

LA CASONA DEL ARCO

COCINA MEXICANA

ESPECIALES DE TEMPORADA



COCTEL RITUAL

(Mezcal Amarás
Espadín infusionado
con guayaba, licor
de sauco y
lemon grass)

\$179



TIRAMISÚ DE PAN DE MUERTO

(Nuestra versión
mexicana del
clásico tiramisú)

\$149



MOJITO DE MANDARINA

(Ron Diplomático,
mandarina,
hierbabuena y
hoja santa)

\$209

LA FAMOSA MARGARITA CASONA

3X2

Martes a domingo



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 (250 gr) \$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 (5 piezas) \$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 totemoxtle y berenjena, salsa macha y un toque de hormiga chicatana)



CROQUETAS DE SALMÓN (4 piezas) \$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 (1 pieza) \$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)



LENGUA EN SALSA VERDE (160 gr) \$289
(En salsa de tomatillo milpero con verdolagas, acompañada de gajos de papa confitada en grasa de pato y ensaladilla de quelites. Se sirve con tortillas pintas de maíz azul y blanco)



PORK BELLY CON MOLE (200 gr) \$249
(Mole de olla al estilo Casona, con pork belly de corteza crujiente y carne suave, acompañado de chochoyotes de maíz azul y blanco, morusas de prensado y vegetales baby)



HAMBURGUESA DE PICAÑA (200 gr) \$345
(Con pan brioche hecho en casa, queso azul, aderezo de chimichurri argentino, mermelada de tocino, servida con papas fritas trufadas y pepinillos caseros)



PASTELILLO DE CACAO Y AVELLANAS \$149
(De cacao mexicano, con tropezos de avellanas, sobre una salsa de vaina de vainilla de Papantla, acompañado de galleta florentina, mantequilla dulce y nieve de garambullo)



HELADO DE GARAMBULLO (120 gr) \$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

TOSTADA DE LENGUA (100 gr)	\$179
(Finas láminas de lengua encurtida sobre tostada deshidratada de maíz azul, acompañadas de ensaladilla de quelites, habas verdes y zanahorias baby, con cremoso de aguacate y dip de jitomate deshidratado)	
TABLA DE QUESOS MEXICANOS (100 gr)	\$359
(Quesos: Padua, Manchego ahumado, Ovni y Junípero maduro, acompañados de escabeche de uvas verdes, duraznos caramelizados al whisky, fiambre de cerdo ahuejado 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 alcarras 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

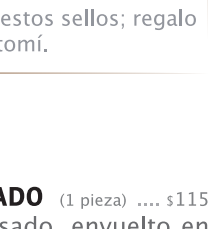
TAMAL OAXAQUEÑO (1 pieza)	\$149
(Relleno de rajas, elote y queso, con mole amarillito y acompañado de ensaladilla de quelites y encurtido de chile manzano)	
FIDEO SECO CON CERDO ADOBADO (200 gr)	\$155
(Sobre un espejo de salsa de queso cotija extra añejo, aguacate, queso fresco y crujiente de maíz azul)	
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)	



TABLA DE QUESOS MEXICANOS



TOSTADA DE LENGUA



LECHÓN CONFITADO

¿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

CEREMONIAL DE CHICHARRÓN PENSADO (1 pieza)	\$115
(Chile pasilla relleno de chicharrón prensado, envuelto en una tortilla ceremonial frita)	
CHAMORRO CON CHICHILLO NEGRO (1 pieza)	\$99
SUADERO (1 pieza)	\$99
JAIBA DE CONCHA SUAVE (1 pieza)	\$179
(Con tortilla de maíz azul y hoja santa, acompañado de mayonesa casera de ajo rostizado)	
CAMARÓN CAPEADO (1 pieza)	\$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

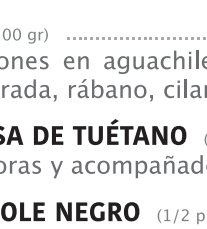
ENSALADA DEL HUERTO	\$199
(Tomates heirloom, farro y cogollos de lechuga baby, con aderezo de cilantro criollo y tapenade mexicano, acompañados de mozzarella frita)	
ENSALADA DE FRUTOS ROJOS	\$199
(Arúgula, espinaca, queso de cabra, zarzamoras, frambuesas, vinagreta cítrica, queso parmesano y naranja)	
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

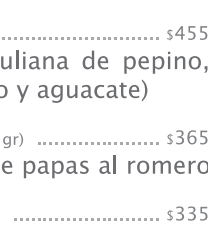
CALDO DE RES (200 ml)	\$175
(Caldo de hueso de res guisado con chiles de la región y acompañado de vegetales, cocido de res y tuétano)	
CREMA DE CHICHARRÓN (200 ml)	\$125
(Con base de jitomate y chile guajillo, acompañada de tierra de chiles secos y queso fresco)	
CALDITO CANTINERO DE CAMARÓN (250 ml)	\$89



ENSALADA DEL HUERTO



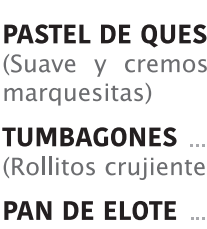
TACO DE JAIBA DE CONCHA SUAVE



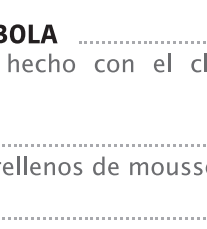
CALDO DE RES

■ ESPECIALIDADES

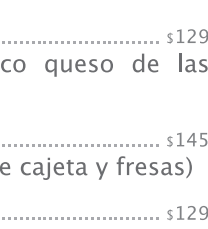
PASTA EN SALSA DE ALCACHOFA (180 gr)	\$275
(Pasta larga, hecha en casa, con una salsa cremosa de corazones de alcachofa, acompañada de camarones marinados en salsa macha y crujientes de parmesano)	
CANELONES RELLENOS DE RAGÚ DE RES (200 gr)	\$275
(De pasta hecha en casa y gratinados)	
ENMOLADAS DE PATO (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)	
CAMARONES ZARANDEADOS (5 piezas)	\$359
(Adobado, a la parrilla y gratinados con papas cambray con crema de habanero y acompañados con queso parmesano, mantequilla, hierbas y ajo)	
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 pimientas)	
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 esquesites salteados a la mantequilla)	
PIZZA LA CASONA (30 cm)	\$359
(De chilaquiles de salsa pasilla, cebolla, crema, cilantro y queso fresco)	



ADOBADAS DE COCHINITA PIBIL



VACÍO EN SALSA DE PIMIENTAS



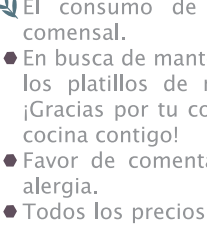
CANELONES RELLENOS DE RAGÚ DE RES

■ GUARNICIONES

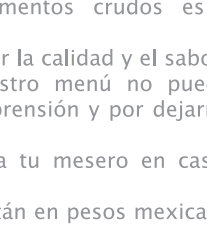
ENSALADA MIXTA (50gr)	\$59
PAPAS GAJO (150 gr)	\$75
GUACAMOLE (60 gr)	\$109
ESPÁRRAGOS (150 gr)	\$92
PURÉ DE PAPA ARTESANAL (150 gr)	\$59

■ POSTRES

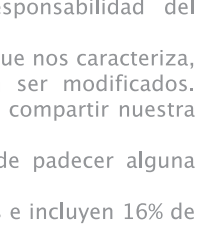
PASTEL DE QUESO BOLA	\$129
(Suave y cremoso, hecho con el clásico queso de las marquesitas)	
TUMBAGONES	\$145
(Rollitos crujientes, rellenos de mousse de cajeta y fresas)	
PAN DE ELOTE	\$129
(Acompañado con frutos de temporada)	
FLAN NAPOLITANO CASERO	\$129
PASTEL DE CALABAZA	\$135
(Nos inspiramos en 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)	
MATCHA	\$69
TÉ CHAI	\$79
CAPUCHINO	\$79
CAFÉ AMERICANO	\$49
CAFÉ EXPRESO	\$49



TUMBAGONES



CARAJILLO DE NUTELLA



PASTEL DE QUESO BOLA

■ MENÚ INFANTIL

● **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 \$179
(Mezcal Amarás, Ancho Reyes, jugo de toronja, jugo de limón y miel de agave)



EL ABUELO \$199
(Gin Condesa Xoconostle, cebadina artesanal de San Juan de Dios, jugo de cítricos y agua tónica)



PALOMA BLANCA \$169
(Tequila Herradura Cristal, jugo natural de lima, jarabe de romero y agua tónica)



LA FAMOSA MARGARITA CASONA \$189
(Tequila Hornitos Cristalino, Aperol, jugo de toronja y jarabe de frambuesa)



PULQUE COLADO \$199
(Mezcal Montelobos Espadín, licor de elote Nixta, pulque y jugo de piña)



FUEGO \$199
(Jack Daniel's 7, puré artesanal de fresa, crema de coco, jarabe de jengibre y agua tónica)



GARAMBULLO DAIQUIRÍ \$199
(Ron Appleton Signature, garambullo y cítricos)



GUAYABAL \$199
(Mezcal Bruxo Receta Inicial, guayaba, jugo de limón y miel de agave)



MOJITO DE QUELITES \$189
(Mezcal Tiburón Espadín, jugo de limón, epazote y azúcar morena)



MARTINI MEXICANO \$189
(Gin Condesa Clásica y licor de elote Nixta)

BEBIDAS

CERVEZAS

CORONA (4,5% Alc. Vol.)	\$69
VICTORIA (4% Alc. Vol.)	\$69
MODELO ESPECIAL (4,5% Alc. Vol.)	\$79
NEGRA MODELO (5,3% Alc. Vol.)	\$79
STELLA ARTOIS (5% Alc. Vol.)	\$89
HEINEKEN 0.0 (0% Alc. Vol.)	\$59
AMSTEL ULTRA (4% Alc. Vol.)	\$69
BOHEMIA OSCURA (4,9% Alc. Vol.)	\$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)

BUGAMBILIA	\$79
-------------------	------

(Jarabe de garambullo, jugo de piña, lemon grass y agua mineral Topo Chico)

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)

REFRESQUITO CASONA	\$79
---------------------------	------

(Agua mineral Topo Chico, jugo de limón, jengibre, miel de abeja y sal de hoja santa)

AGUA DEL DÍA	\$59
---------------------	------

BICHO CERVEZA DE JENGIBRRE	\$79
-----------------------------------	------

FRIZZ MATE, REFRESCO ARTESANAL DE MATE	\$79
---	------

CERVEZA ARTESANAL LAGUENSE ZERO	\$99
--	------

MEZCAL

	COPA SENCILLA (45 ml)	COPA DOBLE (90 ml)	BOTELLA (750 ml) (700 ml*)
RUFINA AGAVE SILVESTRE (50% Alc. Vol.)	\$165	\$315	\$2,409
MONTELOBOS ESPADÍN (43,2% Alc. Vol.)	\$149	\$285	\$2,189
OCOTALES ESPADÍN (48% Alc. Vol.)	\$119	\$225	\$1,529
OCOTALES TEPEZTATE (49,3% Alc. Vol.)	\$219	\$415	\$3,289
OCOTALES CIRIAL (46% Alc. Vol.)	\$195	\$375	\$2,849
IX-MOLIENCAS ESPADÍN (42% Alc. Vol.)	\$99	\$189	\$1,419
MEZCAL TIBURÓN BLANCO (40% Alc. Vol.)	\$149	\$285	\$2,189
BRUXO RECETA INICIAL (37% Alc. Vol.)	\$129	\$245	\$1,749
AMARÁS ESPADÍN JOVEN (37% Alc. Vol.)	\$139	\$265	\$1,969
AMARÁS ESPADÍN	\$159	\$305	\$2,299
REPOSADO (37% Alc. Vol.)			
AMARÁS CUPEATRA	\$179	\$345	\$2,739
SILVESTRE (40,3% Alc. Vol.)			
AMARÁS LOGIA CENIZO (43% Alc. Vol.)	\$239	\$455	\$3,229*

CAVA MEXICANA

	COPA SENCILLA (45 ml)	COPA DOBLE (90 ml)	BOTELLA (750 ml) (1,000 ml*)
VODKA 1533 (45% Alc. Vol.)	\$99	\$189	\$1,419
POX POXAN (42,5% Alc. Vol.)	\$119	\$225	\$1,639
BACANORA SANTO CUVISO (46% Alc. Vol.)	\$119	\$225	\$1,749
YOLIXPA SIETE RAYAS (30% Alc. Vol.)	\$99	\$189	\$1,419
CHARANDA URUAPAN (46% Alc. Vol.)	\$119	\$229	\$1,749*
RON POTOSÍ BLANCO (40% Alc. Vol.)	\$79	\$149	\$1,089
WHISKY ABASOLO (40% Alc. Vol.)	\$119	\$225	\$1,639
TUXCA INSECTO (46% Alc. Vol.)	\$209	\$399	\$3,179
JUERTE DESTILADO DE PULQUE (40% Alc. Vol.)	\$119	\$225	\$1,749
HEX SOTOL (40% Alc. Vol.)	\$139	\$265	\$2,189
SAKE NAMI JUNMAI (16% Alc. Vol.)	\$119	\$225	\$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.

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

	COPA SENCILLA (45 ml)	COPA DOBLE (90 ml)	BOTELLA (750 ml) (700 ml*)
HERRADURA BLANCO (46% Alc. Vol.)	\$149	\$285	\$2,009*
HERRADURA PLATA (38% Alc. Vol.)	\$159	\$305	\$1,919*
HERRADURA REPOSADO (38% Alc. Vol.)	\$169	\$319	\$2,119*
HERRADURA AÑEJO (38% Alc. Vol.)	\$199	\$379	\$2,619*
HERRADURA ULTRA (35% Alc. Vol.)	\$189	\$359	\$2,719*
HERRADURA CRISTAL (35% Alc. Vol.)	\$169	\$325	\$2,519*
HORNITOS CRISTALINO (35% Alc. Vol.)	\$139	\$265	\$1,859
TRES GENERACIONES CRISTALINO (35% Alc. Vol.)	\$199	\$379	\$2,959
TRES GENERACIONES AÑEJO (38% Alc. Vol.)	\$159	\$305	\$2,189
DON JULIO 70 (35% Alc. Vol.)	\$199	\$379	\$3,019*
MAESTRO DOBEL DIAMANTE (35% Alc. Vol.)	\$179	\$339	\$2,619*
ARETTE BLANCO (38% Alc. Vol.)	\$99	\$189	\$1,419
ARETTE REPOSADO SUAVE (38% Alc. Vol.)	\$179	\$339	\$2,629
ARETTE ARTESANAL AÑEJO (38% Alc. Vol.)	\$209	\$399	\$3,069
CENTENARIO PLATA (35% Alc. Vol.)	\$119	\$225	\$1,509*
7 LEGUAS BLANCO (40% Alc. Vol.)	\$145	\$279	\$1,919*
7 LEGUAS REPOSADO (38% Alc. Vol.)	\$159	\$305	\$2,009*
TIERRA NOBLE BLANCO (40% Alc. Vol.)	\$135	\$259	\$1,969
TIERRA NOBLE CRISTALINO (38% Alc. Vol.)	\$159	\$305	\$2,299

RON

	COPA SENCILLA (45 ml)	COPA DOBLE (90 ml)	BOTELLA (750 ml) (700 ml*)
APPLETON ESTATE 8 AÑOS (43% Alc. Vol.)	\$119	\$225	\$1,749
APPLETON ESTATE SIGNATURE (40% Alc. Vol.)	\$109	\$205	\$1,529
KINGSTON 62 WHITE (40% Alc. Vol.)	\$99	\$289	\$1,199
HAVANA CLUB 7 AÑOS (40% Alc. Vol.)	\$129	\$245	\$1,609*
BACARDÍ BLANCO (40% Alc. Vol.)	\$109	\$209	\$1,509*
BACARDÍ 8 AÑOS (40% Alc. Vol.)	\$129	\$245	\$1,859
ZACAPA 23 AÑOS (40% Alc. Vol.)	\$209	\$399	\$3,069
DIPLOMÁTICO MANTUANO (40% Alc. Vol.)	\$159	\$305	\$2,299
DIPLOMÁTICO RESERVA			
EXCLUSIVA (40% Alc. Vol.)	\$219	\$419	\$3,289

COGNAC

	COPA SENCILLA (45 ml)	COPA DOBLE (90 ml)	BOTELLA (700 ml)
MARTELL VS (40% Alc. Vol.)	\$159	\$305	\$2,119
MARTELL VSOP (40% Alc. Vol.)	\$189	\$359	\$2,519
HENNESSY VSOP (40% Alc. Vol.)	\$219	\$415	\$2,919

BRANDY

	COPA SENCILLA (45 ml)	COPA DOBLE (90 ml)	BOTELLA (700 ml)
TORRES 10 (38% Alc. Vol.)	\$119	\$225	\$1,509
TORRES 5 (38% Alc. Vol.)	\$99	\$189	\$1,409

VODKA

	COPA SENCILLA (45 ml)	COPA DOBLE (90 ml)	BOTELLA (750 ml)
STOLICHNAYA (40% Alc. Vol.)	\$109	\$205	\$1,529
ABSOLUT AZUL (40% Alc. Vol.)	\$109	\$205	\$1,529

WHISKY

	COPA SENCILLA (45 ml)	COPA DOBLE (90 ml)	BOTELLA (750 ml) (700 ml*)
MAKER´S MARK (45% Alc. Vol.)	\$149	\$285	\$1,919*
WOODFORD RESERVE (43% Alc. Vol.)	\$189	\$359	\$2,739
JACK DANIEL´S OLD 7 (40% Alc. Vol.)	\$125	\$239	\$1,809*
JACK DANIEL´S HONEY (35% Alc. Vol.)	\$129	\$245	\$1,709*
JACK DANIEL´S APPLE (35% Alc. Vol.)	\$129	\$245	\$1,709*
JIM BEAM (40% Alc. Vol.)	\$109	\$209	\$1,529
MACALLAN 12 AÑOS (43% Alc. Vol.)	\$299	\$569	\$3,619*
GLENFIDDICH 12 (40% Alc. Vol.)	\$219	\$415	\$3,289
J.W. ETIQUETA NEGRA (40% Alc. Vol.)	\$179	\$339	\$2,959
BUCHANAN´S 12 DE LUXE (40% Alc. Vol.)	\$169	\$325	\$2,849
TOKI (43% Alc. Vol.)	\$149	\$285	\$2,189
MONKEY SHOULDER (40% Alc. Vol.)	\$179	\$339	\$2,629*

GINEBRA

	COPA SENCILLA (45 ml)	COPA DOBLE (90 ml)	BOTELLA (750 ml) (700 ml*)
ROKU (43% Alc. Vol.)	\$149	\$285	\$2,189
BULLDOG (40% Alc. Vol.)	\$139	\$265	\$2,189
MLTRCH (47% Alc. Vol.)	\$135	\$255	\$1,969
HENDRICK´S (41% Alc. Vol.)	\$179	\$339	\$2,629
HENDRICK´S ANOTHER (41% Alc. Vol.)	\$179	\$339	\$2,629
CONDESA CLÁSICA (43% Alc. Vol.)	\$179	\$339	\$2,629
CONDESA XOCONOSTLE (43% Alc. Vol.)	\$179	\$339	\$2,629
LARIOS DRY (40% Alc. Vol.)	\$179	\$339	\$1,509*
GIN MARE (43% Alc. Vol.)	\$189	\$359	\$2,519*

LICORES

	COPA (60 ml)
AMARETTO DISARONNO (28% Alc. Vol.)	\$149
ANCHO REYES (40% Alc. Vol.)	\$99
APEROL (11% Alc. Vol.)	\$99
BAILEYS (18% Alc. Vol.)	\$149
CAMPARI (25% Alc. Vol.)	\$109
CINZANO BLANCO (15% Alc. Vol.)	\$89
CINZANO ROSSO (15% Alc. Vol.)	\$89
GRAPPA PIAVE (40% Alc. Vol.)	\$129
ST GERMAIN (20% Alc. Vol.)	\$199
CHINCHÓN SECO (43% Alc. Vol.)	\$99
CHINCHÓN DULCE (43% Alc. Vol.)	\$99
ITALICUS (30% Alc. Vol.)	\$199
KAHLÚA (16% Alc. Vol.)	\$99
VACCARI NEGRO (38% Alc. Vol.)	\$129
LICOR 43 (31% Alc. Vol.)	\$139
FERNET BRANCA (39% Alc. Vol.)	\$149
FRANGELICO (20% Alc. Vol.)	\$129
ROYAL OPORTO 10 (20% Alc. Vol.)	\$149
STREGA (40% Alc. Vol.)	\$179
GRAND MARNIER (40% Alc. Vol.)	\$189
CHARTREUSE VERDE (55% Alc. Vol.)	\$239
CHARTREUSE AMARILLO (43% Alc. Vol.)	\$229
JAGERMEISTER (35% Alc. Vol.)	\$129

VINO

TINTOS

COPA BOTELLA
(150 ml) (750 ml)

ALCARDET, CORRECTO, CABERNET SAUVIGNON, La Mancha, España (13% Alc. Vol.) \$139 \$609

FINCA FERRER, VIENTO SUR, SYRAH, Mendoza, Argentina (14% Alc. Vol.) \$129 \$559

NORTON DOC, MALBEC, Mendoza, Argentina (14% Alc. Vol.) \$199 \$849

EMEVÉ, CALANDRIA, CABERNET SAUVIGNON, MERLOT, Valle de Guadalupe, B.C., México (13.9% Alc. Vol.) \$699

BALERO, CABERNET SAUVIGNON, MERLOT, Valle de Guadalupe, B.C., México (13% Alc. Vol.) \$1,039

DON LEO, LINDE, SYRAH, Parras, Coahuila, México (13.8% Alc. Vol.) \$1,099

DON PERFECTO, MALBEC, Parras, Coahuila, México (13.7% Alc. Vol.) \$1,049

CASA MADERO 3V, CABERNET SAUVIGNON, MERLOT, TEMPRANILLO, Parras, Coahuila, México (13.5% Alc. Vol.) \$999

MISIONES DE CALIFORNIA, NEBBIOLO, Valle de Guadalupe, B.C., México (13.7% Alc. Vol.) \$949

MÉNAGE À TROIS, CABERNET SAUVIGNON, California, E.U.A (13.5% Alc. Vol.) \$949

XECUÉ, CABERNET SAUVIGNON, CABERNET FRANC, MERLOT, Valle de Guadalupe, B.C., México (13.5% Alc. Vol.) \$849

DON LEO, CABERNET SAUVIGNON, SYRAH, Parras, Coahuila, México (13.9% Alc. Vol.) \$1,299

BLANCOS

COPA BOTELLA
(150 ml) (750 ml)

FINCA FERRER, VIENTO SUR, TORRONTÉS, Mendoza, Argentina (13.5% Alc. Vol.) \$139 \$609

DON LEO, CHARDONNAY, Parras, Coahuila, México (13.5% Alc. Vol.) \$1,089

ROSADOS

COPA BOTELLA
(150 ml) (750 ml)

EL COTO, ROSADO, TEMPRANILLO, La Rioja, España (13% Alc. Vol.) \$129 \$599

CASA MADERO, V ROSADO, CABERNET SAUVIGNON, Parras, Coahuila, México (12.5% Alc. Vol.) \$719

ESPUMOSO

COPA BOTELLA
(150 ml) (750 ml)

CANALS & NUBIOLA CAVA, MACABEO, PARELLADA, XAREL-LO, Sant Sadurní d'anoia, España (11.5% Alc. Vol.) \$449

GUANAJUATENSE

COPA BOTELLA
(150 ml) (750 ml)

GUANAMÉ BLEND, SYRAH, TEMPRANILLO, MALBEC, San Felipe (13.8% Alc. Vol.) \$189 \$819

CUNA DE TIERRA M3, MALBEC, MERLOT, MARSELAN, Dolores Hidalgo (13.6% Alc. Vol.) \$659

ENGLISH -SEASONAL SELECTIONS-



CRISPY HUAUZONTLES (250 gr) \$139
(Crispy Mexican greens over chichilo negro, one of Oaxaca's seven traditional moles, with a silky baby carrot purée)



CHARRED BABY CORN (5 pcs) \$139
(Mesquite- and oak-grilled baby corn with roasted garlic mayo and aged and fresh Cotija cheese, served with a corn husk and eggplant dip, salsa macha, and a touch of chichatana ant)



SMOKED SALMON CROQUETTES (4 pcs) \$149
(Crispy croquettes with a creamy cured and smoked salmon center, served with a silky Eureka lemon and dill sauce)



CORUNDA URICHO (1 pc) \$159
(A traditional Michoacán-style corunda filled with uricho—slow-cooked pork in a dried chile sauce—wrapped in Swiss chard and served over green pipián with pickled white and golden beets)



BEEF TONGUE IN TOMATILLO SAUCE \$289
(160 gr)
(Tender beef tongue with tomatillo and purslane, duck-fat confit potatoes, and Mexican greens. Served with blue and white corn tortillas)



CRISPY PORK BELLY & MOLE (200 gr) \$249
(Crispy-skinned, slow-cooked pork belly with our Casona-style mole de olla, blue and white corn chochoyotes, crispy pressed-pork crumbs, and baby vegetables)



PICAÑA BURGER (200 gr) \$345
(Picaña on a house-made brioche bun with blue cheese, Argentine chimichurri, bacon jam, house pickles, and truffle fries)



MEXICAN CACAO & HAZELNUT CAKE \$149
(100% Mexican cacao and hazelnuts with vanilla sauce, a crisp Florentine, sweet butter, and garambullo sorbet)



HELADO DE GARAMBULLO (120 gr) \$129
(Garambullo ice cream with flambéed strawberry, xoconostle, and tomatillo, served with a crisp buñuelo) *Garambullo is the fruit of a cactus native to central and northern Mexico

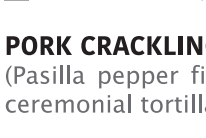
ENGLISH

COLD APPETIZERS

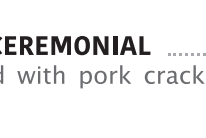
- BEEF TONGUE TOSTADA** (100 gr) \$179
(Thinly sliced pickled beef tongue on a crisp blue corn tostada, with Mexican greens, fresh fava beans, baby carrots, creamy avocado, and a sun-dried tomato dip)
- MEXICAN CHEESE PLATE** (100 gr) \$359
(Cheese: Padua, smoked Manchego, Ovni and aged Junipero, served 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

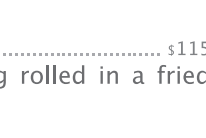
- TAMAL OAXAQUEÑO** (1 pc) \$149
(Stuffed with strips of peppers, corn and cheese, served with yellow mole)
- DRY MEXICAN NOODLES WITH MARINATED PORK** (200 gr) \$155
(On an extra-aged Cotija cheese sauce, avocado, grated cheese and blue corn crisp)
- MADELEINES WITH CHAPULINES (GRASSHOPPERS)** (4 pcs) \$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

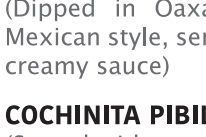
- PORK CRACKLING CEREMONIAL** \$115
(Pasilla pepper filled with pork crackling rolled in a fried ceremonial tortilla)
- SHANK WITH CHICHILLO NEGRO (BLACK OAXACAN MOLE)** \$99
- FLANK** \$99
- SOFT-SHELL CRAB** \$179
(With blue corn tortillas and hoja santa (mexican pepperleaf), served with homemade roasted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

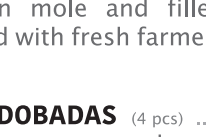
- GARDEN SALAD** \$199
(Heirloom tomatoes, farro, and baby lettuce with a native cilantro dressing and Mexican-style tapenade, served with crispy fried mozzarella.)
- WILD BERRIES SALAD** \$199
(Arugula, spinach, goat cheese, blackberries, raspberries, citrus vinaigrette and fresh parmesan cheese)
- PEPPER CRUSTED TUNA SALAD** \$199
(Lettuce, asparagus, avocado, sweet potato chips with a soy and butter reduction)

SOUPS

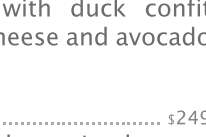
- BEEF BROTH** (200 ml) \$175
(Beef bone broth cooked with regional peppers served with vegetables, beef and marrow)
- CHICHARRON CREAM SOUP** (200 ml) \$125
(With a tomato and guajillo pepper base, served with sprinkled dried chili and fresh cheese)
- CANTINA-STYLE SHRIMP BROTH** (200 ml) \$89



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 CANNELLONI** (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)
- ZARANDEADO SHRIMP** (5 pcs) \$359
(Adobo-marinated and grilled shrimp, served with baby potatoes, habanero cream, Parmesan, butter, herbs, and garlic.)
- 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 grilled 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' sauceds)
- 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



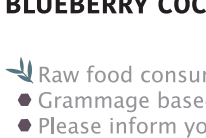
OCTOPUS
AGUACHILE

SIDE DISHES

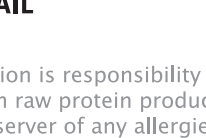
- MIXED GREENS** (150gr) \$59
- POTATO WEDGES** (150 gr) \$75
- GUACAMOLE** (60 gr) \$109
- ASPARAGUS** (150 gr) \$92
- HOMEMADE MASHED POTATOES** (150 gr) \$59

DESSERTS

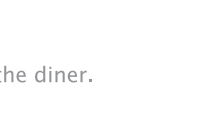
- QUESO BOLA CAKE** \$129
(Soft and creamy made traditional marquesitas cheese)
- TUMBAGONES** \$145
(Crips rolls filled with milk caramel mousse and strawberries)
- CORNBREAD** \$129
(Served with seasonal fruits)
- HOMEMADE FLAN** \$129
- PUMPKIN CAKE** \$135
(Inspired by a traditional recipe from the 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

◆ 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

¿QUÉ ES EL CONSUMO EXCESIVO DE BEBIDAS ALCOHÓLICAS?

Se refiere al consumo de alcohol en cantidad mayor de cinco copas estándar (hombres) o cuatro copas estándar (mujeres), por ocasión y que de continuarse, ocasiona problemas sociales y de salud en el bebedor y las personas que lo rodean.

CONSUMO MÁXIMO

(Unidades máximas por ocasión recomendadas por la Secretaría de Salud)

5 COPAS
hombres



4 COPAS
mujeres

UNA COPA ESTÁNDAR EQUIVALE A:



Una cerveza
(355 ml)



Una copa de
vino tinto
(148 ml)



Un jarro de
pulque
(250 ml)



Un caballito
de tequila
(44 ml)



Un cóctel de 1.5
oz de destilado
(44 ml)

*Ejemplos de consumo límite permitido por la Secretaría de Salud:

Cerveza / 355 ml / 4.5% alc. vol. / 5 cervezas máximo para hombres y 4 cervezas máximo para mujeres

1 copa de tequila / 44 ml / 40% alc. vol. / 5 copas máximo para hombres y 4 copas máximo para mujeres

1 copa de vino tinto / 160 ml / 12% alc. vol. / 4.6 copas máximo para hombres y 3.7 máximo para mujeres