COCTELES

NORTEÑO \$149
(Jugo de tomate artesanal enchilado, Caguamita Carta Blanca y vermouth rosso)

MALVERDE \$139
(Jugo de tomate verde y albahaca, mezcal Montelobos y cerveza Pacífico)

AGUA DE MAR \$159
(Ginger beer, Aperol, piña y raicilla)



NORTEÑO



MALVERDE



AGUA DE MAR

🍴 El consumo de alimentos crudos es responsabilidad del comensal.

- Favor de comentar a tu mesero en caso de padecer alguna alergia.
- El gramaje de alimentos que contienen proteínas, se refiere al producto en crudo.

ALIMENTOS

ENTRADAS FRÍAS

- TABLA DE QUESOS MEXICANOS** (240 gr) \$355
(Quesos: Chihuahua, semi curado de oveja, provolone y de cabra al serrano, acompañados de uvas verdes, jamón serrano, ate de guayaba y nuez garapiñada)
- CARPACCIO DE RES** (120 gr) ↘ \$229
(Láminas de filete de res aderezadas con vinagreta de la casa, alcaparras, aceitunas, arúgula, poro frito, jitomate, cebolla morada y queso parmesano)
- CARPACCIO DE SALMÓN** (120 gr) ↘ \$229
(Láminas de salmón fresco bañadas con vinagreta de la casa, alcaparras, aceitunas, arúgula, poro frito, jitomate, cebolla morada y queso parmesano)
- TIRADITO DE ATÚN** (160 gr) ↘ \$229
(Medallón de atún en láminas, con salsa de chiles negros tostados y aceitillo)

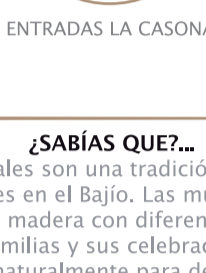
ENTRADAS CALIENTES

- MAGDALENAS CON CHAPULINES** (4 piezas) \$185
(Flores de calabaza capeadas con tempura, rellenas de queso de cabra con chapulines, servidas sobre una base de chipotle y salsa de anguila)
- CARNITAS DE ATÚN** (180 gr) \$255
(Acompañadas con guacamole y tortillas de comal)
- ENTRADAS LA CASONA** (4 piezas) \$205
(Taco de mercado, magdalena de chapulines, taco ceremonial relleno de carne y gordita de masa quebrada rellena de una combinación de requesón, rajitas y huitlacoche)
- QUESO FUNDIDO CON CHISTORRA** (330 gr) \$199
(Mezcla de quesos fundidos con chistorra)
- QUESO FUNDIDO CON VEGETALES** (330 gr) \$199
(Mezcla de quesos fundidos con hongos y calabaza baby)
- TUÉTANOS A LA PARRILLA** (3 piezas) \$225
(Acompañados con tortillas de comal, guacamole y pico de gallo)
- CECINA CON GUACAMOLE** (70 gr) \$279
(Láminas de cecina frita, acompañadas de guacamole con trocitos de piña asada con canela, arándanos y queso cotija)
- GORDITAS DE MASA QUEBRADA** (3 piezas) \$179
(Rellenas de una combinación a base de requesón, rajitas y huitlacoche)
- FLAUTAS DE CARNE DE PUERCO ADOBADA** (4 piezas)
(Servidas sobre una cama de guacamole, acompañadas de queso fresco, crema, alioli de ajo, pico de gallo y lechuga)

- EMPANADAS DE MASA AZUL** (1 pieza)
(Fritas, rellenas con queso Oaxaca)
- QUESO ... \$65 CARNE DE PUERCO ADOBADA ... \$65**
CAMARÓN ... \$65 CHISTORRA ... \$65 \$249



FLAUTAS DE CARNE DE PUERCO ADOBADA



ENTRADAS LA CASONA



QUESO FUNDIDO CON CHISTORRA

¿SABÍAS QUE?...

Los sellos ceremoniales son una tradición de las comunidades con raíces otomíes en el Bajío. Las mujeres heredan una superficie tallada en madera con diferentes formas, las cuales representan a sus familias y sus celebraciones y, la pintan con tintas extraídas naturalmente para después plasmar las imágenes en las tortillas que preparan. Nuestras tortillas están marcadas con uno de estos sellos; regalo de Consuelo Venancio, cocinera tradicional otomí.

TACOS

(1 pieza)

- CEREMONIAL RELLENO DE CARNE** \$99
(Chile pasilla relleno de carne, envuelto en una tortilla ceremonial frita)
- CHAMORRO CON MOLE NEGRO** \$85
- SUADERO** \$85
- CECINA** \$85
- CAMARÓN CAPEADO** \$99
- TACOS DE MERCADO** (4 piezas) \$199
(Rellenos de carne deshebrada, bañados en salsa de tomate y servidos con queso fresco, crema, pico de gallo, lechuga y aguacate)

ENSALADAS

(120 gr)

- ENSALADA LA CASONA** \$199
(Mix de lechugas, espinaca, calamares fritos, cebolla morada, queso de cabra cenizo, arándanos, nuez y vinagreta de la casa)
- ENSALADA DE FRUTOS ROJOS** \$199
(Arúgula, espinaca, queso de cabra, zarzamoras, frambuesas, vinagreta cítrica, queso parmesano y naranja)
- ENSALADA DE ATÚN EN COSTRA DE PIMIENTA** \$199
(Mix de lechugas, espárragos, aguacate y chips de camote, con una reducción de soya y mantequilla)

SOPAS

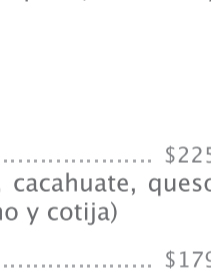
- SOPA TARASCA** (200 ml) \$119
(Con base de puré de frijol negro, jitomate asado, chile guajillo, tortilla frita, queso fresco, crema y chile pasilla tostado)
- CREMA DE CHICHARRÓN** (200 ml) \$119
(Con base de jitomate y chile guajillo, acompañada de tierra de chiles secos y queso fresco)
- FIDEO SECO A LOS TRES CHILES** (250 gr) \$119
(Sobre un espejo de crema de frijol, acompañado de queso fresco)



ENSALADA DE ATÚN EN COSTRA DE PIMIENTA



TACOS DE MERCADO



CREMA DE CHICHARRÓN

PIZZA ARTESANAL

(30 cm)

- LA CASONA** \$359
(De chilaquiles de salsa pasilla, cebolla, crema, cilantro y queso fresco)
- CAMARONES AL AJILLO** \$399
- QUESOS MEXICANOS** \$299
(De cabra cenizo y gouda)
- MEXICANA** \$399
(Carne molida, chistorra, pimientos, jalapeño, cilantro y cebolla morada)

ESPECIALIDADES

- PASTA PROGRESO** (200 gr) \$225
(Fetuccini en salsa de poblano, hongos, cacahuete, queso de cabra, gratinado con queso parmesano y cotija)
- PASTA AL AJILLO** (200 gr) \$179
(Fetuccini a base de aceite de oliva, chile guajillo, vino blanco, tocino y un toque de chile serrano)
- AGREGA CAMARONES POR ... \$80**
- RAVIOLES** (200 gr) \$219
(Rellenos de requesón en salsa cremosa de alcachofa con camarones y espinacas)
- ENCHILADAS DE MOLE NEGRO** (3 piezas) \$219
(Bañadas con mole oaxaqueño, servidas con cebolla desflejada y rellenas de pollo o requesón)
- ENCHILADAS VERDES** (3 piezas) \$219
(Gratinadas con queso cotija y parmesano, rellenas de pollo o requesón)
- CHILE ANCHO RELLENO DE CAMARONES CON QUESO GRATINADO** (200 gr) \$275
(Sobre crema de cilantro, acompañado con papas cambray)
- SALMÓN EN CURRY DE POBLANO** (200 gr) \$355
(Barnizado con miel de agave y chile pasilla, bañado en curry de chile poblano tatemado y servido con espárragos)
- AGUACHILE DE PULPO** (260 gr) \$325
(Pulpo frito bañado en aguachile y leche de tigre, acompañado de cecina de rib eye y ensalada de pepino)
- PECHUGA DE POLLO RELLENA DE REQUESÓN Y FLOR DE CALABAZA** (230 gr) \$269
(Bañada en salsa cremosa de chile morita y acompañada de fetuccini al pesto de epazote)
- PULPO ZARANDEADO** (\$1.50 por gramo)
(En aceitillo de chiles negros tostados, terminado a la parrilla, acompañado de papa mil hojas, pico de gallo y guacamole)
- FILETE DE RES EN SALSA DE HONGOS** (200 gr) \$339
(Con puré de papa artesanal y zanahorias baby glaseadas con mantequilla)
- RIB EYE CASONA** (350 gr) \$449
(Rib eye con camarones en aguachile, juliana de pepino, jitomate, cebolla morada, rábano, cilantro y aguacate)
- SHORT RIB EN SALSA DE TUÉTANO** (400 gr) \$355
(Cocido durante 8 horas y acompañado de papas al romero)
- CHAMORRO CON MOLE NEGRO** (400 gr) \$329
(Adobado con salsa de chile pasilla, servido con mole negro y esquesites salteados a la mantequilla)
- RIB EYE A LA PARRILLA** (300 gr) \$549



CHAMORRO CON MOLE NEGRO



PASTA AL AJILLO CON CAMARONES



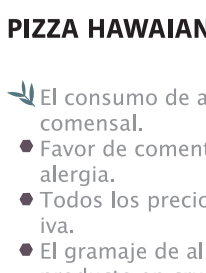
PECHUGA DE POLLO RELLENA

GUARNICIONES

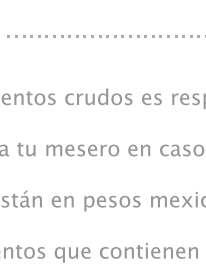
- ENSALADA MIXTA** (50gr) \$59
- PAPAS GAJO** (150 gr) \$75
- GUACAMOLE** (60 gr) \$109
- ESPÁRRAGOS** (150 gr) \$89
- PURÉ DE PAPA ARTESANAL** (150 gr) \$59

POSTRES

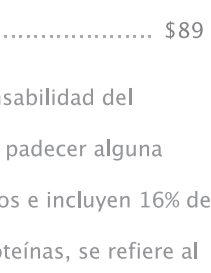
- PAN DE ELOTE** \$129
(Acompañado con frutos de temporada)
- FLAN NAPOLITANO CASERO** \$129
- PAY DE NUTELLA** \$145
(Mousse de Nutella con base de galleta Oreo, cubierto de almendra caramelizada y acompañado de frutos rojos)
- TACO DE CAJETA** \$139
(Galleta de vainilla en forma de taco, rellena de helado de cajeta y bañado de crema de café con chips de plátano y cacahuete tostado)
- PASTEL DE CALABAZA** \$129
(Nos inspiramos en una receta tradicional del estado de Guanajuato; un pastel de queso con calabaza de castilla)
- CHURROS CON CAJETA** \$129
- MONJESILLO** \$139
(Café expreso y Frangelico)
- CARAJILLO DE MAZAPÁN** \$159
(Café expreso, Jack Daniel´s, mazapán y leche evaporada)
- CARAJILLO DE CHURRO** \$159
(Café expreso, Frangelico y churro)
- CARAJILLO DE CONEJITO TURIN** \$159
(Café expreso, vodka, leche evaporada y conejito Turin de chocolate)
- CARAJILLA** \$149
(Café expreso y Baileys)
- CARAJILLO** \$149
(Café expreso y Licor 43)



FLAN NAPOLITANO CASERO



TACO DE CAJETA



PAY DE NUTELLA

MENÚ INFANTIL

- PICADITO DE RES** \$159
(Filete de res finamente cortado y acompañado de una guarnición a elegir: papas a la francesa, papas gajo o pasta a la crema)
- MILANESA DE POLLO EMPANIZADA** \$139
(Acompañada de una guarnición a elegir: papas a la francesa, papas gajo o pasta a la crema)
- PIZZA HAWAIANA** \$89

↘ El consumo de alimentos crudos es responsabilidad del comensal.
● Favor de comentar a tu mesero en caso de padecer alguna alergia.
● Todos los precios están en pesos mexicanos e incluyen 16% de iva.
● El gramaje de alimentos que contienen proteínas, se refiere al producto en crudo.

COCTELES



VICENTA

(Tequila Tierra Noble Blanco, jugo de toronja y jarabe de romero)

\$159



ALDAMA

(Jack Daniel´s, ginger ale, frutos rojos y jarabe de hierbabuena)

\$139



NAHUAL

(Tequila Tierra Noble Blanco, Ancho Reyes, jarabe de jamaica y compota de frutos rojos)

\$129



DUENDE

(Mezcal Bruxo Receta Inicial, jarabe de jamaica, jugo de tomate y cerveza oscura)

\$119



LA PENITENTE

(Gin Larios Dry, cebadina, agua tónica, jugo de limón y tisana de frutos rojos)

\$129



SAN BALTAZAR

(Mezcal Montelobos Espadín, Ancho Reyes, jugo de cítricos y miel de agave)

\$159



EL BRUJO

(Tequila La Joya Blanco, pulpa de aguacate, jugo de piña, miel de agave y un toque de chapulines)

\$139



ACAPULCO

(Ron Appleton 8 Años, jugo de piña asada, jarabe de cerveza stout y maracuyá)

\$169



MARGARITA DE TRASPATIO

(Tequila Herradura Plata, jarabe de lemongrass e infusión de eucalipto)

\$159

GLOSARIO

CHARTREUSE- Licor francés herbal, creado por los monjes de la orden de los cartujos en Voiron, Francia.

ANCHO REYES- Licor de chile ancho.

BEBIDAS

CERVEZAS

CORONA Y VICTORIA	\$59
MODELO ESPECIAL Y NEGRA MODELO	\$65
STELLA ARTOIS	\$69
HEINEKEN 0.0	\$59
AMSTEL ULTRA	\$69
BOHEMIA OSCURA	\$65
CERVEZA ARTESANAL (Pregunta por nuestra variedad)	

BEBIDAS SIN ALCOHOL

CEBADINA	\$39
(Bebida leonesa a base de cebada, con más de 12 frutas como jamaica, tamarindo y arándanos, con un toque de bicarbonato de sodio. Considerada un gran digestivo)	
BURRITO	\$79
(Agua Topo Chico, infusión de jamaica y jarabe de chile morita)	
TÚNEL 7	\$79
(Frutos rojos, jarabe casero de canela y agua mineral Topo Chico)	
PROGRESO	\$79
(Agua mineral Topo Chico, puré natural de guayaba, crema de coco y rodaja de naranja)	
CORSARIO	\$79
(Agua mineral Topo Chico, maracuyá, piña y lemon grass)	

MEZCAL

	COPEO	BOTELLA
RUFINA AGAVE SILVESTRE (Espadín con mezontle, Oaxaca)	\$219	\$2,409
OJO DE TIGRE (Espadín y Tobalá, Oaxaca)	\$179	\$1,969
MONTELOBOS (Espadín, Oaxaca)	\$179	\$1,969
RANCHO LA QUINTA (Salmiana, Guanajuato) ...	\$199	\$2,189
LOS DANZANTES AÑEJO (Espadín, Oaxaca)	\$379	\$4,169
MOJAVE (Espadín, Oaxaca)	\$199	\$2,259
MOJAVE (Cuishe, Oaxaca)	\$279	\$3,159
SALMERO (Salmiana y Espadín, San Luis Potosí) ...	\$289	\$3,179
SALMERO PANAMERICANO (Espadín y Salmiana, San Luis Potosí)	\$349	\$3,839
SALMERO ORIGINAL (Salmiana, San Luis Potosí)	\$349	\$3,839
OCOTALES (Espadín, Oaxaca)	\$139	\$1,529
OCOTALES (Tepeztate, Oaxaca)	\$299	\$3,289
OCOTALES (Cirial, Oaxaca)	\$259	\$2,849
IX-MOLIENCAS (Espadín, Oaxaca)	\$129	\$1,419
CÓMPLICE (Espadín, Oaxaca)	\$179	\$1,969
HACIENDA OPONGUIO (Espadín e Inaequidens, Michoacán)	\$299	\$3,289
ALIPÚS SAN JUAN (Espadín, Oaxaca)	\$179	\$1,969
INCONDICIONAL (Cenizo, Americano y Lechuguilla, Tamaulipas)	\$179	\$1,969

CAVA MEXICANA

	COPEO	BOTELLA
SAKE MEXICANO NAMI (Sinaloa) (2 onzas)	\$149	\$1,639
VODKA 1533 (Oaxaca) (2 onzas)	\$129	\$1,419
WHISKY SIERRA NORTE (Oaxaca)	\$89	\$2,049
POX SIGLO CERO (Chiapas)	\$69	\$1,589
BACANORA SANTO CUVISO (Sonora)	\$79	\$1,819
YOLIXPA SIETE RAYAS (Puebla)	\$69	\$1,589
SEÑOR SOTOL (Durango)	\$109	\$2,509
CHARANDA URUAPAN (Michoacán)	\$79	\$1,819
RON POTOSÍ BLANCO (San Luis Potosí)	\$59	\$1,359
RON ACONTE BLANCO (Michoacán)	\$89	\$2,049
WHISKY ABASOLO (Estado de México)	\$89	\$2,049
CAUCA DESTILADO ARÁNDANO (Michoacán)	\$99	\$2,279
CHILCUAGUE (Guanajuato)	\$99	\$2,119
TUXCA INSECTO (Jalisco)	\$159	\$3,659
RAICILLA MARIONETA ANCESTRAL (Jalisco)	\$159	\$3,659

GLOSARIO

POX- Destilado de maíz, trigo y caña, proveniente de Chiapas.
SOTOL- Destilado de la planta Sotol. Tiene denominación de origen en Chihuahua y Durango.
RAICILLA- Destilado de agave con denominación de origen en Jalisco, Colima y Nayarit.
CHARANDA- Aguardiente de caña proveniente de Michoacán.
TUXCA- Aguardiente o mezcal que se obtiene del maguey del mismo nombre. Se produce principalmente en Tuxcacuesco, Jalisco.
CHILCUAGUE- Destilado a base de agave azul y chichuague (una importante raíz ancestral).
BACANORA- Destilado hecho del jugo de la cabeza del agave asado, fermentado y destilado. Es proveniente de Sonora.
YOLIXPA- Hecho a base de hierbas y aguardiente.

TEQUILA

	COPEO	BOTELLA
HERRADURA BLANCO (700 ml)	\$179	\$1,809
HERRADURA PLATA (700 ml)	\$169	\$1,709
HERRADURA REPOSADO (700 ml)	\$179	\$1,809
HERRADURA AÑEJO (700 ml)	\$219	\$2,219
HERRADURA ULTRA (700 ml)	\$199	\$2,009
TIERRA NOBLE BLANCO	\$169	\$1,859
TIERRA NOBLE CRISTALINO	\$209	\$2,299
TIERRA NOBLE AÑEJO	\$249	\$2,739
TRES GENERACIONES CRISTALINO	\$209	\$2,299
TRES GENERACIONES AÑEJO	\$199	\$2,189
RANCHO LA JOYA BLANCO	\$119	\$1,309
LA JOYA DIAMANTE 5 KILATES	\$199	\$2,189
SAUZA HORNITOS BLACK BARREL	\$179	\$1,969
DON JULIO AÑEJO (700 ml)	\$269	\$2,719
DON JULIO 70 (700 ml)	\$259	\$2,629
MAESTRO DOBEL DIAMANTE (700 ml)	\$219	\$2,219
ARETTE BLANCO	\$129	\$1,419
GRAN PASIÓN BLANCO	\$179	\$1,969
GRAN PASIÓN REPOSADO	\$189	\$2,079
CENTENARIO PLATA (700 ml)	\$139	\$1,409
CENTENARIO REPOSADO (700 ml)	\$139	\$1,409
7 LEGUAS BLANCO (700 ml)	\$169	\$1,709
7 LEGUAS REPOSADO (700 ml)	\$179	\$1,809

RON

	COPEO	BOTELLA
APPLETON ESTATE 8 AÑOS	\$149	\$1,639
APPLETON ESTATE SIGNATURE	\$139	\$1,529
HAVANA CLUB 3 AÑOS	\$109	\$1,199
HAVANA CLUB 7 AÑOS (700 ml)	\$139	\$1,409
MATUSALEM CLÁSICO	\$129	\$1,419
MATUSALEM PLATINO	\$129	\$1,419
BACARDI BLANCO	\$119	\$1,309
BACARDI 8 AÑOS	\$169	\$1,859
ZACAPA 23 AÑOS	\$249	\$2,739
MIRACIELO (700 ml)	\$169	\$1,709
DIPLOMÁTICO RESERVA EXCLUSIVA	\$299	\$3,289

COGNAC

	COPEO	BOTELLA
MARTELL VS (700 ml)	\$199	\$2,009
MARTELL VSOP (700 ml)	\$249	\$2,519
HENNESSY VSOP (700 ml)	\$289	\$2,919

BRANDY

	COPEO	BOTELLA
TORRES 10 (700 ml)	\$139	\$1,409
TORRES 5 (700 ml)	\$119	\$1,209

VODKA

	COPEO	BOTELLA
TITO'S	\$169	\$1,859
STOLICHNAYA	\$129	\$1,419
ABSOLUT AZUL	\$129	\$1,419
1533	\$129	\$1,419
NIKKA COFFEY	\$199	\$2,189

WHISKY

	COPEO	BOTELLA
AUCHENTOSHAN (700 ml)	\$219	\$2,219
BOWMORE 12 AÑOS (700 ml)	\$239	\$2,419
MAKER'S MARK (700 ml)	\$189	\$1,919
BOURBON WOODFORD RESERVE	\$189	\$2,079
JACK DANIEL'S SINGLE BARREL (700 ml) ...	\$239	\$2,419
JACK DANIEL'S GENTLEMAN (700 ml)	\$179	\$1,809
JACK DANIEL'S OLD 7 (700 ml)	\$159	\$1,609
JACK DANIEL'S MIEL (700 ml)	\$159	\$1,609
JACK DANIEL'S APPLE (700 ml)	\$159	\$1,609
JIM BEAM	\$119	\$1,309
BULLEIT BOURBON	\$169	\$1,859
WILD TURKEY BOURBON	\$139	\$1,529
WILD TURKEY RYE	\$139	\$1,529
MACALLAN 12 AÑOS (700 ml)	\$319	\$3,229
GLENFIDDICH 12	\$269	\$2,959
J.W. ETIQUETA ROJA (700 ml)	\$149	\$1,509
J.W. ETIQUETA NEGRA	\$249	\$2,739
BUCHANAN'S 12 DE LUXE	\$239	\$2,629
BUCHANAN'S RED SEAL	\$7,999	
TOKI	\$139	\$1,529
HATOZAKI (700 ml)	\$229	\$2,319

GINEBRA

	COPEO	BOTELLA
ROKU	\$189	\$2,079
BULLDOG	\$189	\$2,079
HENDRICK'S	\$219	\$2,409
MONKEY 47 (500 ml)	\$399	\$2,659
TANQUERAY (700 ml)	\$189	\$1,919
BOMBAY SAPPHIRE	\$169	\$1,859
LARIOS DRY (700 ml)	\$129	\$1,309
GIN MARE (700 ml)	\$249	\$2,519

LICORES

	COPEO	COPEO	
AMARETTO	\$109	KAHLÚA	\$99
DISARONNO		VACCARI NEGRO	\$129
ANCHO REYES	\$99	LICOR 43	\$139
APEROL	\$99	FERNET BRANCA	\$129
BAILEYS	\$109	FRANGELICO	\$129
CAMPARI	\$99	ROYAL OPORTO 10 ...	\$149
CINZANO BLANCO	\$89	STREGA	\$179
CINZANO ROSSO	\$89	GRAND MARNIER	\$189
GRAPPA PIAVE	\$109	CHARTREUSE VERDE	\$239
ST GERMAIN	\$179	CHARTREUSE	\$229
CHINCHÓN SECO	\$109	AMARILLO	
CHINCHÓN DULCE	\$109	TÍO PEPE	\$99
ITALICUS	\$199	JAGERMEISTER	\$129

● Todas nuestras copas se sirven de 2 onzas, excepto el mezcal y la cava mexicana que se sirven de 1 onza.

● Todas nuestras botellas son de 750 ml, excepto las señaladas con otra cantidad.

VINO

TINTOS

COPEO BOTELLA

BODEGAS ALCARDET, ALMEDO, \$119 \$499 TEMPRANILLO, CABERNET, PETIT VERDOT, Castilla-La Mancha, D.O. La Mancha, España
PIERRE JEAN, CABERNET, MERLOT, \$699 Francia
BALERO, CABERNET SAUVIGNON, \$1,039 MERLOT, Valle de Guadalupe, B.C., México
DON LEO, LINDE, SYRAH, Parras, Coahuila, \$1,099 México
DEAKIN ESTATE, SYRAH, Australia \$129 \$449
DON PERFECTO, SYRAH, \$1,049 Parras, Coahuila, México
PEARL, CABERNET SAUVIGNON, \$119 \$399 Valle Central, Chile
CASA MADERO 3V, CABERNET SAUVIGNON, MERLOT, TEMPRANILLO, \$989 Parras, Coahuila, México
MATSU, TINTA DE TORO, D.O. Toro, España \$849
MISIONES DE CALIFORNIA, NEBBIOLO, \$949 Valle de Guadalupe, B.C., México
NORTON DOC, MALBEC, \$849 Mendoza, Argentina
COUSIÑO MACUL, CARMENERE, \$589 Valle del Maipo, Chile
MÉNAGE À TROIS, CABERNET SAUVIGNON, California, E.U.A \$949
SAN FELIPE OAKS CASK, MALBEC, \$129 \$609 Mendoza, Argentina
XECUÉ, CABERNET SAUVIGNON, \$849 CABERNET FRANC, MERLOT, Valle de Guadalupe, B.C., México
DON LEO, CABERNET SAUVIGNON, \$1,299 SYRAH, Parras, Coahuila, México
CASA MADERO, GRAN RESERVA 3V, \$2,199 CABERNET, MERLOT, TEMPRANILLO, Parras, Coahuila, México

BLANCOS

COPEO BOTELLA

CRISTO DE LA VEGA, YUGO BLANCO, \$129 \$549 AIRÉN, La Mancha, España
PEARL, CHARDONNAY, Valle Central, Chile \$119 \$399

ROSADOS

COPEO BOTELLA

CASA MADERO, V ROSADO, CABERNET SAUVIGNON, Parras, Coahuila, México \$699
VARVAGLIONE, SUSUMANIELLO ROSÉ, ... \$159 \$779 Puglia, Italia
PEARL, SYRAH, Valle Central, Chile \$119 \$449

ESPUMOSO

COPEO BOTELLA

CANALS & NUBIOLA CAVA, MACABEO, \$449 PARELLADA, XAREL-LO, Sant Sadurní d'anoia, España

GUANAJUATENSES

COPEO BOTELLA

CUNA DE TIERRA, M CÚBICA, MALBEC, \$599 MERLOT, MARSELAN, Dolores Hidalgo
GUANAMÉ, GUANAMÉ BLEND, SYRAH, ... \$179 \$819 TEMPRANILLO, MALBEC, San Felipe Torres Mochas
CAVA JUAN MANCHÓN, INCAUTO, \$749 MERLOT, MALBEC, TEMPRANILLO, CABERNET SAUVIGNON, Dolores Hidalgo
VIÑEDOS SAN MIGUEL, MALBEC, \$989 CABERNET FRANC, CABERNET SAUVIGNON, San Miguel de Allende
TIERRA DE LUZ, ETERNO, SANGIOVESE, \$639 MALBEC, MERLOT, León

● Todas nuestras botellas son de 750 ml, excepto las señaladas con otra cantidad.

ENGLISH

COLD APPETIZERS

- MEXICAN CHEESE PLATE** (420 gr) \$355
 (Chihuahua cheese, semi-cured sheep cheese, provolone and serrano goat cheese, with a side of green grapes, cured/serrano ham, guava paste and sugar-coated nuts)
- BEEF CARPACCIO** (120 gr)  \$229
 (Beef tenderloin slices dressed in the house's vinaigrette, capers, olives, arugula, fried leek, tomato, red onion and fresh parmesan cheese)
- SALMON CARPACCIO** (120 gr)  \$229
 (Fresh salmon slices dressed in the house's vinaigrette, capers, olives, arugula, fried leek, tomato, red onion and fresh parmesan cheese)
- TUNA TIRADITO** (160 gr)  \$229
 (Fresh tuna slices with roasted black chili sauce)

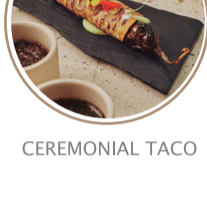
HOT APPETIZERS

- MADELEINES WITH CHAPULINES** (4 pcs) \$185
 (Stuffed with pumpkin flower, goat cheese and grasshoppers, fried with tempura, chipotle and eel sauce)
- TUNA CARNITAS** (180 gr) \$255
 (Served with guacamole and an order of comal tortillas)
- LA CASONA APPETIZERS** (4 pcs) \$205
 (Mercado taco, grasshoppers' madeleines, ceremonial taco stuffed with beef and short crust pastry gordita stuffed with curd cheese, rajas and huitlacoche)
- MELTED CHEESE WITH CHISTORRA** (330 gr) \$199
 (Melted Oaxaca cheese with chistorra –fast cured sausage–)
- MELTED CHEESE WITH VEGETABLES** (330 gr) \$199
- GRILLED MARROW** (3 pcs) \$225
 (Served with comal tortillas, guacamole and "pico de gallo")
- BEEF JERKY WITH GUACAMOLE** (70 gr) \$279
 (Beef jerky served with guacamole and small slices of grilled pineapple with cinnamon and cranberries)
- SHORT CRUST PASTRY GORDITAS** (3 pcs) \$179
 (3 gorditas stuffed with a combination of curd cheese, poblano pepper slices and huitlacoche)
- MARINATED PORK FLAUTAS** (4 pcs) \$249
 (Served over a bed of guacamole, with fresh cheese, cream, garlic aioli, pico de gallo and lettuce)
- BLUE DOUGH EMPANADA** (1 pc)
 (Deep-fried and stuffed with Oaxaca cheese)

CHEESE ... \$65 **MARINATED PORK MEAT** ... \$65
SHRIMP ... \$65 **CHISTORRA** ... \$65



LA CASONA APPETIZERS



CEREMONIAL TACO



TUNA CARNITAS

TACOS

(1 pc)

- CEREMONIAL** \$99
 (Stuffed with pasilla pepper and ground beef)
- MEAT WITH MOLE** \$85
- SUADERO** \$85
 (Shredded flank)
- BEEF JERKY** \$85
- BATTERED SHRIMP** \$99
- MERCADO TACOS** (4 pcs) \$199
 (With shredded meat, dipped in tomato sauce, served with cheese, sour cream, pico de gallo salsa, lettuce and avocado)

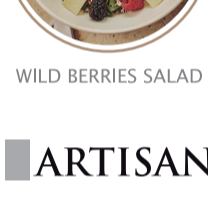
SALADS

(120 gr)

- LA CASONA SALAD** \$199
 (Mixed greens, spinach, fried squids, red onion, mashed goat cheese and cranberries with the house's vinaigrette)
- WILD BERRIES SALAD** \$199
 (Arugula, spinach, goat cheese, blackberries, raspberries, citrus vinaigrette and fresh parmesan cheese)
- PEPPER CRUSTED TUNA SALAD** \$199
 (Lettuce, asparagus, avocado, sweet potato chips with a soy and butter reduction)

SOUPS

- TARASCAN SOUP** (200 ml) \$119
 (Delicious soup made with black bean puree, roasted tomatoes, guajillo pepper, fried tortilla, white cheese, sour cream and roasted pasilla pepper)
- CHICHARRON CREAM SOUP** (200 ml) \$119
 (With a tomato and guajillo pepper base, served with sprinkled dried chili and fresh cheese)
- FIDEO SECO A LOS TRES CHILES** (250 gr) \$119
 (Dried noodles with tomato and chili sauce, bean cream and fresh cheese)



WILD BERRIES SALAD



SUADERO TACO



CHICHARRON CREAM SOUP

ARTISAN PIZZA

(30 cm)

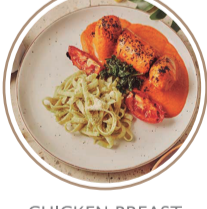
- LA CASONA** \$359
 (Pasilla sauce chilaquiles with onion, sour cream, cilantro and cheese)
- GARLIC SHRIMPS** \$399
- MEXICAN CHEESES** \$299
- MEXICAN** \$399
 (Ground meat, red onion, jalapeño pepper and chistorra –fast cured sausage–)

THE HOUSE SPECIALTIES

- PROGRESO PASTA** (200 gr) \$225
 (Fettuccine covered in poblano pepper sauce, mushrooms, goat cheese and parmesan grated cheese)
- GARLIC PASTA** (200 gr) \$179
 (Fettuccine with olive oil, guajillo pepper, white wine, bacon and a touch of serrano pepper)
ADD SHRIMPS FOR ... \$80
- RAVIOLI** (200 gr) \$219
 (Stuffed with curd cheese and artichoke, with a shrimp and spinach cream sauce)
- MOLE NEGRO ENCHILADAS** (3 pcs) \$219
 (Dipped in mole from Oaxaca with marinated onion, stuffed with your choice of shredded chicken or curd cheese)
- GREEN ENCHILADAS** (3 pcs) \$219
 (Enchiladas covered in a sauce prepared with sour cream and grated with cotija and parmesan cheese, stuffed with your choice of shredded chicken or curd cheese)
- ANCHO PEPPER STUFFED WITH MELTED CHEESE AND SHRIMP** (200 gr) \$275
 (Over a cilantro cream, served with cambray potatoes)
- SALMON COATED IN POBLANO CURRY** (200 gr) \$355
 (Agave syrup and pasilla pepper glazed salmon, topped with roasted and asparagus)
- OCTOPUS AGUACHILE** (260 gr) \$325
 (Fried octopus covered in aguachile with cilantro sauce, garnished with ribeye, beef jerky and cucumber salad)
- CHICKEN BREAST STUFFED WITH CURD CHEESE AND PUMPKIN FLOWER** (230 gr) \$269
 (Dipped in a morita pepper cream sauce, served with fetuccine pesto and epazote)
- BEEF STEAK IN MUSHROOM SAUCE** (200 gr) \$339
 (Served with artisan mashed potatoes and butter-glazed baby carrots)
- CASONA RIBEYE** (350 gr) \$449
 (Rib eye with shrimp in aguachile sauce, sliced cucumber, tomato, red onion, radish, cilantro and avocado)
- SHORT RIB IN BONE MARROW SAUCE** (400 gr) \$355
 (Cooked for 8 hours and served with rosemary roasted potatoes)
- PORK CALF IN MOLE NEGRO** (400 gr) \$329
 (Marinated in pasilla salsa, served with mole negro and esquites –corn grains– sautéed in butter)
- GRILLED RIBEYE** (300 gr) \$549



ANCHO PEPPER STUFFED WITH SHRIMP



CHICKEN BREAST



OCTOPUS AGUACHILE

SIDE DISHES

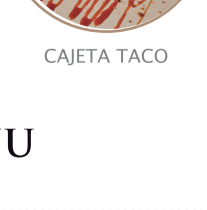
- MIXED GREENS** (50gr) \$59
- POTATO WEDGES** (150 gr) \$75
- GUACAMOLE** (60 gr) \$109
- ASPARAGUS** (150 gr) \$89
- HOMEMADE MASHED POTATOES** (150 gr) \$59

DESSERTS

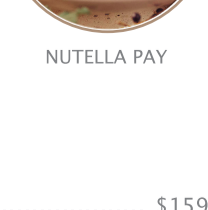
- CORN BREAD** \$129
 (With seasoned fruits)
- HOMEMADE FLAN** \$129
- NUTELLA PAY** \$145
 (Nutella mousse with Oreo cookie crumble, covered in caramelized almond and berries sauce)
- CAJETA TACO** \$139
 (Taco shaped vanilla-cookie, filled with cajeta (milk caramel) and coffee cream, with banana chips and roasted peanuts)
- PUMPKIN CAKE** \$129
- CHURROS WITH CAJETA** \$129



HOMEMADE FLAN



CAJETA TACO



NUTELLA PAY

KIDS MENU

- BEEF PICADITO** \$159
 (Beef steak finely cut served with your choice of: French fries, potato wedges or creamy pasta)
- BREADED CHICKEN BREAST** \$139
 (Served with your choice of: French fries, potato wedges or creamy pasta)
- HAWAIIAN PIZZA** \$89

 Consumption of raw food is responsibility of the diner.

 Grammage based on raw protein product.