



LA CASONA · MEXICANA.

· COCINA MEXICANA & GRILL ·



❖ **PINARES** ❖

ENTRADAS

QUESO FUNDIDO NATURAL

₡8.000
(170 g)

Queso mozzarella fundido a la parrilla, acompañado de tortillas.

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.

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.

ESQUITES

₡4.500
(160 g)

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

NACHOS

₡4.900
(500 g)

Tradicionales nachos con queso cheddar y jalapeño.

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.

AGREGA:

BIRRIA DE RES

₡7.500
(100 g)

ARRACHERA

₡7.500
(100 g)


CEVICHE


₡7.000
(200 g)

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



CEVICHE

 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.

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.

ESPAGUETI XEX
\$8,200
(180 g)

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

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 SALSAS

- 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.

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.

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



ELIGE TU RELLENO

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



MUY SALSA

Bañados en salsa a elegir:

- Verde
- Roja



CHILAQUILES VERDES

HAZLO COMBO POR ₡4,400



SOPA
250 ml

+



AGUA
250 ml

o



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 BIRRIA

AL CARBÓN

 **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.

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.

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.



HAZLO COMBO POR \$4,400



SOPA
250 ml



AGUA
250 ml



REFRESCO
355 ml

LOMITO AZTECA



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.



HAZLO COMBO POR ₡4,400



SOPA
250 ml



AGUA
250 ml



REFRESCO
355 ml

GRINGA DE PASTOR



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



HAZLO COMBO POR \$4,400



SOPA
250 ml



AGUA
250 ml



REFRESCO
355 ml

STRUDEL DE MANZANA



Recomendación del chef



Platillo nuevo



Empresa
Socialmente
Responsable
Cemefi

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.