



LA CASONA · MEXICANA.®

· COCINA MEXICANA & GRILL ·



· CARTAGO ·

# ENTRADAS

## QUESO FUNDIDO NATURAL

₡8.000  
(170 g)

Queso mozzarella fundido a la parrilla, acompañado de tortillas.

## CEVICHE

₡7.000  
(200 g)

Ceviche de camarón, mango, pepino, cebolla morada y aguacate.

## QUESO FUNDIDO ESPECIAL

₡8.500  
(170 g)

Queso mozzarella fundido a la parrilla acompañado a tu elección con hongos, chorizo o pastor, tortillas de harina o maíz.

## CHICHARRÓN DE QUESO

₡3.900  
(100 g)

Costra de queso mozzarella, acompañado de guacamole.

## FLAUTAS

₡7.900  
(3 pzas)

Tres piezas de tortilla en forma de taco dorado, rellenas de pollo, bañadas en salsa verde y roja acompañadas de natilla, queso y lechuga.

# GUACAMOLES

## GUACAMOLE DE RIB EYE

₡12.500  
(300 g)

Tradicional guacamole, con cebolla, culantro, tomate y picante a su elección, acompañado con chicharrón de rib eye.

## TRÍO MEXICANO

₡6.500  
(240 g)

Guacamole, pico de gallo y frijoles, acompañados de chips y chicharrón crujiente.



👨‍🍳 Recomendación del chef

★ Platillo nuevo

GUACAMOLE EN MESA

# PARA EMPEZAR

## ENSALADA POBLANA

₡7,700  
(140 g)

Lechuga fresca acompañada de vegetales a la parrilla y grano de elote; elige lo que más te guste: camarón salteado, arrachera o pollo a la parrilla.

## ★ COSTILLAS DE ELOTE

₡4,000  
(200 g)

Costillas de elote a la parrilla acompañadas de mayonesa con salsa de guajillo o chile en hojuelas.

## 👤 TRES MARÍAS

₡4,400  
(3 Pz)

3 picaditas de masa de maíz, 1 pieza con arrachera y guacamole, 1 de cochinita y una pieza con birria de res.

## ESQUITES

₡4,500  
(160 g)

Grano de maíz cocinado, acompañado de mayonesa, queso y chile en hojuelas.

## ELOTE POBLANO

₡3,900  
(300 g)

Elote pasado a la parrilla con mayonesa, queso rallado y picante a tu elección.

## NACHOS

₡4,900  
(500 g)

Tradicionales nachos con queso cheddar y jalapeño.

## AGREGA:

### BIRRIA DE RES

₡7,500  
(100 g)

### ARRACHERA

₡7,500  
(100 g)



TRES MARÍAS

👤 Recomendación del chef

★ Platillo nuevo

# SOPAS Y PASTAS

**SOPA AZTECA**  
\$5.900 / \$4.400  
(Gde 450 ml-Ch 250 ml)

Tradicional sopa a base de tomate con un toque de picor, con pollo y fajitas crujientes de tortilla, queso y aguacate.

★ **SOPA TARASCA**  
\$5.800 / \$4.900  
(Gde 450 ml-Ch 250 ml)

Sopa cremosa de frijol con un sabor a chile ancho, acompañada de juliana de tortilla, queso, aguacate y pollo.

👨 **ESPAGUETI XEX**  
\$8.200  
(180 g)

Pasta con camarones, verduras en reducción de vino blanco y natilla.

**MOLE DE OLLA**  
\$6.200  
(Gde 450 ml)

Típico platillo de la gastronomía mexicana con verduras, carne de res, un ligero picor y acompañado de tortillas de maíz.

👨 **CHILEATOLE**  
\$4.950  
(240 g)

Tradicional platillo caldoso poblano, con base de maíz, toque ligero de chile serrano, acompañado de queso y crema.

★ **EL POBLANO**  
\$7.000  
(180 g)

Pasta larga en salsa poblana con grano de elote, queso y pollo a la parrilla.

# ARMA TUS ENCHILADAS

Gratinadas con queso mozzarella, acompañadas de frijoles y totopos.

3 pz (250 g)

\$8,300

## ELIGE TU SALSA

- Frijol
- Mole
- Tarasca
- Suiza
- Roja
- 3 Moles
- Verde

## ELIGE TU RELLENO

- Pollo (90 g)
- Queso (90 g)
- Arrachera (90 g)



HAZLO COMBO POR \$4.400



SOPA  
250 ml



AGUA  
250 ml



REFRESCO  
355 ml



Recomendación  
del chef



Platillo nuevo

ENCHILADAS ROJAS

# PLATOS FUERTES MEXICANOS

## POZOLE MEXICANO

₡7,900 / ₡4,900

(Gde 450 ml-Ch 250 ml)

Tradicional platillo mexicano preparado con carne de cerdo y maíz, en un caldo rojo ligeramente picante, acompañado de rábanos, cebolla, lechuga y totopos.

## MOLE POBLANO

₡13,000

(250 g)

Especialidad de la cocina poblana, pechuga de pollo a la parrilla, bañada con mole poblano, hecho a base de granos, chocolate y chiles, acompañado de arroz rojo y frijoles.

## COCHINITA PIBIL

₡9,900

(180 g)

Platillo tradicional del estado de Yucatán con carne de cerdo marinado con pasta de chiles y cítricos, horneado por 12 horas, servido con aguacate, frijoles y salsa xnipec.

## ★ CHILE RELLENO

₡10,500

(400 g)

Chile poblano relleno de carne de res, capeado sobre un caldillo de tomate.

## CHILAQUILES

₡9,000

(300 g)

Totopos dorados bañados en salsa verde o roja, acompañados de arrachera, pastor o pollo a la parrilla, con natilla, queso, aguacate y cebolla morada.

## PECHUGA A LOS PIPIANES

₡9,900

(250 g)

Pechuga de pollo a la parrilla bañada con pipián verde, hecho a base de pepita, y pipián rojo hecho a base de cacahuete. Acompañado de arroz blanco.

# CHILA COS

TOTOPOS RICOS Y RELLENITOS

(300 g)

Chilaquiles tradicionales con el relleno de tu elección. Terminados con natilla, queso, aguacate y cebolla morada.

₡9,000

1

## ELIGE TU RELLENO

- Birria (120 g)
- Pastor (120 g)



2

## MUY SALSA

Bañados en salsa a elegir:

- Verde
- Roja



CHILAQUILES VERDES

HAZLO COMBO POR ₡4,400



SOPA  
250 ml

+



AGUA  
250 ml

6



REFRESCO  
355 ml



Recomendación  
del chef



Platillo nuevo

# TACOS TRADICIONALES

## ★ LOS CAMPECHANOS

¢7,500  
(4 pz -200 g)

Carne de res y chorizo sobre tortilla de maíz con queso, acompañado de cebolla asada, salsa de jalapeño y piña.

## TACOS DE BIRRIA

¢7,900  
(4 pz -200 g)

Carne de res marinada en un adobo de chiles y especias, cocida a fuego lento, sobre tortillas de maíz, acompañada de consomé con culantro y cebolla.

## TACOS AL PASTOR

¢6,500  
(4 pz -200 g)

Receta única poblana del pastor sobre tortilla de maíz, acompañada de cebolla, culantro, piña y una salsa de jalapeño.

## TACOS DE COCHINITA

¢7,200  
(4 pz -200 g)

Carne de cerdo horneada tradicional de Yucatán, sobre tortillas de maíz acompañadas de frijoles, aguacate, cebolla morada y salsa xinipec.

# TACOS AL CARBÓN

## SURTIDO DE TACOS

¢7,700  
(4 pz -200 g)

1 taco de pastor, 1 de pollo, 1 de arrachera y 1 taco de cochinita pibil.

## TACOS DE ARRACHERA

¢8,600  
(4 pz -200 g)

Carne asada a la parrilla sobre tortillas de maíz acompañadas de guacamole, cebolla, culantro y rábano.

## TACOS DE POLLO

¢6,400  
(4 pz -200 g)

Pollo a la parrilla sobre tortillas de maíz acompañados de pico de gallo y queso gratinado.

## TACOS DE GAONERA DE RIB EYE

¢9,900  
(3 pz -300 g)

A las brasas, sobre tres tortillas de maíz con costra de queso, acompañado de cebolla a la brasa, guacamole y salsa borracha.

## SURTIDO DE TACOS JUMBO

¢22,000  
(12 pz -500 g)

3 tacos de pastor, 3 tacos de arrachera, 3 tacos de pollo, 3 tacos de cochinita pibil, acompañados de guacamole, pico de gallo y salsa de jalapeño.

\*NO APLICA PAQUETE

HAZLO COMBO POR ¢4,400



SOPA  
250 ml



AGUA  
250 ml



REFRESCO  
355 ml



Recomendación del chef



Platillo nuevo

TACOS DE GAONERA DE RIB EYE

# AL CARBÓN

## RIB EYE AL TAMARINDO

₡15.900

(300 g)

Corte selecto a las brasas con espejo de salsa de tamarindo, acompañado de verduras rostizadas y papa gratin.

## NEW YORK

₡14.900

(300 g)

Selecto corte de res con marmoleo acompañado de papa arriera, verduras al grill y piña asada.

## LOMITO AZTECA

₡16.900

(300 g)

Lomito a las brasas sobre puré de papa rústico, verduras en escabeche en salsa de jamaica flameado con mezcal.

## ENTRAÑA

₡17.900

(300 g)

A las brasas, acompañada de verduras a la parrilla, papa gratin, cebolla al carbón y guacamole.

## ★ MOLCAJETE MAR Y TIERRA

₡18.900

(300 g)

Surtido de carnes a la parrilla: pollo, arrachera, pastor, chorizo y camarones dentro de un molcajete de piedra caliente, acompañado de chile jalapeño, queso fundido y tortillas de maíz.

## MOLCAJETE MEXICANO

₡14.900

(300 g)

Surtido de carnes a la parrilla pollo, arrachera, pastor y chorizo dentro de un molcajete de piedra caliente, acompañado de chile jalapeño, queso fundido y tortillas de maíz.

## COSTILLAS BBQ

₡14.900

(350 g)

Costillas de cerdo a la parrilla bañada en salsa bbq de la casa, acompañada de elote y papas fritas o papas salteadas.



MOLCAJETE MAR Y TIERRA

HAZLO COMBO POR ₡4.400



SOPA  
250 ml



AGUA  
250 ml



REFRESCO  
355 ml



6



Recomendación  
del chef



Platillo nuevo



# BURROS

## BURRO DE PASTOR

₡8,200  
(140 g)

Tortilla de harina rellena de carne al pastor con frijol, guacamole, queso mozzarella y olores, acompañada de papa a la francesa.

## BURRO DE ARRACHERA

₡9,900  
(140 g)

Tortilla de harina rellena de carne a la parrilla con frijol, guacamole y queso mozzarella, acompañada de papa a la francesa.

## BURRO DE POLLO

₡7,900  
(140 g)

Tortilla de harina rellena de pollo a la parrilla con frijol, guacamole y queso mozzarella, acompañada de papa francesa.

# GRINGAS

## GRINGA DE PASTOR

₡7,900  
(140 g)

Tortilla de harina rellena de carne al pastor, queso mozzarella y olores, acompañada de guacamole y chips.

## GRINGA DE ARRACHERA

₡9,900  
(140 g)

Tortilla de harina rellena de arrachera a la parrilla con queso mozzarella, acompañada de guacamole y chips.

## GRINGA DE BIRRIA

₡7,900  
(140 g)

Tortilla de harina rellena de queso mozzarella y birria, acompañada de consomé y olores.

## GRINGA DE POLLO

₡7,500  
(140 g)

Tortilla de harina rellena de pollo a la parrilla con queso mozzarella, acompañada de guacamole y chips.



BURRO DE ARRACHERA

HAZLO COMBO POR ₡4,400



SOPA  
250 ml



AGUA  
250 ml



REFRESCO  
355 ml



Recomendación del chef



Platillo nuevo

# LO SALUDABLE

## TACOS VEGETARIANOS

₡6.500

(4 pz-250 g)

Mezcla de vegetales sobre tortillas de maíz acompañados de queso mozzarella y pico de gallo.

## TACOS KETO

₡7.900

(200 g)

4 tacos de pastor, arrachera o pollo sobre costra de queso, acompañados de guacamole y pico de gallo.

## GRINGA VEGETARIANA

₡7.300

(300 g)

Tortilla de harina rellena de vegetales acompañados con queso mozzarella y guacamole.

# ESPECIALES DEL MAR

## SALMÓN NORUEGO

₡13.900

(230 g)

Salmón a las brasas acompañado de verduras a la parrilla y puré de papa.

## ★ CAMARONES AL GUSTO

₡9.900

(230 g)

Camarones al ajillo o empanizados, sobre una cama de arroz, acompañados de ensalada y papas rústicas.

## TACOS GOBERNADOR

₡9.900

(4 pz -250 g)

Camarones salteados con chile dulce, cebolla, orégano, gratinados con queso mozzarella sobre tortillas de maíz.

## TACOS DE PESCADO EN TEMPURA

₡8.300

(4 pz -200 g)

Pescado en tempura sobre tortilla de harina, con aderezo de chipotle, col morada y aguacate.



HAZLO COMBO POR ₡4.400



SOPA

250 ml



AGUA

250 ml



REFRESCO

355 ml



Recomendación del chef



Platillo nuevo

CAMARONES AL GUSTO

# POSTRES

★ **STRUDEL DE  
MANZANA**  
\$5,400  
(1 pz)

Pasta de hojaldre rellena de manzana con nuez, acompañada de helado de vainilla.

**CHEESECAKE**  
\$4,700  
(1 pz)

A tu elección:  
Chocolate, fresa o maracuyá.

**ACOMPÁÑALO CON  
BAILEYS**  
\$2,400  
(60 ml)

El acompañamiento perfecto para resaltar los sabores.

**CHURROS**  
\$4,200  
(4 pz)

Preparados al momento, acompañados de dulce de leche y topping de fresa.

**CHURROS CON HELADO**  
\$4,500  
(4 Pz)


Preparados al momento con helado de vainilla y chocolate

**FLAN**  
\$3,900  
(1 pz)

Tradicional flan casero



STRUDEL DE MANZANA

 Recomendación del chef

★ Platillo nuevo



[www.lacasonamexicana.com](http://www.lacasonamexicana.com)

**UNA MARCA DE GRUPO PLAZA**

Todos nuestros precios incluyen IVA y propina.  
El consumo de alimentos crudos responsabilidad de quien los ordena. Gramaje promedio antes de cocción. Todo ingrediente extra tiene un costo adicional, pregunta por el menú. Se prohíbe la venta de bebidas alcohólicas a menores de 18 años.