



LA CASONA · MEXICANA[®]

· COCINA MEXICANA & GRILL ·



MENÚ



BOTANAS

ELOTE POBLANO

1 pza. / 300 g

Elote dulce pasado a la parrilla, acompañado de queso mozzarella gratinado con trozos de tocino y cebollín.

¢3,900.00

ESQUITES

160 g

Tradicional antojito mexicano a base de maíz. Acompañado de mayonesa, queso, chile en hojuelas y limón.

¢4,500.00

PAPAS POBLANAS

300 g

Papas gajo acompañadas de aderezo con chipotle.

¢5,000.00

PAPAS FRITAS

240 g

Papas fritas acompañadas de catsup.

¢2,500.00

TRÍO MEXICANO

240 g

Guacamole, pico de gallo y frijoles refritos. Acompañados de chips y chicharrón crujiente.

¢4,200.00

¿QUÉ ME VES?

210 g

Costra de queso rellena de la tradicional carne al pastor y arrachera sobre tortillas de maíz.

¢9,900.00

GUACAMOLE CON CHICHARRÓN

90 g

Tradicional guacamole mexicano preparado con chile dulce, cilantro, cebolla y aguacate. Acompañado de crujiente chicharrón.

¢5,500.00

ELOTE CHILANGO

1 pza. / 300 g

Elote dulce a la parrilla con mayonesa, queso y chile en polvo.

¢3,500.00





GUACAMOLE EN MESA

250 g

Tradicional guacamole mexicano con cebolla, cilantro, jitomate y jugo de limón. Acompañado de chicharrón de rib eye (150 g).

¢12,500.00

CÓCTEL DE CAMARONES

200 g

Camarones marinados en salsa coctelera, con notas de cítricos, hierbas aromáticas y un toque de picante. Acompañado de galletas saladas.

¢9,500.00

NACHOS

500 g

Crujientes chips acompañados de natilla, frijoles, pico de gallo, carne de elección, bañados con queso cheddar y un toque de chile jalapeño.

PÍDELOS CON:

- Pollo **¢7,500.00**
- Res **¢8,500.00**
- Pastor **¢8,000.00**

QUESO EN COSTRA DE CHICHARRÓN

180 g

Dedos de queso mozzarella encostrados en chicharrón de concha, sobre un espejo de salsa de chilaquil, coronado con lunas de aguacate, cebolla curtida y rábano.

¢6,500.00

CAZUELA DE QUESO FUNDIDO

170 g

Pídelo con:
Chorizo o pastor o mixto.

¢7,000.00

! SOPAS !

CONSOMÉ DE POLLO

GRN 400 ml

Caldo de pollo preparado con finas hierbas. Acompañado de cebolla, cilantro, chile jalapeño y cubos de aguacate.

¢3,900.00

SOPA AZTECA

GRN 450 ml / CH 200 ML

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

GRN ¢5,900.00 / CH ¢4,400.00

MOLE DE OLLA

450 ml

Típico platillo de la gastronomía mexicana a base de verduras, carne de res (150 g) y un picor ligero.

¢4,500.00



MOLE DE OLLA

TACOS

SURTIDO DE TACOS

200 g

4 tacos: uno de pastor, uno de arrachera, uno de pollo a la parrilla y uno de cochinita pibil.

₡7,200.00

TACOS DE ARRACHERA

200 g

Carne a la parrilla, sobre tortillas de maíz. Acompañados de guacamole.

₡7,900.00

TACO AL PASTOR

200 g

Receta tradicional mexicana de carne al pastor sobre una tortilla de maíz. Acompañados de piña, cebolla y cilantro.

₡5,900.00

TACOS DE COCHINITA

200 g

Carne de cerdo adobada con achiote sobre tortilla de maíz. Acompañados con frijol, aguacate y cebolla curtida.

₡7,200.00

TACOS DE BIRRIA



TACOS GOBERNADOR

200 g

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

₡9,500.00

TACOS DE POLLO

200 g

Pollo a la parrilla sobre tortilla de maíz con queso gratinado y pico de gallo.

₡5,800.00

SURTIDO DE TACOS GRN

500 g

3 tacos de pastor, 3 tacos de pollo, 3 tacos arrachera y 3 tacos de cochinita. Acompañados de pico de gallo y guacamole.

₡19,990.00

TACOS DE BIRRIA

200 g

Tacos de res adobada a base de una mezcla de chiles y especias. Acompañados de su propio consomé con ligero picor.

₡7,900.00

ESPECIALIDADES MEXICANAS

POZOLE MEXICANO

450 ml

Tradicional platillo mexicano preparado con maíz y cerdo. En un caldo rojo con un toque de picor. Acompañado de rábanos, lechuga, cebolla y totopos.

¢6,900.00

MOLE POBLANO CON POLLO

200 g

Especialidad culinaria de Puebla: una exquisita combinación de granos, chocolate y chiles con notas de cacao, bañando una pechuga de pollo a la parrilla. Acompañada de frijoles refritos y arroz rojo poblano.

¢13,000.00

PECHUGA A LOS PIPIANES

200 g

Pechuga de pollo a la parrilla servida sobre pipián rojo a base de cacahuate y pipián verde hecho con pepita. Acompañada de arroz blanco.

¢9,900.00

FLAUTAS

3 pzas

De pollo (120 g), doradas, bañadas en salsa verde y roja de chilaquil, terminadas con lechuga, natilla y queso fresco.

¢7,900.00

CHILAQUILES

300 g

Platillo tradicional preparado con crujientes triángulos de tortilla, bañados en una deliciosa salsa de chilaquiles, roja o verde. Acompañado de crema, queso fresco, cebolla morada, aguacate y la proteína de tu elección (100 g): pollo a la parrilla, arrachera, pastor o huevo frito.

¢9,000.00

ENCHILADAS 3 MOLES

3 pzas

3 tortillas rellenas de pollo (120 g), enrolladas, bañadas en mole poblano, pipián rojo, pipián verde, decoradas con cacahuate, pepita, ajonjolí, se acompañan de frijoles refritos.

¢9,900.00

ENCHILADAS MEXICANAS

3 pzas

Tres tortillas rellenas de pollo (120 g), bañadas con salsa de chilaquil verde o roja o mixtas, gratinadas con queso mozzarella acompañadas de frijoles refritos.

¢8,300.00

TRÍO DE PICADITAS CASONA

3 pzas

Picaditas hechas con masa; una con guacamole y arrachera (150 g), una de cochinita (150 g) y una de birria (150 g).

¢4,000.00

MOLCAJETE MEXICANO





COCHINITA PIBIL

COCHINITA PIBIL

180 g

Platillo tradicional del estado de Yucatán preparado a base de achiote y especias adobando carne de cerdo y llevada al horno por 12 horas, servida sobre hoja de platano acompañada de frijoles refritos, aguacate y tortillas.

₱9,700.00

ENCHILADAS DE MOLE

3 pzas

El tradicional mole poblano, bañando tres tortillas rellenas de pollo (120 g). Acompañadas de frijoles refritos.

₱9,900.00

MOLCAJETE MEXICANO

240 g

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

₱14,900.00

CHANCLA

1 pza

Típico platillo poblano hecho a base de adobo rojo con especias, un toque de picor. Pan relleno de pollo (250 g), bañado con aguacate y cebolla morada.

₱4,000.00



BURRITOS

BURRITO DE PASTOR

1 pza / 70 g

Tortilla de harina rellena de la tradicional carne al pastor, frijol refrito, queso y guacamole.

₡8,200.00

BURRITO DE ARRACHERA

1 pza / 70 g

Tortilla de harina rellena de arrachera a la parrilla, frijol refrito, queso y guacamole.

₡9,900.00

BURRITO DE POLLO

1 pza / 70 g

Tortilla de harina rellena de pollo a la parrilla en fajitas, frijol refrito, queso y guacamole.

₡7,900.00

BURRITO DE COCHINITA

1 pza / 70 g

Tortilla de harina rellena de cochinita pibil, frijol refrito, queso y guacamole.

₡8,500.00

GRINGAS

GRINGA DE PASTOR

1 pza / 120 g

Tortilla de harina rellena de tradicional carne al pastor con queso fundido, cilantro, cebolla y piña.

₡7,900.00

GRINGA DE ARRACHERA

1 pza / 120 g

Tortilla de harina rellena de arrachera a la parrilla con queso gratinado, cebolla y cilantro

₡9,900.00

GRINGA DE POLLO

1 pza / 120 g

Tortilla de harina rellena de pollo a la parrilla en fajitas con queso fundido.

₡7,500.00

ALAMBRE

ALAMBRE PASTOR

210 g

Con carne al pastor mezclada con tocineta, chile dulce, cebolla y queso para gratinar dentro de una cazuela.

Acompañada de tortillas.

₡7,900.00

ALAMBRE ARRACHERA

210 g

Con arrachera mezclada con tocineta, chile dulce, cebolla y queso para gratinar dentro de una cazuela. Acompañado de tortillas.

₡9,200.00

QUESA BIRRIA

160 g

2 quesadillas; base de tortilla de harina rellenas de birria con queso gratinado, cebolla y cilantro. Acompañadas de consomé de birria.

₡7,900.00

✧ CORTES DE CARNE ✧

ENTRAÑA DE RES



ENTRAÑA DE RES

300 g

Fino corte de entraña de raza angus, acompañado de vegetales al grill, guacamole, piña y elote a la parrilla.

₡17,900.00

RIB EYE AL TAMARINDO

300 g

Rib eye a la brasa sobre una salsa de tamarindo con un toque de picor. Acompañado de vegetales grill y papa al gratín.

₡15,900.00

LOMITO DE RES

300 g

Suave corte de res acompañado de papa arriera, tomate, zucchini y cebolla morada al grill.

₡16,900.00

COSTILLA BBQ

350 g

Costilla de cerdo a la parrilla bañada en exquisita salsa BBQ de la casa. Acompañada de elote y papas salteadas.

₡14,900.00

NEW YORK

250 g

Selecto corte de res con marmoleo, acompañado de papa arriera, tomate, zucchini, cebolla morada y piña, todo al grill.

₡14,900.00

SALMÓN NORUEGO

200 g

Cocinado a la parrilla, acompañado de vegetales al grill y papa cambray.

₡13,900.00



MENÚ KETO

TACOS KETO

200 g

4 tacos de pastor o arrachera o pollo sobre una costra de queso. Acompañados de guacamole y pico de gallo.

₡7,900.00

ENSALADA POBLANA

200 g

Lechuga fresca, acompañada de hongos, vegetales al grill y granos de elote. Proteína a elegir: pollo a la parrilla, arrachera a la brasa o camarones.

₡6,500.00



VEGETARIANO

GRINGA VEGETARIANA

300 g

Tortilla de harina rellena de una mezcla de vegetales, zucchini, cebolla morada, chile dulce y hongos. Acompañado de queso mozzarella, cilantro y cebolla.

₡7,300.00

TACOS VEGETARIANOS

250 g

4 tortillas de maíz con una mezcla de vegetales, zucchini, cebolla morada, chile dulce y hongos. Acompañados de queso mozzarella, cilantro y pico de gallo.

₡6,500.00

POSTRES

CHURROS

4 pzas

Preparados al momento con la receta tradicional.

₡4,200.00

FLAN DE COCO

1 pza

₡3,900.00

PAY DE ELOTE

1 pz

Acompañado de crumble de galleta y helado de vainilla.

₡4,500.00

CHEESECAKE

1 pza

Acompañado de salsa a tu elección: chocolate, fresa o maracuyá.

₡3,900.00

CHURRO CON HELADO

1 pza

Churro en forma de rosca, con helado de vainilla al centro.

₡4,500.00

CHURO CON HELADO





LA CASONA · MEXICANA.

· COCINA MEXICANA & GRILL ·



Una empresa de Grupo Plaza