

LA CASONA

STEAKHOUSE & SEAFOOD GRILL

ENTRADAS

CHICHARRÓN DE PULPO 230g 🍷	590
<i>Cebolla Cambray, Chile Serrano Tostados, Limón, Aderezo de Sriracha</i>	
OSTIÓN 1/2 Docena Por Docena 🍷🍷	800 1,600
<i>- Natural - Rockefeller - Rasurados</i>	

EMPANADAS

EMPANADA VEGANA 300g 🌱🌾	260
<i>Ajo, Champiñón, Bulbo de Hinojo, Eneldo, Aceituna</i>	
EMPANADA DE CARNE 300g 🌾	290
<i>Estofado de Carne con Vegetales</i>	

ENSALADAS

ENSALADA CESAR 250g	260
<i>Aderezo Hecho en Casa con Anchoas, Ajo, Parmesano y Crotón</i>	
- Pollo	280
- Camarón 🍷	340
HEIRLOOM ORGÁNICO 300g	350
<i>Cebolla, Queso Cabra Flameado, Chimichurri con Pimiento, Hojas de Albahaca, Nueces</i>	
ENSALADA DE MORAS 200g	310
<i>Lechuga Mixta, Queso Gorgonzola, Reducción de Balsámico y Nueces Caramelizadas</i>	
ENSALADA DE PALMITO 190g	270
<i>Aderezo de la Casa, Espinaca Baby, Champiñón, Tomate, Semillas de Ajonjolí</i>	
ENSALADA DE SANDÍA 250g	290
<i>Salsa de naranja y Jengibre, Queso Feta, Nueces, Pepino y Verdolaga</i>	

DEL MAR

CEVICHE CARIBEÑO 270g 🌊🍷	420
<i>Camarón, Pescado, Cebolla Morada, Cilantro, Limón, Jitomate, Mango, Aceite de Ajo, Chips de Plátano y Camote</i>	
TIRADITO 250g 🌊🍷	550
<i>Pescado Fresco Local, Jugo de Limón, Cebolla Morada, Cilantro, Maíz Inflado, Aguachile Amarillo de Maracuyá, Chips de Camote, Brotes</i>	
TARTAR DE ATÚN 280g 🌊🍷	390
<i>Wafu de Chile Serrano, Ralladura de Limón Amarillo, Massago Amarillo, Soya, Cebolla, Cilantro, Aceite de Sésamo</i>	
CÓCTEL DE CAMARÓN 200g 🍷	360
<i>Salsa Coctelera de la Casa, Camarón 26/30, Aguacate</i>	
CARPACCIO DE RES 170g	490
<i>Salsa de Aji Negro, Arroz, Mix de Brotes, Nabo, Hojas de Cilantro</i>	

SOPAS

CREMA DE ALMEJA 200g 🍷	220	SOPA DE CEBOLLA 260g	200	JUGO DE CARNE 170g	290
<i>Vegetales, Tocino y Mantequilla</i>		<i>Caramelizada con Mantequilla, Cubierta con Queso Suizo</i>		<i>Chicharrón de Pecho de Res, Cebolla, Cilantro, Chile Serrano, Limón, Salsa Verde, Frijoles</i>	

DE NUESTRA PARRILLA

SALMÓN FRESCO 200g 🌊	490	POSTA DE ROBALO 250g 🌊	520	PICANA USDA 300g	950
<i>Limón Eureka Parrillado</i>		<i>Limón Eureka al Grill</i>			
PESCA DEL DÍA 🌊	490	TRUCHA AHUMADA 300g 🌊	520	FILETE DE RES 220g	1,150
<i>A la Parrilla, Mantequilla Derretida o al Mojo de Ajo</i>		<i>Marinada en Ponzu, Romero, Limón Amarillo</i>		NEW YORK 390g	
				1,150	
PULPO ENEGRECIDO 250g 🍷	850	MEJILLONES 300g 🍷	650	RIB EYE 390g	1,150
<i>Papas Asadas con Páprika, Aceite de Olivo, Sal, Crotón con Aderezo de Ajo</i>		<i>Cebolla Blanca, Ajo, Vino Blanco, Perejil, Sal, Acompañado de Pan de Ajo, Papas Fritas</i>		FILETE DE SIRLOIN VELVET 300g	
				850	
				<i>Hongos Salteados, Papa Paja, Glase Balsámico, Demi Glasé de Cabernet Sauvignon</i>	

🌊 PESCADO 🍷 MARISCOS 🌱 VEGANO 🌿 VEGETARIANO 🌾 SIN GLUTEN 🍷 PICANTE

Premium Culinary 🍷 20% Descuento para All-Inclusive y Meal Plan.

Precios en pesos mexicanos e incluyen impuestos.

Aviso: El consumo de carnes, aves, mariscos o huevos crudos o poco cocidos puede aumentar el riesgo de enfermedades transmitidas por alimentos.

LA CASONA

STEAKHOUSE & SEAFOOD GRILL

ESPECIALIDADES

PASTA RAGÚ 220g <i>Carne Molida, Salsa Pomodoro, Queso Parmesano</i>	280
PASTA ALFREDO 190g <i>Salsa Alfredo de la Casa, Parmesano, Perejil</i>	280
SHORT RIB 8 hrs. de Cocción 250g <i>Puré de Plátano, Salsa Bordalesa, Vegetales, Lechuga Frisse</i>	800
HAMBURGUESA 200g <i>Pan Brioche, Mayonesa Trufada, Tinta de Calamar, Arígula, Mermelada de Tocino, Queso Cheddar, Papas Fritas</i>	350
SHANK DE CORDERO 250g <i>Salsa Carnenera, Vegetales Parrillados</i>	750
COLIFLOR ROSTIZADA 400g <i>Perejil Frito, Salsa de Zanahoria con Pepita, Reducción de Coco, Aceite de Trufa</i>	290
CHEF'S EXPRESSION 190g <i>Sabores Frescos Desde Nuestra Cocina</i>	700



CORTES AÑEJADOS

35 a 50 Días



NEW YORK AÑEJADO 400g	1,350
RIB EYE AÑEJADO 400g	1,350

LA CASONA
STEAKHOUSE & SEAFOOD GRILL

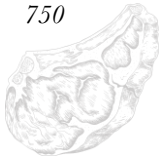
orgullosamente sirve Platinum Angus

Angus de alta calidad es uno de los grados premium de la USDA con un nivel de calidad grado A. Todos los cortes deben cumplir con un conjunto excepcional de criterios, antes de ser considerados para la etiqueta.

La selección asegura una carne con un marmoleo óptimo, un rico sabor y una suavidad perfecta.

PREMIUM

COLA DE LANGOSTA	6 Por/Gramo
<i>Romero, Tomillo, Pimienta Blanca, Mojo de Ajo</i>	
MAR Y TIERRA 170g	1,250
<i>Romero, Tomillo, Pimienta Blanca, Mojo de Ajo</i>	
MACARRÓN CON LANGOSTA 100g	700
<i>Queso</i>	
TOMAHAWK STEAK 1000g Por Pareja	2,990
<i>Servido sobre una plancha de Sal del Himalaya</i>	
PORTER HOUSE 1000g Por Pareja	2,990
<i>Servido sobre una plancha de Sal del Himalaya</i>	
NEW YORK PRIME 450g	1,350
RIB EYE PRIME 450g	1,350
FILETE DE PESCADO SUSTENTABLE 280g	750



GUARNICIÓN

Macarrón con Queso 150g	160
Shishitos Parrillados 150g	160
Papas Cambray a las Finas Hierbas 200g	160
Puré de Papa 150g	160
Champiñones Salteados 150g	160
Papa Al Horno 300g	160
Espárragos Asados 120g	160
Vegetales Asados 200g	160

SALSAS

Las salsas están incluidas

Raíz Fuerte	Gravy	Tomate Rostizado
Bordalesa	Blue Cheese	Xcatic con Ajo
Chimichurri	Mostaza	



PESCADO



MARISCOS



VEGANO



VEGETARIANO



SIN GLUTEN



PICANTE

Premium Culinary 20% Descuento para All-Inclusive y Meal Plan.

Precios en pesos mexicanos e incluyen impuestos.

Aviso: El consumo de carnes, aves, mariscos o huevos crudos o poco cocidos puede aumentar el riesgo de enfermedades transmitidas por alimentos.