

LA CASONA  
DEL ARCO

---

COCINA MEXICANA

LOS DOMINGOS  
*niños y niñas*  
COMEN GRATIS



- ◆ Aplica 1 menú infantil por niño/a, menor de 12 años, acompañado/a de 1 adulto (1 niño/a por cada adulto)
- ◆ Válido únicamente los domingos



## -ESPECIALES DE TEMPORADA-

### **HUAUZONTLES CAPEADOS** ..... \$139

(Crujientes quelites, nativos de México sobre chichilo negro –uno de los 7 moles madre–, acompañados de un puré cremoso de zanahoria baby)

### **ELOTITOS CALLEJEROS** ..... \$139

(Elotitos tiernos, ahumados y parrillados con mezquite y encino, aderezados con mayonesa de ajo rostizado, cubiertos con mix de quesos Cotija –añejo y fresco–, acompañados de dip de totomoxtle y berenjena, salsa macha y un toque de hormiga chicatana)

### **CROQUETAS DE SALMÓN** ..... \$149

(Crujientes esferas por fuera y cremosas por dentro, rellenas de salmón curado y ahumado, sobre una salsa cremosa de limón Eureka y eneldo)

### **CORUNDA URICHO** ..... \$159

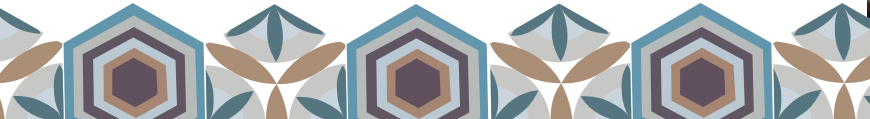
(Tradicional tamal michoacano de doble cocción, relleno de guisado uricho –carne de cerdo en salsa de chiles secos–, envuelto en acelga, acompañado de un espejo de pipián verde y encurtido de betabel blanco y amarillo)

### **PASTELILLO DE CACAO Y AVELLANAS** ..... \$149

(De cacao 100% mexicano, con tropezos de avellanas, sobre una salsa ligera de vaina de vainilla de Papantla, acompañado de galleta florentina, mantequilla dulce y nieve de garambullo)

### **HELADO DE GARAMBULLO** ..... \$129

(Acompañado de frutos flameados –fresa, xoconostle y tomatillo milpero–, con un buñuelo crujiente) \*El garambullo es una cactácea endémica del centro y norte de nuestro país



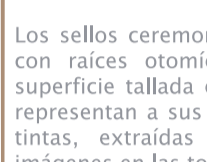
# ALIMENTOS

## ENTRADAS FRÍAS

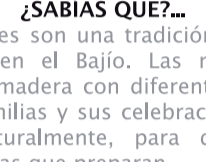
- TABLA DE QUESOS MEXICANOS** (100 gr) ..... \$359  
(Quesos: Padua, Manchego ahumado, Ovni y Junipero maduro, acompañados de escabeche de uvas verdes, duraznos caramelizados al whiskey, fiambre de cerdo añejado en casa y mezcla de nueces de castilla y pecana)
- CARPACCIO DE RES** (110 gr) ↘ ..... \$249  
(Láminas de diezmillo de res, aliñadas con mayonesa antigua y una mezcla de aceites de oliva puro y ajonjolí, acompañado con alcaparras crujientes, cebolla morada, chile serrano, arúgula, una costra de queso parmesano y cremoso de aceituna Kalamata con jitomate deshidratado)
- TIRADITO DE SALMÓN CURADO** (90 gr) ↘ ..... \$299  
(Láminas de salmón curado y marinado, aliñadas con vinagreta fresca y cítrica de soya, acompañadas con cremoso de aguacate, dip de tamarindo y cebolla morada picante, pepino, jícama y alga sazónada)

## ENTRADAS CALIENTES

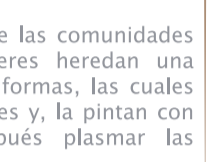
- TAMAL OAXAQUEÑO** (1 pieza) ..... \$149  
(Relleno de rajas, elote y queso, con mole amarillito y acompañado de ensaladilla de quelites y encurtido de chile manzano)
- FIDEO SECO CON CERDO ADOBADO** (200 gr) ..... \$155  
(Sobre un espejo de salsa de queso cotija extra añejo, aguacate, queso fresco y crujiente de maíz azul)
- MAGDALENAS CON CHAPULINES** (4 piezas) ..... \$189  
(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) ..... \$259  
(Acompañadas con guacamole y tortillas de comal)
- ENTRADAS LA CASONA** (4 piezas) ..... \$249  
(Magdalena de chapulines, taco ceremonial relleno de chicharrón prensado, taco de mercado relleno de carne deshebrada y gordita de masa quebrada)
- QUESO FUNDIDO CON CHISTORRA** (330 gr) ..... \$219  
(Mezcla de quesos fundidos con chistorra)
- CECINA CON GUACAMOLE** (70 gr) ..... \$285  
(Láminas de cecina frita, acompañadas de guacamole con pepino, jícama y queso cotija)
- LECHÓN CONFITADO** (100 gr) ..... \$219  
(Desmenuzado y prensado, crujiente por fuera, muy suave y jugoso por dentro, acompañado de pelo de papa y jugo de su cocción)
- GORDITAS DE MASA QUEBRADA** (3 piezas) ..... \$185  
(Masa con moronas de chicharrón, rellenas de una combinación a base de requesón, rajas y huitlacoche)
- EMPANADA DE BRISKET** (1 pieza) ..... \$139  
(De masa negra, sobre un adobo de chiles oaxaqueños, acompañada de escabeche de hongos y pistilos de flor de calabaza)
- SOPES DE COCHINITA PIBIL** (3 piezas) ..... \$189  
(Tradicional cochinita pibil con achiote, sobre frijoles negros refritos en asientos de cerdo, acompañada de escabeche de chile manzano y aguacate)
- ESCAMOLES SOBRE TUÉTANO** ..... \$189  
(Escamoles salteados a la mexicana, servidos sobre un tuétano a la parrilla, acompañados de tortilla de maíz azul y blanco)



EMPANADA DE BRISKET



CARPACCIO DE RES



FIDEO SECO CON CERDO ADOBADO

### ¿SABÍAS QUE?...

Los sellos ceremoniales son una tradición de las comunidades con raíces otomíes en el Bajío. Las mujeres heredan una superfiere 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 DE CHICHARRÓN PENSADO** ..... \$115  
(Chile pasilla relleno de chicharrón prensado, envuelto en una tortilla ceremonial frita)
- CHAMORRO CON CHICHILLO NEGRO** ..... \$99
- SUADERO** ..... \$99
- JAIBA DE CONCHA SUAVE** ..... \$179  
(Con tortilla de maíz azul y hoja santa, acompañado de mayonesa casera de ajo rostizado)
- 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)

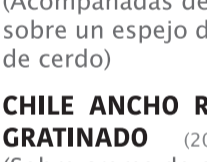
## ENSALADAS

(120 gr)

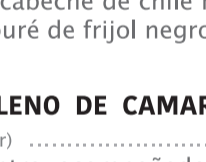
- ENSALADA LA CASONA** ..... \$199  
(Mix de lechugas, espinaca, calamares fritos, cebolla morada, queso de cabra cenizo, arándanos, nuez y vinagreta de la casa)
- ENSALADA DE FRUTOS ROJOS** ..... \$199  
(Arúgula, espinaca, queso de cabra, zarzamoras, frambuesas, vinagreta cítrica, queso parmesano y 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

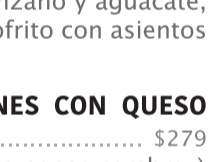
- CALDO DE RES** (200 ml) ..... \$175  
(Caldo de hueso de res guisado con chiles de la región y acompañado de vegetales, cocido de res y tuétano)
- CREMA DE CHICHARRÓN** (200 ml) ..... \$125  
(Con base de jitomate y chile guajillo, acompañada de tierra de chiles secos y queso fresco)



ENSALADA DE ATÚN EN COSTRA DE PIMIENTA



TACO DE JAIBA DE CONCHA SUAVE



CREMA DE CHICHARRÓN

## ESPECIALIDADES

- PASTA EN SALSA DE ALCACHOFA** (180 gr) ..... \$275  
(Pasta larga, hecha en casa, con una salsa cremosa de corazones de alcachofa, acompañada de camarones marinados en salsa macha y crujientes de parmesano)
- CANELONES RELLENOS DE RAGÚ DE RES** (200 gr) ..... \$275  
(De pasta hecha en casa y gratinados)
- ENMOLADAS DE PATO** (4 piezas) ..... \$285  
(Bañadas con mole oaxaqueño, rellenas de pato confitado guisado a la mexicana, acompañadas de queso fresco de rancho y cremoso de aguacate)
- ADOBADAS DE COCHINITA PIBIL** (4 piezas) ..... \$249  
(Acompañadas de escabeche de chile manzano y aguacate, sobre un espejo de puré de frijol negro sofrito con asientos de cerdo)
- CHILE ANCHO RELLENO DE CAMARONES CON QUESO GRATINADO** (200 gr) ..... \$279  
(Sobre crema de cilantro, acompañado con papas cambray)
- SALMÓN EN CURRY DE POBLANO** (180 gr) ..... \$365  
(Glaseado con miel de agave y chiles, bañado en curry de chile poblano tatemado y servido con chayotes marinados y asados)
- AGUACHILE DE PULPO** (260 gr) ..... \$335  
(Pulpo frito bañado en aguachile y leche de tigre, acompañado de cecina de rib eye y ensalada de pepino)
- PECHUGA DE POLLO RELLENA** (200 gr) ..... \$299  
(Rellena de requesón, hongos y flor de calabaza, servida sobre un espejo de mole coloradito, acompañada de pasta casarecce, zanahorias baby y espárragos)
- FILETE DE RES EN SALSA DE HONGOS** (200 gr) ..... \$345  
(Con puré de papa artesanal y zanahorias baby glaseadas con mantequilla)
- VACÍO EN SALSA DE PIMIENTAS** (300 gr) ..... \$455  
(Con ñoquis de papa, tomates grapes, cherrys y cebollitas cambray asadas, acompañado de una salsa de pimientos)
- RIB EYE CASONA** (300 gr) ..... \$455  
(Rib eye con camarones en aguachile, juliana de pepino, jitomate, cebolla morada, rábano, cilantro y aguacate)
- SHORT RIB EN SALSA DE TUÉTANO** (400 gr) ..... \$365  
(Cocido durante 8 horas y acompañado de papas al romero)
- CHAMORRO CON MOLE NEGRO** (1/2 pieza) ..... \$335  
(Adobado con salsa de chile pasilla, servido con mole negro y esquesitos salteados a la mantequilla)
- PIZZA LA CASONA** (30 cm) ..... \$359  
(De chilaquiles de salsa pasilla, cebolla, crema, cilantro y queso fresco)



CHAMORRO CON MOLE NEGRO



AGUACHILE DE PULPO



ENMOLADAS DE PATO

## GUARNICIONES

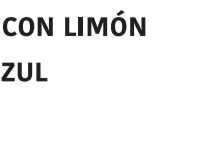
- ENSALADA MIXTA** (50gr) ..... \$59
- PAPAS GAJO** (150 gr) ..... \$75
- GUACAMOLE** (60 gr) ..... \$109
- ESPÁRRAGOS** (150 gr) ..... \$92
- PURÉ DE PAPA ARTESANAL** (150 gr) ..... \$59

## POSTRES

- PASTEL DE QUESO BOLA** ..... \$129  
(Suave y cremoso, hecho con el clásico queso de las marquesitas)
- TUMBAGONES** ..... \$145  
(Rollitos crujientes, rellenos de mousse de cajeta y fresas)
- PAN DE ELOTE** ..... \$129  
(Acompañado con frutos de temporada)
- FLAN NAPOLITANO CASERO** ..... \$129
- PASTEL DE CALABAZA** ..... \$135  
(Nos inspiramos en una receta tradicional del estado de Guanajuato; un pastel de queso con calabaza de castilla)
- CHURROS CON CAJETA** ..... \$129
- MONJESILLO** ..... \$159  
(Café expreso y Frangelico)
- CARAJILLO DE MAZAPÁN** ..... \$189  
(Café expreso, Jack Daniel's, mazapán y leche evaporada)
- CARAJILLO DE NUTELLA** ..... \$189  
(Café expreso, jarabe de Nutella y Jack Daniel's)
- CARAJILLO DE CONEJITO TURIN** ..... \$189  
(Café expreso, vodka, leche evaporada y conejo Turin de chocolate)
- CARAJILLA** ..... \$159  
(Café expreso y Baileys)
- CARAJILLO** ..... \$159  
(Café expreso y Licor 43)



FLAN NAPOLITANO CASERO



PAN DE ELOTE



CARAJILLO DE CONEJITO TURIN

## MENÚ INFANTIL ..... \$99

◆ **INCLUYE 1 SORPRESA, 1 BEBIDA Y 1 PLATILLO, A ELEGIR ENTRE LAS SIGUIENTES OPCIONES:**

- HAMBURGUESA CON PAPAS A LA FRANCESA
- PIZZA HAWAIANA
- POLLO EMPANIZADO CON PAPAS A LA FRANCESA
- COCTEL DE CEREZA CON LIMÓN
- COCTEL DE MORA AZUL

↘ El consumo de alimentos crudos es responsabilidad del comensal.

● En busca de mantener la calidad y el sabor que nos caracteriza, los platillos de nuestro menú no pueden ser modificados.

¡Gracias por tu comprensión y por dejarnos compartir nuestra cocina contigo!

● 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.

● Algunas salsas y alimentos extras tienen costo adicional.

# COCTELERÍA



## **SAN BALTAZAR**

(Mezcal Amarás, Ancho Reyes, jugo de toronja, jugo de limón y miel de agave)

\$179



## **EL ABUELO**

(Gin Condessa Xoconostle, cebadina artesanal de San Juan de Dios, jugo de cítricos y agua tónica)

\$199



## **PALOMA BLANCA**

(Tequila Herradura Cristal, jugo natural de lima, jarabe de romero y agua tónica)

\$169



## **LA FAMOSA MARGARITA CASONA**

(Tequila Hornitos Cristalino, Aperol, jugo de toronja y jarabe de frambuesa)

\$189



## **PULQUE COLADO**

(Mezcal Montelobos Espadín, licor de elote Nixta, pulque y jugo de piña)

\$199



## **FUEGO**

(Jack Daniel's 7, puré artesanal de fresa, crema de coco, jarabe de jengibre y agua tónica)

\$199



## **GARAMBULLO DAIQUIRÍ**

(Ron Appleton Signature, garambullo y cítricos)

\$199



## **GUAYABAL**

(Mezcal Bruxo Receta Inicial, guayaba, jugo de limón y miel de agave)

\$199



## **MOJITO DE QUELITES**

(Mezcal Tiburón Espadín, jugo de limón, epazote y azúcar morena)

\$189



## **MARTINI MEXICANO**

(Gin Condessa Clásica y licor de elote Nixta)

\$189

# BEBIDAS

## CERVEZAS

<b>CORONA Y VICTORIA</b> .....	\$69
<b>MODELO ESPECIAL Y NEGRA MODELO</b> .....	\$79
<b>STELLA ARTOIS</b> .....	\$89
<b>HEINEKEN 0.0</b> .....	\$59
<b>AMSTEL ULTRA</b> .....	\$69
<b>BOHEMIA OSCURA</b> .....	\$65
<b>CERVEZA ARTESANAL</b> (Pregunta por nuestra variedad)	

## BEBIDAS SIN ALCOHOL

<b>CEBADINA</b> .....	\$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)	
<b>BUGAMBILIA</b> .....	\$79
(Jarabe de garambullo, jugo de piña, lemon grass y agua mineral Topo Chico)	
<b>TÚNEL 7</b> .....	\$79
(Frutos rojos, jarabe casero de canela y agua mineral Topo Chico)	
<b>PROGRESO</b> .....	\$79
(Agua mineral Topo Chico, puré natural de guayaba, crema de coco y rodaja de naranja)	
<b>CORSARIO</b> .....	\$79
(Agua mineral Topo Chico, maracuyá, piña y lemon grass)	
<b>REFRESQUITO CASONA</b> .....	\$79
(Agua mineral Topo Chico, jugo de limón, jengibre, miel de abeja y sal de hoja santa)	
<b>AGUA DEL DÍA</b> .....	\$59
<b>BICHO CERVEZA DE JENGIBRE</b> .....	\$79
<b>FRIZZ MATE</b> .....	\$79
<b>CERVEZA ARTESANAL LAGUENSE ZERO</b> .....	\$99

## MEZCAL

	COPEO	BOTELLA
<b>RUFINA AGAVE SILVESTRE</b> (Espadín con mezontle, Oaxaca) .....	\$219	\$2,409
<b>MONTELOBOS</b> (Espadín, Oaxaca) .....	\$199	\$2,189
<b>OCOTALES</b> (Espadín, Oaxaca) .....	\$139	\$1,529
<b>OCOTALES</b> (Tepeztate, Oaxaca) .....	\$299	\$3,289
<b>OCOTALES</b> (Cirial, Oaxaca) .....	\$259	\$2,849
<b>IX-MOLIENCAS</b> (Espadín, Oaxaca) .....	\$129	\$1,419
<b>MEZCAL TIBURÓN BLANCO</b> (Espadín, Oaxaca) .....	\$199	\$2,189
<b>MEZCAL TIBURÓN</b> (Tobalá, Oaxaca) .....	\$289	\$3,179
<b>BRUXO RECETA INICIAL</b> (Espadín, Oaxaca) .....	\$159	\$1,749
<b>AMARÁS</b> (Espadín joven, Oaxaca) .....	\$179	\$1,969
<b>AMARÁS</b> (Espadín reposado, Oaxaca) .....	\$209	\$2,299
<b>AMARÁS</b> (Cupreata silvestre, Guerrero) .....	\$249	\$2,739
<b>AMARÁS</b> (Logia cenizo, Durango) (700 ml) .....	\$319	\$3,229

## CAVA MEXICANA

	COPEO	BOTELLA
<b>VODKA 1533</b> (Oaxaca) .....	\$129	\$1,419
<b>WHISKY SIERRA NORTE</b> (Oaxaca) .....	\$179	\$1,969
<b>POX POXAN</b> (Chiapas) .....	\$149	\$1,639
<b>BACANORA SANTO CUVISO</b> (Sonora) .....	\$159	\$1,749
<b>YOLIXPA SIETE RAYAS</b> (Puebla) .....	\$129	\$1,419
<b>CHARANDA URUAPAN</b> (Michoacán) .....	\$159	\$1,749
<b>RON POTOSÍ BLANCO</b> (San Luis Potosí) .....	\$99	\$1,089
<b>WHISKY ABASOLO</b> (Estado de México) .....	\$149	\$1,639
<b>TUXCA INSECTO</b> (Jalisco) .....	\$289	\$3,179
<b>JUERTE DESTILADO DE PULQUE</b> (Tlaxcala) .....	\$159	\$1,749
<b>HEX SOTOL</b> (Chihuahua) .....	\$199	\$2,189
<b>SAKE MEXICANO NAMI JUNMAI</b> (Culiacán) .....	\$149	\$1,639

### 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.
- 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
<b>HERRADURA BLANCO</b> (700 ml) .....	\$199	\$2,009
<b>HERRADURA PLATA</b> (700 ml) .....	\$189	\$1,919
<b>HERRADURA REPOSADO</b> (700 ml) .....	\$209	\$2,119
<b>HERRADURA AÑEJO</b> (700 ml) .....	\$259	\$2,619
<b>HERRADURA ULTRA</b> (700 ml) .....	\$269	\$2,719
<b>HERRADURA CRISTAL</b> (700 ml) .....	\$249	\$2,519
<b>HORNITOS CRISTALINO</b> .....	\$169	\$1,859
<b>TRES GENERACIONES CRISTALINO</b> .....	\$269	\$2,959
<b>TRES GENERACIONES AÑEJO</b> .....	\$199	\$2,189
<b>DON JULIO 70</b> (700 ml) .....	\$299	\$3,019
<b>MAESTRO DOBEL DIAMANTE</b> (700 ml) .....	\$259	\$2,619
<b>ARETTE BLANCO</b> .....	\$129	\$1,419
<b>ARETTE SUAVE</b> .....	\$239	\$2,629
<b>ARETTE ARTESANAL AÑEJO</b> .....	\$279	\$3,069
<b>CENTENARIO PLATA</b> (700 ml) .....	\$149	\$1,509
<b>7 LEGUAS BLANCO</b> (700 ml) .....	\$189	\$1,919
<b>7 LEGUAS REPOSADO</b> (700 ml) .....	\$199	\$2,009
<b>TIERRA NOBLE BLANCO</b> .....	\$179	\$1,969
<b>TIERRA NOBLE CRISTALINO</b> .....	\$209	\$2,299

## RON

	COPEO	BOTELLA
<b>APPLETON ESTATE 8 AÑOS</b> .....	\$159	\$1,749
<b>APPLETON ESTATE SIGNATURE</b> .....	\$139	\$1,529
<b>HAVANA CLUB 7 AÑOS</b> (700 ml) .....	\$159	\$1,609
<b>BACARDI BLANCO</b> (700 ml) .....	\$149	\$1,509
<b>BACARDI 8 AÑOS</b> .....	\$169	\$1,859
<b>ZACAPA 23 AÑOS</b> .....	\$279	\$3,069
<b>DIPLOMÁTICO MANTUANO</b> .....	\$209	\$2,299
<b>DIPLOMÁTICO RESERVA EXCLUSIVA</b> .....	\$299	\$3,289

## COGNAC

	COPEO	BOTELLA
<b>MARTELL VS</b> (700 ml) .....	\$209	\$2,119
<b>MARTELL VSOP</b> (700 ml) .....	\$249	\$2,519
<b>HENNESSY VSOP</b> (700 ml) .....	\$289	\$2,919

## BRANDY

	COPEO	BOTELLA
<b>TORRES 10</b> (700 ml) .....	\$149	\$1,509
<b>TORRES 5</b> (700 ml) .....	\$139	\$1,409

## VODKA

	COPEO	BOTELLA
<b>STOLICHNAYA</b> .....	\$139	\$1,529
<b>ABSOLUT AZUL</b> .....	\$139	\$1,529

## WHISKY

	COPEO	BOTELLA
<b>MAKER'S MARK</b> (700 ml) .....	\$189	\$1,919
<b>WOODFORD RESERVE</b> .....	\$249	\$2,739
<b>JACK DANIEL'S OLD 7</b> (700 ml) .....	\$179	\$1,809
<b>JACK DANIEL'S HONEY</b> (700 ml) .....	\$169	\$1,709
<b>JACK DANIEL'S APPLE</b> (700 ml) .....	\$169	\$1,709
<b>JIM BEAM</b> (700 ml) .....	\$139	\$1,529
<b>MACALLAN 12 AÑOS</b> (700 ml) .....	\$359	\$3,619
<b>GLENFIDDICH 12</b> .....	\$299	\$3,289
<b>J.W. ETIQUETA NEGRA</b> .....	\$269	\$2,959
<b>BUCHANAN'S 12 DE LUXE</b> .....	\$259	\$2,849
<b>TOKI</b> .....	\$199	\$2,189
<b>MONKEY SHOULDER</b> (700 ml) .....	\$239	\$2,629

## GINEBRA

	COPEO	BOTELLA
<b>ROKU</b> .....	\$199	\$2,189
<b>BULLDOG</b> .....	\$199	\$2,189
<b>MLTRCH</b> .....	\$179	\$1,969
<b>HENDRICK'S</b> .....	\$239	\$2,629
<b>MONKEY 47</b> (500 ml) .....	\$399	\$2,659
<b>CONDESA CLÁSICA</b> .....	\$239	\$2,629
<b>CONDESA XOCONOSTLE</b> .....	\$239	\$2,629
<b>LARIOS DRY</b> (700 ml) .....	\$149	\$1,509
<b>GIN MARE</b> (700 ml) .....	\$249	\$2,519

## LICORES

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

● Todas nuestras copas se sirven de 2 onzas.

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

# VINO

## TINTOS

COPEO BOTELLA

<b>ALCARDET, CORRECTO, CABERNET SAUVIGNON,</b> La Mancha, España	..... \$139	..... \$609
<b>ALCARDET, COLOREA, TEMPRANILLO,</b> La Mancha, España	..... \$149	..... \$589
<b>FINCA FERRER, VIENTO SUR, SYRAH,</b> Mendoza, Argentina	..... \$129	..... \$559
<b>NORTON DOC, MALBEC,</b> Mendoza, Argentina	..... \$199	..... \$849
<b>EMEVÉ, CALANDRIA, CABERNET SAUVIGNON, MERLOT,</b> Valle de Guadalupe, B.C., México	.....	\$699
<b>BALERO, CABERNET SAUVIGNON, MERLOT,</b> Valle de Guadalupe, B.C., México	.....	\$1,039
<b>DON LEO, LINDE, SYRAH,</b> Parras, Coahuila, México	.....	\$1,099
<b>DON PERFECTO, SYRAH,</b> Parras, Coahuila, México	.....	\$1,049
<b>CASA MADERO 3V, CABERNET SAUVIGNON, MERLOT, TEMPRANILLO,</b> Parras, Coahuila, México	.....	\$999
<b>MISIONES DE CALIFORNIA, NEBBIOLO,</b> Valle de Guadalupe, B.C., México	.....	\$949
<b>MÉNAGE À TROIS, CABERNET SAUVIGNON,</b> California, E.U.A	.....	\$949
<b>XECUÉ, CABERNET SAUVIGNON, CABERNET FRANC, MERLOT,</b> Valle de Guadalupe, B.C., México	.....	\$849
<b>DON LEO, CABERNET SAUVIGNON, SYRAH,</b> Parras, Coahuila, México	.....	\$1,299

## BLANCOS

COPEO BOTELLA

<b>FINCA FERRER, VIENTO SUR, TORRONTÉS,</b> Mendoza, Argentina	..... \$139	..... \$609
--	-------------	-------------

## ROSADOS

COPEO BOTELLA

<b>EL COTO, ROSADO, TEMPRANILLO,</b> La Rioja, España	..... \$129	..... \$599
<b>CASA MADERO, V ROSADO, CABERNET SAUVIGNON,</b> Parras, Coahuila, México	.....	\$719

## ESPUMOSO

COPEO BOTELLA

<b>CANALS &amp; NUBIOLA CAVA, MACABEO, PARELLADA, XAREL-LO,</b> Sant Sadurní d'anoia, España	.....	\$449
--	-------	-------

## GUANAJUATENSE

COPEO BOTELLA

<b>GUANAMÉ BLEND, SYRAH, TEMPRANILLO, MALBEC,</b> San Felipe	..... \$189	..... \$819
<b>CUNA DE TIERRA M3, MALBEC, MERLOT, MARSELAN,</b> Dolores Hidalgo	.....	\$659

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

# ENGLISH

## COLD APPETIZERS

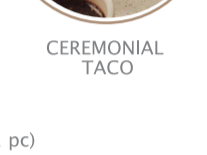
- MEXICAN CHEESE PLATE** (100 gr) ..... \$359  
(Cheese: Padua, smoked Manchego, Ovni and aged Junipero, served with a marinade of green grapes and whisky caramelized peaches, home-aged pork cold cut and a pecan and walnut mix)
- BEEF CARPACCIO** (110 gr) ..... \$249  
(Chuck slices dressed with mayonnaise and pure olive and sesame oil mix, served with crunchy capers, red onion, serrano pepper, arugula, parmesan cheese crust and Kalamata olive and dried tomato creamy sauce)
- SLICED CURED SALMON** (90 gr) ..... \$299  
(Marinated cured salmon slices dressed with citrus soy fresh vinaigrette served with creamy avocado sauce, cucumber, jicama, red onion and seasoned seaweed)

## HOT APPETIZERS

- TAMAL OAXAQUEÑO** (1 pc) ..... \$149  
(Stuffed with strips of peppers, corn and cheese, served with yellow mole)
- DRY MEXICAN NOODLES WITH MARINATED PORK** (200 gr) ..... \$155  
(On an extra-aged Cotija cheese sauce, avocado, grated cheese and blue corn crisp)
- MADELEINES WITH CHAPULINES (GRASSHOPPERS)** (4 pcs) ..... \$189  
(Stuffed with pumpkin flower, goat cheese and grasshoppers, fried with tempura, chipotle and eel sauce)
- TUNA CARNITAS** (180 gr) ..... \$259  
(Served with guacamole and an order of comal tortillas)
- LA CASONA APPETIZERS** (4 pcs) ..... \$249  
(Mercado taco, madeleines with grasshoppers, ceremonial taco filled with pork crackling and shortcrust gordita filled with a mix of curd, bell pepper slices and huitlacoche)
- MELTED CHEESE WITH CHISTORRA** (330 gr) ..... \$219  
(Melted cheese with chistorra –fast cured sausage–)
- BEEF JERKY WITH GUACAMOLE** (70 gr) ..... \$285  
(Fried dried beef served with a cucumber, jicama and cotija cheese guacamole)
- SUCKLING PIG CONFIT** (100 gr) ..... \$219  
(Boneless and compacted, crispy on the outside and very juicy on the inside served with potato string and gravy)
- SHORTCRUST GORDITAS** (3 pcs) ..... \$185  
(Dough with pork crisp filled with a mix of curd, bell pepper slices and huitlacoche)
- BRISKET EMPANADA** (1 pc) ..... \$139  
(Made of black dough over marinated Oaxaca peppers served with a mushroom marinade and squash blossom pistils)
- COCHINITA PIBIL SOPES** (3 pcs) ..... \$189  
(Traditional cochinita pibil with achiote, over black beans with a pork shortening served with an avocado and manzano pepper marinade)
- ESCAMOLES OVER MARROW** ..... \$189  
(Sautéed escamoles mexican style served over grilled marrow, served and a side of blue and White corn tortillas)



BEEF CARPACCIO



CEREMONIAL TACO



BRISKET EMPANADA

## TACOS

(1 pc)

- PORK CRACKLING CEREMONIAL** ..... \$115  
(Pasilla pepper filled with pork crackling rolled in a fried ceremonial tortilla)
- SHANK WITH CHICHILO NEGRO (BLACK OAXACAN MOLE)** ..... \$99
- FLANK** ..... \$99
- SOFT-SHELL CRAB** ..... \$179  
(With blue corn tortillas and hoja santa (mexican pepperleaf), served with homemade roasted garlic mayonnaise)
- 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)

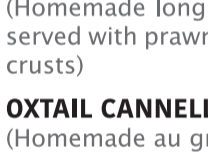
## SALADS

(120 gr)

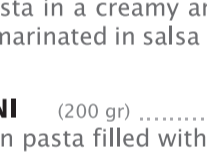
- LA CASONA SALAD** ..... \$199  
(Mixed greens, spinach, fried squids, red onion, mashed goat cheese and cranberries with the house’s vinaigrette)
- WILD BERRIES SALAD** ..... \$199  
(Arugula, spinach, goat cheese, blackberries, raspberries, citrus vinaigrette and fresh parmesan cheese)
- PEPPER CRUSTED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

## SOUPS

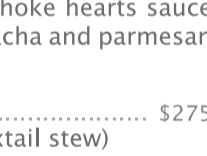
- BEEF BROTH** (200 ml) ..... \$175  
(Beef bone broth cooked with regional peppers served with vegetables, beef and marrow)
- CHICHARRON CREAM SOUP** (200 ml) ..... \$125  
(With a tomato and guajillo pepper base, served with sprinkled dried chili and fresh cheese)



WILD BERRIES SALAD



FLANK TACO



CHICHARRON CREAM SOUP

## THE HOUSE SPECIALTIES

- ARTICHOKE SAUCE PASTA** (180 gr) ..... \$275  
(Homemade long pasta in a creamy artichoke hearts sauce served with prawns marinated in salsa macha and parmesan crusts)
- OXTAIL CANNELONI** (200 gr) ..... \$275  
(Homemade au gratin pasta filled with oxtail stew)
- DUCK ENMOLADAS** (4 pcs) ..... \$285  
(Dipped in Oaxacan mole and filled with duck confit Mexican style, served with fresh farmer cheese and avocado creamy sauce)
- COCHINITA PIBIL ADOBADAS** (4 pcs) ..... \$249  
(Served with manzano pepper and avocado marinade, over a pork shortening black bean purée)
- ANCHO PEPPER STUFFED WITH MELTED CHEESE AND SHRIMP** (200 gr) ..... \$279  
(Over a cilantro cream, served with potatoes)
- POBLANO CURRY SALMON** (180 gr) ..... \$365  
(Glazed with agave and pepper honey, dipped in lightly grilled poblano pepper curry served with grilled marinated chayote)
- OCTOPUS AGUACHILE** (260 gr) ..... \$335  
(Fried octopus covered in aguachile with cilantro sauce, garnished with ribeye, beef jerky and cucumber salad)
- STUFFED CHICKEN BREAST** (200 gr) ..... \$299  
(Filled with courd chesse, mushroom and squash blossom served on a reddened mole mirror and a side of casarecce pasta, baby carrots and asparagus)
- BEEF STEAK IN MUSHROOM SAUCE** (200 gr) ..... \$345  
(Served with artisan mashed potatoes and butter-glazed baby carrots)
- FLANK IN PEPPER SAUCE** (300 gr) ..... \$455  
(Served with potato gnocchi, cherry and grape tomatoes and grilled welsh onions and peppers’ sauced)
- CASONA RIBEYE** (300 gr) ..... \$455  
(Rib eye with shrimp in aguachile sauce, sliced cucumber, tomato, red onion, radish, cilantro and avocado)
- SHORT RIB IN BONE MARROW SAUCE** (400 gr) ..... \$365  
(Cooked for 8 hours and served with rosemary roasted potatoes)
- PORK CALF IN MOLE NEGRO** (1/2 pc) ..... \$335  
(Marinated in pasilla salsa, served with mole negro and esquites –corn grains– sautéed in butter)
- LA CASONA PIZZA** (30 cm) ..... \$359  
(Pasilla sauce chilaquiles with onion, sour cream, cilantro and cheese)



MOLE ENCHILADAS



BEEF STEAK IN MUSHROOM SAUCE



OCTOPUS AGUACHILE

## SIDE DISHES

- MIXED GREENS** (150gr) ..... \$59
- POTATO WEDGES** (150 gr) ..... \$75
- GUACAMOLE** (60 gr) ..... \$109
- ASPARAGUS** (150 gr) ..... \$92
- HOMEMADE MASHED POTATOES** (150 gr) ..... \$59

## DESSERTS

- QUESO BOLA CAKE** ..... \$129  
(Soft and creamy made traditional marquesitas cheese)
- TUMBAGONES** ..... \$145  
(Crips rolls filled with milk caramel mousse and strawberries)
- CORNBREAD** ..... \$129  
(Served with seasonal fruits)
- HOMEMADE FLAN** ..... \$129
- PUMPKIN CAKE** ..... \$135  
(Inspired by a traditional recipe from the state of Guanajuato; a cheesecake made with pumpkin from the region)
- CHURROS FILLED WITH CAJETA (MILK CARAMEL)** ..... \$129



HOMEMADE FLAN



CORN BREAD



PUMPKIN CAKE

## KIDS MENU

..... \$99

◆ INCLUDES 1 SURPRISE, 1 DRINK AND 1 MAIN COURSE TO CHOOSE FROM:

- BURGER WITH FRIES
- HAWAIIAN PIZZA
- BREADED CHICKEN WITH FRIES

- CHERRY AND LIME COCKTAIL
- BLUEBERRY COCKTAIL

Raw food consumption is responsibility of the diner.

- Grammage based on raw protein product.
- Please inform your server of any allergies.
- All prices are in Mexican pesos and include 16% taxes.
- Some sides and sauces have an additional cost