
ENMIIENDA 21
21
LA CASONA SPEAKEASY

PROMOCIÓN

"APLICA ÚNICAMENTE LOS JUEVES EN ENMIIENDA 21"



MAKER´S MARK
OLD FASHIONED
3 X 2

Todos los jueves

COCTELERÍA

"Y ALGO MÁS"

MARGARITA

Un ícono de la coctelería mundial y el emblema del tequila en la barra, no hay un lugar de origen claro, pero se dice que pudo ser Ensenada, Tijuana, Cd. Juárez o Acapulco.

MARGARITA → $109
(Tequila Herradura blanco, limón y licor de naranja)

TOMMY´S MARGARITA → $119
(Tequila Herradura blanco, miel de agave y limón verde)

MARGARITA EMBRUJADA → $119
(Sotol Hex, limón verde y miel de agave)

MARGARITA AL PASTOR → $119
(Tequila Herradura blanco termocirculado con chiles secos, jarabe de piña, cilantro y licor de elote)

PIÑA COLADA

Es uno de los cocteles tropicales más famosos del mundo, creada en 1950 en Puerto Rico, su perfil suave y cremoso evocan inmediatamente el Caribe.

PIÑA COLADA AL MULE → $129
(Milk punch de piña colada con jengibre y Appleton Signature)

MEZCAL COLADO → $149
(Mezcal Amarás Espadín, crema de coco y jugo de piña)

BANANA COLADA → $129
(Whisky Jim Beam, jarabe de piña, leche de coco y Cold Foam de banana)

CORN COLADA → $129
(Tequila Arette blanco, jarabe de elote y jugo de piña fresco)

NEGRONI

Es uno de los cocteles mas icónicos del mundo: elegante, intenso y con una personalidad muy clara.

NEGRONI ENVEJECIDO EN COCO → $139
(Tradicional Negroni con reposo en una barrica de coco, durante por lo menos 28 días)

NEGRONI SBAGLIATO → $109
(Cinzano Rosso, Campari y Prosecco)

NEGRONI CACAO → $139
(Negroni clásico con percolación de cáscara de cacao tostada)

MARTINI

Son tragos elegantes, minimalistas y con un perfil alcohólico protagonista.

DRY MARTINI → $139
(Gin Mltrch, vermut seco)

ORANGE & BUTTER ESPRESSO MARTINI → $129
(Vodka fat washing con mantequilla, licor de café, oleo saccharum de cítricos y café espresso)

NEW PORN STAR MARTINI → $149
(Mezcal Amarás Espadín, jugo piña fresco, licor de maracuyá y jarabe de maracuyá)

MARTINI MEZCAL → $139
(Mezcal Amarás Espadín, vermut seco y aceitunas de chocolate)

OLD FASHIONED

Los old fashioned son la raíz de la coctelería clásica, literalmente representa la fórmula original del "coctel" tal y como se definía en el siglo XIX: espirituoso + azúcar + agua.

OLD FASHIONED → $129
(Jim Beam bourbon, bitter angostura aromatic y azúcar)

RUM OLD FASHIONED → $129
(Ron diplomático Mantuano, aromatic bitter angostura y azúcar)

TEQUILA OLD FASHIONED → $129
(Tequila Arette blanco, aromatic orange bitter angostura y azúcar)

PEANUT BUTTER OLD FASHIONED → $129
(Jack Daniel´s fat washing con crema de cacahuate, bitter de cacao y azúcar)

PALOMA

Es el coctel más representativo y consumido de México; es refrescante, directa y profundamente ligada a la cultura popular.

PALOMA CLÁSICA → $179
(Tequila Arette blanco, sal y refresco de toronja)

OAXACA PALOMA → $129
(Bruxo Receta Inicial, sal de hoja santa, miel de agave, jugo de toronja y agua mineral)

PALOMA ARTESANAL → $179
(Tequila Hornitos Cristalino, jugo de toronja fresco, miel de agave y sal volcánica)

PALOMA DE VERANO → $129
(Herradura blanco, jugo de piña fresco, jarabe de romero y sal de chiles)

SPRITZ

Los Spritz son sinónimo de aperitivo; frescura y ligereza. Nace en el norte de Italia donde la costumbre era rebajar vino con agua, de ahí el término spritzen del alemán rociar.

APEROL SPRITZ → $169
(Aperol, vino espumoso prosecco y agua mineral)

HUGO SPRITZ → $239
(Licor de flor de Saúco, prosecco y agua mineral)

CHAMBORD SPRITZ → $159
(Chambord -licor de frambuesas negras y moras- , prosecco y agua mineral)

ITALICUS SPRITZ → $229
(Italicus -licor de bergamota-, prosecco y agua mineral)

TÓNICOS

PEPINO TONIC → $179
(Hendrick´s, pepino y agua tónica)

TRIPLE ORANGE → $209
(Condesa clásica, mermelada de naranja, cáscara de naranja, bitter de naranja y agua tónica)

SALMONCITO → $209
(Condesa clásica, Campari, toronja y agua tónica)

GINGER TONIC → $169
(Roku gin, jengibre y agua tónica)

FERMENTADOS

CERVEZA BUEN HOMBRE PALE ALE → $109

VINO ROSADO, BIG TOP WHITE ZINFANDEL → $129

VINO TINTO, MÉNAGE À TROIS ENSAMBLE → $179

VINO BLANCO, MÉNAGE À TROIS PINOT GRIGIO → $179

DRY GUEST

Los "Dry Guest" eran las personas que no tomaban alcohol durante la prohibición.

BICHO CERVEZA DE JENGIBRE → $79

LAGUENSE ZERO PALE ALE → $79

REFRESCO ARTESANAL DE JENGIBRE FRIZZ MATE → $79

DESTILADOS

"LA PROHIBICIÓN TERMINA AQUÍ"

MEZCAL

	(45 ml)	(90 ml)	(750 ml) (700 ml*)
RUFINA AGAVE SILVESTRE (50% Alc. Vol.)	$165	$315	$2,399
MONTELOBOS ESPADÍN (43.2% Alc. Vol.)	$149	$285	$2,149
OCOTALES ESPADÍN (48% Alc. Vol.)	$119	$225	$1,739
OCOTALES TEPEZTATE (49.3% Alc. Vol.)	$219	$415	$3,129
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	$2,149
BRUXO RECETA INICIAL (37% Alc. Vol.)	$129	$245	$1,849
AMARÁS ESPADÍN JOVEN (37% Alc. Vol.)	$139	$265	$1,969
AMARÁS ESPADÍN REPOSADO (37% Alc. Vol.)	$159	$305	$2,299
AMARÁS CUPEATRA SILVESTRE (40.3% Alc. Vol.)	$179	$339	$2,599
AMARÁS LOGIA CENIZO (43% Alc. Vol.)	$239	$455	$3,229 *

CAVA MEXICANA

	(45 ml)	(90 ml)	(750 ml) (1000 ml*)
VODKA 1533 (45% Alc. Vol.)	$99	$189	$1,419
POX POXAN (42.5% Alc. Vol.)	$119	$225	$1,739
BACANORA SANTO CUVISO (46% Alc. Vol.)	$119	$225	$1,739
YOLIXPA SIETE RAYAS (30% Alc. Vol.)	$99	$189	$1,419
CHARANDA URUAPAN 1,000 ml (46% Alc. Vol.)	$119	$229	$2,319 *
RON POTOSÍ BLANCO (40% Alc. Vol.)	$79	$149	$1,089
WHISKY ABASOLO (40% Alc. Vol.)	$119	$225	$1,739
TUXCA INSECTO (46% Alc. Vol.)	$209	$399	$2,999
JUERTE DESTILADO DE PULQUE (40% Alc. Vol.)	$119	$225	$1,739
HEX SOTOL (40% Alc. Vol.)	$139	$265	$1,969
SAKE NAMI JUNMAI (16% Alc. Vol.)	$119	$225	$1,739

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

	(45 ml)	(90 ml)	(750 ml) (700 ml*) (1000 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 *
7 LEGUAS 47 (47% Alc. Vol.)	$249	$479	$3,329 *
TIERRA NOBLE BLANCO (40% Alc. Vol.)	$135	$259	$1,969
TIERRA NOBLE CRISTALINO (38% Alc. Vol.)	$159	$305	$2,299
CASCAHUÍN BLANCO (38% Alc. Vol.)	$119	$225	$1,739
TAPATÍO BLANCO (40% Alc. Vol.)	$99	$189	$1,892 **
OCHO PLATA (40% Alc. Vol.)	$149	$285	$2,149
G4 BLANCO (40% Alc. Vol.)	$139	$265	$1,969
UMBRALES DE PIEDRA BLANCO (40% Alc. Vol.)	$149	$285	$2,149

RON

	(45 ml)	(90 ml)	(750 ml) (700 ml*)
APPLETON ESTATE 8 AÑOS (43% Alc. Vol.)	$119	$225	$1,739
APPLETON ESTATE SIGNATURE (40% Alc. Vol.)	$109	$205	$1,529
KINGSTON 62 WHITE (40% Alc. Vol.)	$99	$189	$1,419
HAVANA CLUB 7 AÑOS (40% Alc. Vol.)	$129	$245	$1,709 *
BACARDÍ BLANCO (40% Alc. Vol.)	$109	$205	$1,429 *
BACARDÍ 8 AÑOS (40% Alc. Vol.)	$129	$245	$1,859
ZACAPA 23 AÑOS (40% Alc. Vol.)	$209	$399	$2,999
DIPLOMÁTICO MANTUANO (40% Alc. Vol.)	$159	$305	$2,299
DIPLOMÁTICO RESERVA EXCLUSIVA (40% Alc. Vol.)	$219	$415	$3,129

COGNAC

	(45 ml)	(90 ml)	(700 ml)
MARTELL VS (40% Alc. Vol.)	$159	$305	$2,119
MARTELL VSOP (40% Alc. Vol.)	$189	$359	$2,419
HENNESSY VSOP (40% Alc. Vol.)	$219	$415	$2,919

BRANDY

	(45 ml)	(90 ml)	(700 ml)
TORRES 10 (38% Alc. Vol.)	$119	$225	$1,619
TORRES 5 (38% Alc. Vol.)	$99	$189	$1,329

VODKA

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

WHISKY

	(45 ml)	(90 ml)	(750 ml) (700 ml*)
BOWMORE 12 AÑOS (40% Alc. Vol.)	$179	$339	$2,429 *
MAKER'S MARK (45% Alc. Vol.)	$149	$285	$1,919 *
WOODFORD RESERVE (43% Alc. Vol.)	$189	$359	$2,739
JACK DANIEL'S SINGLE BARREL (45% Alc. Vol.)	$189	$359	$2,419 *
JACK DANIEL'S OLD 7 (40% Alc. Vol.)	$125	$239	$1,679 *
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	$205	$1,529
BULLEIT BOURBON (45% Alc. Vol.)	$139	$265	$1,969
MACALLAN 12 AÑOS (43% Alc. Vol.)	$299	$569	$3,799 *
GLENFIDDICH 12 (40% Alc. Vol.)	$219	$415	$3,129
J.W. ETIQUETA NEGRA (40% Alc. Vol.)	$179	$339	$2,599
BUCHANAN'S 12 DE LUXE (40% Alc. Vol.)	$169	$319	$2,319
TOKI (43% Alc. Vol.)	$149	$285	$2,149
MONKEY SHOULDER (40% Alc. Vol.)	$179	$339	$2,429 *
HATOZAKI (40% Alc. Vol.)	$189	$359	$2,419 *

GINEBRA

	(45 ml)	(90 ml)	(700 ml*) (750 ml)
ROKU (43% Alc. Vol.)	$149	$285	$2,149 *
BULLDOG (40% Alc. Vol.)	$139	$265	$1,969
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	$2,599
CONDESA CLÁSICA (43% Alc. Vol.)	$179	$339	$2,599
CONDESA XOCONOSTLE (43% Alc. Vol.)	$179	$339	$2,599
LARIOS DRY (40% Alc. Vol.)	$149	$285	$1,919 *
GIN MARE (43% Alc. Vol.)	$189	$359	$2,419 *

LICORES

	(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

PARA ACOMPAÑAR TUS BEBIDAS

TABLA DE QUESOS MEXICANOS (100 gr) → $359
(Quesos: Padua, Raclette, Ovni y Junípero maduro, acompañados de escabeche de uvas verdes, duraznos caramelizados al whisky, 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 sazonada)

ELOTITOS CALLEJEROS (250 gr) → $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 (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)

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 → $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, mini tostada de ceviche de pescado y mini tostada de tartar de res)

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)

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)

TACO CEREMONIAL DE CHICHARRÓN PRENSADO → $115
(Chile pasilla relleno de chicharrón prensado, envuelto en una tortilla ceremonial frita)

TACO DE CHAMORRO CON CHICHILO NEGRO (1 pieza) → $99

TACO DE SUADERO (1 pieza) → $99

TACO DE JAIBA DE CONCHA SUAVE (1 pieza) → $179

TACO DE 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)

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)

PIZZA LA CASONA (30 cm) → $359
(De chilaquiles de salsa pasilla, cebolla, crema, cilantro y queso fresco)

- 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.

¿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