



MENÚ





APEROL
SPRITZ

GIN TONIC
PEPINO

BACARITA
FRUTOS
ROJOS

casaverde casaverde
casaverde

LITROS \$160

Ginebra Pepino

Ginebra, pepino, agua mineral y tónica.

Paloma / Fresa

Escarchada con sal de gusano, tequila, sal y refresco de toronja.

Whisky Frutos Rojos

Whisky, agua mineral y frutos rojos.

Cuba

Ron, coca cola y agua mineral.

Limonada Electrica

Tequila, limon y agua mineral. (Frappe)

COCTELERÍA

Gin tonic \$130

Frutos rojos | Pepino | Limón

Piña Colada \$130

Margarita \$120

Tamarindo | Fresa | Mango | Limón

Mojito \$120

Clericot \$120

Sangría \$120

Martini \$129

Aperol Spritz \$149

Old Fashioned \$129

Negroni \$169

Cosmopolitan \$129

Moscow Mule \$129

Long Island Ice Tea \$180

Carajillo \$120

Carajillo Baileys \$150

Beergarita \$155

Margarita a elegir y una cerveza de media vertida en copa jumbo.

CERVEZAS

Media

Cubeta

Bohemia Clara 355 ml	\$65
Bohemia Oscura 355 ml	\$65
Bohemia Weizen 355 ml	\$65
Bohemia Cristal 355 ml	\$65
Amstel Ultra 355 ml	\$60 \$420
Miller Highlife 355 ml	\$60 \$420
Heineken 355 ml	\$60
Heineken Silver 325 ml	\$60
Heineken 0 325 ml	\$65
XX Lager 325 ml	\$60 \$420
XX Ambar 325 ml	\$60
Indio 325 ml	\$50 \$380
Tecate 325 ml	\$50 \$380
Tecate Light 355 ml	\$50 \$380
Tecate 0.0 325 ml	\$50
Strongbow 330 ml	\$65
Stella Artois 330 ml	\$65

Cerveza de Barril

Chico	\$45
Grande	\$75
Vaso Buqui Bichi	\$90

Caguama

\$120

Tecate | Indio | XX Lager | Miller

Chorreada +\$40

(Tajín, chamoy y chelado)

Artesanales

Estrella Galicia 330 ml	\$90
1906 Reserva Especial 330 ml	\$90
Nómada 355 ml	\$90
Nómada Especial 473 ml	\$150
Allende 355 ml	\$90
Trooper IPA 500 ml	\$200

TARROS

PREPARADOS

\$35

Michelado (Clamato preparado)

Chelado (Limón y sal)

Cubano (Salsas negras y limón)

BACARITA PEPINO



MEZCALITA FRUTOS ROJOS



Casa Verde

MEZCALITA / BACARITA \$130

Pepino

Mezcal o Bacanora, extracto de piña, pepino, albahaca y sal de gusano.

Frutos Rojos

Mezcal o Bacanora, frutos del bosque y ginger ale.

Tamarindo

Mezcal o Bacanora, con extracto de piña con tamarindo.

Cítrico

Naranja, limón y toronja.

SIN ALCOHOL

Infusión Tropical ^{1000 ml} \$90

Pepino-Menta-Limón

Mango-Naranja

Fresa-Toronja-Limón

Piña-Fresa

Limonadas Especiales \$90

Oceano (Limón-Mora Azul)

Devil (Limón-Ponche)

Green (Lima-Limón)

Mandarina

Agrega alcohol — +\$40

FreeLife \$45

Coca-Cola \$45

Regular | Light | Sin Azúcar

Agua Mineral \$45

Agua (botella) \$25

SNACKS

Aceitunas Preparadas \$60

Carne Seca \$150

SHOTS

Don Julio 70 \$170

Don Julio Blanco \$150

Tradicional Reposado \$150

Tradicional Reposado \$150

Plata \$150

JW Black Label \$150

JW Red Label \$65

Buchanans \$150

Maestro Dobel \$150

Diamante

1800 Blanco \$100

400 Conejos \$100

Licor 43 \$100

Smirnoff \$50

Smirnoff Tamarindo \$50

Absolut \$50

Baby Mango \$50

VINOS

Tintos

Copa Botella

Mariatinto \$1,449

Vino Tinto 3V \$249 \$949

Balero \$219 \$899

Stella Rosa \$199 \$849

Tinto Rosso

L.A. Cetto \$110 \$400

Blancos

Vino 2V \$219 \$829

Madero Chardonnay \$199 \$799

Blanco Comenge \$229 \$849

Stella Rosa Blanco \$259 \$899

Vinos Rosados

Ros Rivero González \$169 \$699

Casa Madero V \$189 \$799

Afrutados \$169 \$699

Pregunta por la reserva disponible en nuestra cava.



ENTRADAS

Edamames 170 gr \$80

Sal | Picantes | Pimienta Limón

Brochetas Porkbelly \$100

Sopa Miso \$90

Miso con nuestro delicioso fondo con tofu, cebollín y ajonjolí.

Yakimeshi \$90

Arroz frito con zanahoria, col, elote y cebollín.

Ensalada Sunomono \$90

Mezcla de pepino, espinacas, zanahoria, col, elote, tofu, ajonjolí y vinagreta umai.

PLATILLOS

Onigiri \$40

Pollo | Tocino | Vegetal | Atún Picante

Gyozas 4 pzs.

Clásica \$90 Picante \$100

Takoyaki \$100

Pulpo | Tocino | Vegetales

Kirara M \$120 **G** \$170

Bowl de arroz blanco con proteína, dos vegetales y ajonjolí.

BENTOS \$230

GoBox

Brochetas, edamames, gyozas y arroz blanco.

MeshiBox

Sopa miso, proteína, gyozas y arroz blanco.

Agrega tofu \$40

RAMEN

Fondo de ramen tradicional japonés con más de 13 ingredientes y fideos frescos.

Rengoku \$220

Base picante con pollo empanizado, cebollín, elote, zanahoria y alga.

Inosuke \$240

Base miso picante con lomo ahumado, cebollín, hongo shiitake, zanahoria y ajonjolí.

Eren \$220

Base picante con pollo a la plancha, brócoli, col, elote, y naruto.

Satoru \$230

Base de soya con porkbelly (chashu), col, espinaca, brócoli y naruto.

Luffy \$220

Base de soya con tocino, col, cebolla, espinaca y ajonjolí.

POSTRES

Mochi \$75

Postre suave y pegajoso relleno de helado con crema batida y decorado.

Taiyaki \$75

Pastelito en forma de pez relleno de crema de avellana, con crema batida y decorado.

BEBIDAS

Té Helado \$30 (Refill \$15)

Ramune \$75

MoguMogu \$75

EXTRAS

Proteína \$60

Gyoza \$25

Refill de fideos \$35

Topping \$17

ARMA TU RAMEN \$250

1

BASE

Sal • Soya • Miso

(Agrega picante opcional)

2

PROTEÍNA (1)

Pollo empanizado

Pollo a la plancha

Lomo

Porkbelly

Tocino

Extra huevo +\$20

3

TOPPINGS (3)

Zanahoria

Col

Cebolla

Espinaca

Cebollín

Granos de elote

Brócoli

Hongos shiitake

4

DECORACIÓN

Ajonjolí • Alga Nori • Naruto



SNACKS



POSTRES

POSTRES

Pay de Limón	\$60
Pay de Queso	\$65
Chocoflan	\$65
Galleta ChocoChip	\$35
Galleta con nieve	\$60
Dona con nieve	\$55
Brownie con nieve	\$60
Coyota con nieve	\$65
Fresas con nieve	\$95

Pregunta por nuestros
pasteles especiales.

NIEVE

Nieve en vaso	\$50
Nieve en cono	\$30
Sandwich de nieve	\$45
Galleta ChocoChip con nieve	\$50
Horchata con nieve	\$75
Frozen Lemonade con nieve	\$75
Coca Cola con nieve	\$60
RootBeer con nieve	\$60
Piña colada con nieve (con alcohol \$145)	\$130

COLD DRINKS 32 oz

Horchata expreso/fresa	\$75
Capuccino frappé	\$69
Limonada	
Fresa-Limón	
Jamaica-Limón	
Jamaica	
Cebada	
Naranja mineral	
Uvola	
Horchata	
Té de limón	

\$65

**PÍDELA
NATURAL
O MINERAL**

Banderita de
tamarindo extra
+\$15

HOT DRINKS

\$69

Capuccino
Café Americano
Chocolate Caliente
Café de Olla

MALTEADAS

\$75

Fresa • Vainilla • Chocolate
Oreo • Mazapán

RASPADOS

Uva • Limón • Vainilla	\$65
Frappé natural	\$20

BARRA SALADA

Nachos con queso	\$110
Tostitos con queso	\$95
Papas beisboleras	\$85
Coctel de elote	\$80





Adelita \$245

Una enorme quesadilla cuadrada elaborada en una fabulosa tortilla de harina sobaquera, rellena de queso, res o adobada, aguacate, tomate, chile verde, chile güerito, cebolla y tocino.

Tacos dorados 5 pzs. \$120

Deliciosos tacos de carne de res deshebrada con papa, lechuga, zanahoria, cabolla morada, crema, y queso. Acompañados de un rico consomé y una deliciosa salsa roja.

Chimichanga \$130

Una chulada de tortilla frita rellena de carne de res deshebrada con papa, lechuga, zanahoria, cebolla morada, crema y queso.

Chilaquiles \$145

Sabrosos totopos bañados en salsa verde, roja o mixtos. Acompañados de res, adobada o pollo, lechuga, cebolla morada, cilantro, crema y queso.

Papa Asada \$130

Papa asada al horno con mantequilla, queso chihuahua y carne asada o trompo.

Quesadillas

Individual (1 pz) \$45

Paquete (3 pzs) \$105

Extra queso +\$25

Chapata Gratinada \$130

Chapata de parmesano gratinada con ingredientes al gusto, y queso gratinado al horno. (2 pz.)

Tocino • Chorizo • Jamón
Adobada • Chile Verde

PERCHES

Pancho Villa M \$195 G \$220

Res o adobada, aguacate, tomate, queso, chile verde, chile güerito, cebolla y tocino.

Tradicional M \$175 G \$195

Res, aguacate, tomate y queso.

Adobada M \$175 G \$195

Adobada, aguacate, tomate y queso.

Campechano M \$175 G \$195

Res, adobada, aguacate, tomate y queso.

Boneless M \$185 G \$205

Res, boneless buffalo, aguacate, tomate y queso.

Extras \$45
Envuelto en tocino
Costra de queso

Aderezos

Cilantro
Media crema
Chipotle

Salsas

Chipotle
Chile güerito

PAQUETES

Perches \$480

Adelita (1)
Pancho Villa grande (1)
Guacamole Sonorense (1)

Dorados \$335

Tacos dorados (1)
Chimichanga (1)
Chilaquiles a elección (1)



¿Vegano? Pregunta por la versión vegana sin proteína.

BOTANAS

Guacamole Sonorense \$105

Aguacate con tomate, cebolla, cilantro y chile serrano acompañado de totopos.

Guacamole Belly \$145

Agucate y salsa bandera, cubierto de chicharrones de cerdo marinados al estilo southwest acompañados de totopos.

Totopos Revolución

Al modo monchoso que tanto amamos en la H. Totopos o Doritos bañados en queso amarillo, crema, acompañados de aguacate, carne, salsa bandera y jalapeños.

Totopos CH \$145 G \$245

Doritos CH \$175 G \$275

Tapas Españolas \$220

Jamón serrano, queso de cabra, salami, queso cheddar, queso manchego, aceitunas, tomate cherry y perejil. (6 pz.)

Tapa extra +\$45



BEBIDAS \$45

Pepsi Regular | Light

Mirinda

Manzanita

Dr. Pepper

Original | Cream Soda | Cherry

Jarritos

Toronjita | Piña | Tamarindo |

Mandarina | Tutti Fruti (Ponche)

Rootbeer

LOS FORAJIDOS

HAMBURGUESAS

Pregunta por la hamburguesa de temporada.

Joaquín Murrieta \$195

Aderezo forajido, 130g de carne, queso chihuahua, cebolla morada, tomate, lechuga, chilorio, aguacate y chile verde tatemado.

Billy The Kid \$185

130g de carne, salsa BBQ, aros de cebolla, tocino y queso chihuahua.

Ned Kelly \$160

Queso chihuahua, 130g de carne, chilorio, cebolla morada.

Crispín Sosa \$175

Aderezo forajido, tender de pollo, tocino, pepinillos y cebolla.

Alejo Garza \$170

Aderezo forajido, 130g de carne, queso chihuahua, cebolla morada, tomate y lechuga.

Bass Reeves \$195

130g de carne, aderezo de habanero bandido, queso chihuahua, chiltepín, jalapeño poppers y chile caribe.

Mini Forajido \$120

Mini hamburguesa, aderezo forajido, 70g de carne, queso chihuahua, cebolla morada, tomate y lechuga.

Todas las hamburguesas llevan porción de papas francesas.

Cambia tus papas francesas por papas
sazonadas o aros de cebolla por \$15.

ENTRADAS

Papas Toño

Rojas \$100

300g papas, porción de chilorio, cebolla caramelizada, queso chihuahua.

Jalapeño poppers

con papas \$165

6 jalapeños empanizados, rellenos de Philadelphia.

Triangulitos de

queso con papas

\$125

6 quesitos chihuahua con chile de árbol.

ARMA TU CHAROLA

(Elegir mínimo 3 artículos)

Mini hamburguesa \$70

Papas francesas \$50

(Porción de 300g)

Papas sazonadas \$65

(Porción de 300g)

Aros de cebolla \$45

(6 piezas)

Triangulitos de queso \$110

(9 quesitos chihuahua con chile de árbol)

Jalapeño Poppers \$80

(4 piezas)

CHAROLA BANDIDXS \$350

para 2 a 3 personas.

3 mini Hamburguesas (Crispín Sosa, Billy The Kid, Alejo Garza), 9 piezas de queso chihuahua con chile de árbol empanizado, acompañado de papas a la francesa.

★
PROMO
Jueves
\$320

ADICIONALES

Carne \$50

Aguacate \$15

Tocino \$15

Chilorio \$25

POSTRES

Oreos fritos \$95

Paleta de oreo \$50



KÜKEN FRIES

Monchosas \$193

Papas fritas bañadas en queso amarillo, 200gr de boneless en salsa a elegir, dedos de queso y aros de cebolla acompañado con aderezo ranch.

Wings n' Fries \$182

400gr de alitas con papas fritas, acompañado con aderezo ranch.

Tenders \$171

300gr de tender de pollo empanizado con salsa a elegir, papas fritas, acompañado con aderezo ranch.

Küken Fries \$159

Papas fritas, 200gr de boneless en salsa a elegir, acompañado de queso amarillo y aderezo ranch.

Boneless \$142

300gr de pechuga de pollo empanizada, bañados en salsa a elegir acompañado con aderezo ranch y zanahoria.

Elige tu salsa favorita ¡Pídelas más picosa!

Búfalo • Cookies • Nashville
BBQ • Mango habanero
Búfalo mango habanero

Küken Cheese \$142

Papas fritas bañadas en queso amarillo, 200gr de boneless en salsa a elegir, dedos de queso y aros de cebolla acompañado con aderezo ranch.

Quecabrona \$119

Quesadilla con dos tortillas de harina gordita, queso chihuahua, 100gr de boneless con salsa a elegir acompañado de papas fritas y aderezo ranch.

Boneless de coliflor \$119

250gr de coliflor empanizada, bañada en salsa a elegir, acompañada de zanahoria y aderezo ranch.

Sandwich Nashville \$179

Pan de caja, tenders de pollo bañados en salsa Nashville, col slow, pepinillos, acompañado de papas fritas y aderezo ranch.

Salchipapas \$127

Papas fritas bañadas en queso amarillo y dos salchichas 100% de res, acompañado con aderezo ranch.

**+\$10 cambia tus papas fritas
por papas sazonadas**

+\$10 agrega queso amarillo

PIZZAS

Jamón o Pepperoni

INDIVIDUAL \$110 G \$165

Boneless

Búfalo • BBQ • Cookies

INDIVIDUAL \$130 G \$180

Dedos de queso \$87

6 piezas + aderezo ranch

Aros de cebolla \$83

6 piezas + aderezo ranch

Papas sencillas \$83

Condimentadas.



PROMOCIONES

Lunes

2 monchosas \$345

Miércoles

Küken Fries 10% de desc.

Jueves

Paquete 1 \$318

**Pizza boneless individual +
tarro chico de cerveza
de barril \$150**

**Pizza boneless grande +
2 tarros chicos de cerveza
de barril \$220**

Estudiante

Muestra tu credencial de estudiante vigente y recibe un 15% de descuento en tu consumo.

***Consumo mínimo \$150
(lunes, miércoles y jueves)**

***Aplica restricciones**

Paquete 1 \$339

2 a 3 personas

300gr de boneless
4 dedos de queso
6 aros de cebolla
Papas sazonadas
Zanahoria
Queso amarillo
Aderezo ranch

Paquete 2 \$394

3 a 4 personas

300gr de boneless
300 gr de alitas
4 dedos de queso
6 aros de cebolla
Papas sazonadas
Zanahoria
Queso amarillo
Aderezo ranch

Paquete 3 \$449

4 a 5 personas

300gr de boneless
300 gr de alitas
1 Quecabrona
4 dedos de queso
6 aros de cebolla
Papas sazonadas
Zanahoria
Queso amarillo
Aderezo ranch



ENTRADAS

Nigiris 4 pz	\$180
Sashimi de atún	\$210
Tostada Tenzen de atún	\$110
Kushiage de camarón 2 pz	\$120



NATURALES

Ebisu	\$180
Por dentro alga, camarón, aguacate, queso crema y pepino, forrado de salmón, atún y aguacate.	
Shiva	\$190
Por dentro alga, salmón, atún, aguacate, queso crema y pepino, decorado con fritura de cambray y ajonjolí.	
Quetzalcóatl	\$180
Por dentro alga, camarón, aguacate, queso crema, pepino y zanahoria, forrado de atún y aguacate.	
Ixchel	\$170
Por dentro alga, camarón panko, aguacate, queso crema y pepino, decorado con tampico y ajonjolí.	

EMPANIZADOS

Anubis	\$170
Por dentro alga, pollo, aguacate y queso crema, forrado de queso flameado y tocino crujiente.	
Gaia	\$180
Por dentro alga, camarón, surimi, aguacate y queso crema, decorado con zanahoria y cebollín.	
Durga	\$190
Por dentro alga, salmón, atún, aguacate y queso crema, decorado con tampico.	
Zeus	\$180
Por dentro alga, pollo, surimi, aguacate y queso crema, forrado de queso flameado y tocino	