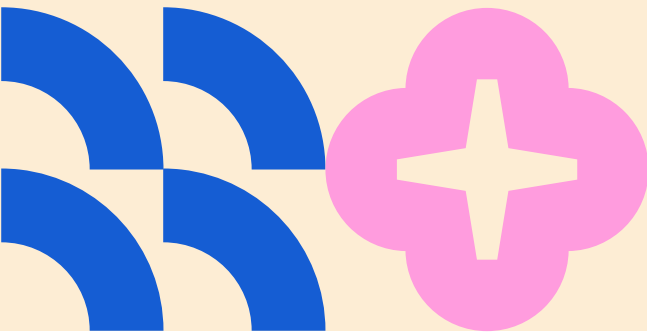


# MENÚ

CASANOVA  
CANTINA



## TACOS & TOSTADAS

**TOSTADAS DE ATÚN (100 G)** \$135  
2 pzs. Cubos de atún fresco en marinado cítrico y melaza de balsámico al chile serrano, fritura de poro. Acompañadas con salsa negra de aguachile.

**TOSTADAS DE CAMARÓN (100 G)** \$115  
Camarón mixto, cilantro, cebolla y pepino, acompañada de la salsa especial de la casa.

**TOSTADA CAJETOSA (130 G)** \$190  
Camarón cocido, pulpo y pescado fresco.

**TACOS RIB EYE (180 G)** \$180  
3 pzs. Tiras de Rib Eye al grill sobre tortilla y costra de queso acompañada de cebolla caramelizada y un toque de cilantro.

**TACO GOBERNADOR (100 G)** \$139  
2 pzs. Camarón picado a la plancha con chile poblano, cebolla y queso.

**TACOS DE CAMARÓN EN COSTRA DE QUESO (150 G)** \$170  
3 pzs. Camarón en crema de chipotle sobre tortilla y costra de queso.

**TACO DE CHICHARRON DE PULPO (90 G)** \$179  
3 pzs. Chicharrón de pulpo, panela asada y aguacate.

**TRÍO DE TACOS (160 G)** \$165  
• 1 Taco de arrachera con cebolla asada y cilantro.  
• 1 Taco al pastor con cebolla blanca, cilantro, salsa verde y piña asada.  
• 1 Taco gobernador.

# EN tra DAS

## EMPANADAS DE CAMARÓN (100 G) \$135

Rellenas de guiso de Camarón con queso, servidas con chimichurri y aderezo de chile ajo.

## GUACAMOLE CON CECINA (50 G) \$195

Tradicional guacamole acompañado de láminas de cecina de res frita y queso panela.

## QUESO FUNDIDO (120 G) \$250

Con carne al pastor y tortillas de harina  
• Queso Fundido Natural

## COSTILLAS DE ELOTE (220 G) \$115

Elote amarillo sazonadas y coronadas con aderezo de chiltepín.

## PATÉ DE CAMARÓN (150 G) \$145

Para botanear, clásico paté de camarón con chipotle y totopos.

## PALOMITAS DE COLIFLOR (200 G) \$110

Aderezadas con nuestro aderezo de la casa y cebollín.



# MARISCOS

## AGUACHILES

### AGUACHILE DE ATÚN (200 G) \$180

Láminas de atún fresco acompañado de pepino y cebolla morada fileteada, marinado en salsa de su elección (verde, tradicional o negra).

### AGUACHILE ROJO \$220 (180 G)

A base de chiltepín rojo, camarón, pepino y cebolla morada.

### AGUACHILE VERDE \$220 (180 G)

A base de chiltepín verde, camarón, pepino, cebolla morada y aguacate.

### AGUACHILE NEGRO \$220 (180 G)

A base de mezcla de salsas negras, camarón, cebolla morada y pepino.

### CAMPECHANA SECA \$260 (260 G)

Camarón cocido y curtido, pulpo con pepino y cebolla.

### CEVICHE (210 G) \$220

Pulpo, camarón mixto, pepino y cebolla con el toque especial de la casa.

### TENDEDERO (300 G) \$270

6 pzs. Camarones rellenos de queso Philadelphia y manchego, envueltos en tocino. Acompañados de guacamole.

### TORRE DE MARISCOS (330 G) \$250

Tradicional torre Culichi de mariscos: Pepino, pulpo, camarón mixto, cebolla morada, cubos de atún fresco, aguacate y fritura de poro, bañada en salsa especial.

# PRIN- CIPALES

### HAMBURGUESA \$195 (180 G)

Carne de res y pork rib, tocino grueso y mix de quesos oaxaca y provolone. Aderezada con mayonesa de chile y cebollas negras.

### CHICHARRÓN \$250 RIB EYE (180 G)

Rib Eye frito, con guacamole y ponzu de la casa.

### KILO DE CARNE \$550

1 kg. de carne Sirloin acompañado de tortillas, salsas y cebolla asada.

### RIB EYE (300 G) \$295

Cocinado al gusto. Rib Eye acompañado con vegetales asados, salsa tatemada y puré de papa.

### KILO DE CARNE + \$900 CARTÓN DE CUARTITOS

Con cuartitos de ULTRA \$1,050

### CAMARONES ROCA \$195

Camarones con capeado ligero acompañados de salsa spicy.

# SUSHI

Todos los Sushis llevan camarón (30 g), Phila y pepino por dentro.



	<b>7 pzs.</b>	<b>12 pzs.</b>
<b>HOT ROLL</b>	<b>\$160</b>	<b>\$215</b>

Horneado con kanikama y paté de camarón. (100 g)

<b>TIGRE ROLL</b>	<b>\$145</b>	<b>\$195</b>
-------------------	--------------	--------------

Masago y spicy de camarón.

<b>ARCOÍRIS</b>	<b>\$130</b>	<b>\$175</b>
-----------------	--------------	--------------

Kanikama, atún, aguacate y masago.

<b>GUAMUCHILITO</b>	<b>\$140</b>	<b>\$180</b>
---------------------	--------------	--------------

Forrado y relleno de Kanikama (50 g), coronado de tampico (100 g), pulpo (20 g) y aguacate

	<b>7 pzs.</b>	<b>12 pzs.</b>
<b>TEMPURA ROLL</b>	<b>\$160</b>	<b>\$215</b>

Kani spicy (100 g) capeado con salsa de anguila.

<b>MAR Y TIERRA</b>	<b>\$130</b>	<b>\$170</b>
---------------------	--------------	--------------

Res (60 g) y camarón con tampico. (100 g)

<b>CAMARÓN ROCA</b>	<b>\$140</b>	<b>\$190</b>
---------------------	--------------	--------------

Empanizado y coronado con camarón roca y cebollín. (70 g total)

# PIZZAS

<b>CARNES FRÍAS</b> (80 g)	<b>\$230</b>
----------------------------	--------------

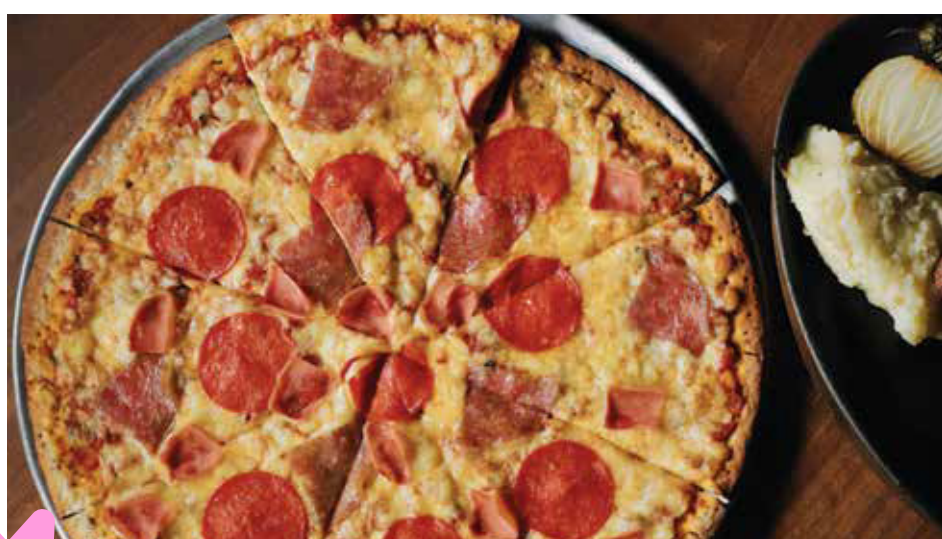
Pizza 12" de jamón, salami y pepperoni.

<b>PROSCIUTTO</b>	<b>\$240</b>
-------------------	--------------

Pizza 12" de prosciutto (50 g) y champiñones con pesto de cilantro.

<b>PASTOR</b> (180 g)	<b>\$230</b>
-----------------------	--------------

Pizza 12" de carne al pastor, cebolla blanca, piña asada, salsa verde y cilantro.



# POSTRES

<b>CASANOVA BITES</b>	<b>\$80</b>
-----------------------	-------------

Postre de la casa, pídelo ¡Te vas a sorprender!

<b>PAN DE ELOTE</b>	<b>\$110</b>
---------------------	--------------

Salsa de dulce de leche, helado de dulce de leche y palomitas de caramelo.

<b>TIRAMISÚ</b>	<b>\$120</b>
-----------------	--------------

Biscocho humectado con salsa de café, fresas y crema de vainilla con amaretto.

# MIXOLOGÍA

## MILAMORES (210 ML)

\$170

Conserva de mango con miel de abeja macerada con albahaca verde y limas amarillas, jugo fresco de naranja y Mezcal Unión Joven (45ml).

## CASANOVA (210 ML)

\$170

Conserva de kiwi con acuyo macerada con albahaca verde y limas amarillas, jugo fresco de pepino y Mezcal Unión Joven (45ml).

## COTORRITA (210 ML)

\$170

Brebaje de frambuesas y toronjas con vino rosado (135ml).

## COTORRITO (210 ML)

\$170

Brebaje de mango, soda de naranja y vino blanco (135ml).

## AMALIA (360 ML)

\$160

¡Deliciosa combinación!  
Conserva de naranjita, limón, jarabe natural, hierbabuena macerada y Gin Tanqueray (45ml).

## FRIDA (360 ML)

\$160

Conserva de la casa elaborada con frutas selectas, lychee, berries y una mezcla de limón con Gin Tanqueray (45ml).

## JUANA (360 ML)

\$160

Refrescante jarabe de cardamomo, secreto de la casa con una mezcla de agua tónica y Gin Tanqueray (45ml), decorado con pepino y romero.

## MARÍA (360 ML)

\$160

Brebaje de frambuesa, frutos rojos, combinado con agua tónica y Gin Larios Rosé (45ml), decorado con toronja y romero.

## DON JUAN (210 ML)

\$170

Conserva de jamaica con frambuesa macerada con hierbabuena y limas amarillas, jugo fresco de toronja rosa y tequila Don Julio Blanco (45ml).

## TENORIO (210 ML)

\$170

Conserva de maracuyá y carambolo macerada con hierbabuena y limas amarillas, jugo fresco de naranja y tequila Don Julio Blanco (45ml).

## SANGRONA (210 ML)

\$160

Selección especial de la casa.  
Conserva de jamaica con canela, limón, esencia de hierbabuena con Mezcal Unión Joven (45ml).

## COQUETA (300 ML)

\$160

Deliciosa conserva de tamarindo y serrano, mezclado con limón y Mezcal Unión Joven (45ml), escarchado con Tajín.

## CHAPULÍN (300 ML)

\$160

Mezcla de Whisky Jack Daniels (45ml) con jugo de piña, limón, endulzado con jarabe y piña natural.

## SHOT DE VENENO ESCORPIÓN (60ML)

\$150

## SHOT DE ALACRÁN (45ML)

\$150



## GINEBRA

	BOTELLA	COPEO 45 ml
TANQUERAY LONDON DRY (750ml)	\$1,750	\$135
HENDRICK'S (750ml)	\$2,600	\$170
BEEFEATER PINK (750ml)	\$1,750	\$145
BEEFEATER BLACKBERRY (750ml)	\$1,750	\$145
BEEFEATER BOTANICS (750ml)	\$1,750	\$145

## CREMAS Y LICORES

	BOTELLA	COPEO 45 ml
BAILEYS (700ml)	\$1,150	\$145
HPNOTIQ (750ml)	\$2,350	\$140
AMARETTO CONTI (750ml)	-----	\$150
LICOR 43 (750ml)	\$1,680	\$150
JÄGERMEISTER (750ml)	\$1,550	\$125
GRAN MALO HORCHATA (750ml)	\$1,550	\$140
GRAN MALO JAMAICA (750ml)	\$1,550	\$140

## CERVEZAS

BOTELLA

MODELO NEGRA (355ml)	\$60
MODELO ESPECIAL (355ml)	\$60
PACIFICO CLARA MEDIA (355ml)	\$55
CORONA MEDIA (355ml)	\$55
PACIFICO SUAVE MEDIA (355ml)	\$55
PACIFICO LIGHT MEDIA (355ml)	\$55
ULTRA MICHELOB MEDIA (355ml)	\$60

VASO MICHELADO \$10

VASO CHELADO ROJO \$20

TODAS LAS BOTELLAS INCLUYEN  
5 REFRESCOS DE 355ml O  
UNA JARRA DE 1L DE JUGO

## COCTELERÍA

	COPEO 45 ml
PIÑA COLADA (450ml)	\$150
MARGARITA (210ml)	\$150
COSMOPOLITAN (210ml)	\$190
MOJITO (210ml)	\$150
MOJITO DELICE (210ml) <i>Limón amarillo, hierbabuena, Chandon Delice.</i>	\$260
MIMOSA DELICE (210ml) <i>Agua de coco, agua de fresa, Chandon Delice.</i>	\$260
NEGRONI (200ml)	\$180

## CHAMPAGNE Y ESPUMOSOS

	BOTELLA
ACE OF SPADES (750ml)	\$20,000
DOM PÉRIGNON (750ml)	\$10,900
DOM PÉRIGNON LUMINOUS (750ml)	\$14,900
MOËT IMPERIAL BRIGHT NIGHT (1.5 L)	\$9,500
MOËT BRUT ROSE (750ml)	\$3,900
MOËT ICE IMPERIAL (750ml)	\$4,000
MOËT ICE IMPERIAL (1.5 L)	\$7,500
MOËT ICE ROSÉ (750ml)	\$4,500
MOËT NECTAR ROSÉ LUMINOUS (750ml)	\$4,500
MOËT NECTAR ROSÉ LUMINOUS (1.5 L)	\$8,500
MOËT BRUT IMPERIAL (750ml)	\$2,900
ANDRÉ ROSÉ (750ml)	\$1,050

## RON

	BOTELLA	COPEO 45 ml
ZACAPA 23 (750ml)	\$3,250	\$180
APPLETON STATE (750ml)	\$1,330	\$125
MATUSALEM GRAN RESERVA (750ml)	\$1,400	\$135
MATUSALEM CLÁSICO (750ml)	\$1,350	\$120
CAPTAIN MORGAN SPICED (700ml)	\$1,080	\$115
BACARDI BLANCO (750ml)	\$1,150	\$115
MALIBU (750ml)	\$1,150	\$115

## TEQUILA

	BOTELLA	COPEO 45 ml
DON JULIO 1942 (750ml)	\$ 8,500	-----
DON JULIO 70 (700ml)	\$ 2,980	\$185
DON JULIO BLANCO (700ml)	\$ 2,100	\$145
DON JULIO REPOSADO (700ml)	\$ 2,450	\$155
RESERVA DE LA FAMILIA EXTRA AÑEJO (750ml)	\$ 6,800	\$450
VOLCÁN DE MI TIERRA CRISTALINO (750ml)	\$ 3,200	\$195
MAESTRO DOBEL DIAMANTE (700ml)	\$ 2,450	\$165
MAESTRO DOBEL DIAMANTE (1.75L)	\$ 5,250	-----
SIETE LEGUAS BLANCO (700ml)	\$ 2,250	\$140
CUERVO TRADICIONAL REPOSADO (695ml)	\$ 1,350	\$125
CUERVO TRADICIONAL PLATA (695ml)	\$ 1,350	\$125
1800 CRISTALINO (700ml)	\$ 2,600	\$170
CLASE AZUL PLATA (750ml)	\$ 6,900	-----
CLASE AZUL REPOSADO (750ml)	\$ 7,500	-----

## WHISKY

	BOTELLA	COPEO 45 ml
JOHNNY WALKER ET. AZU L (750ml)	\$11,900	\$750
JOHNNY WALKER ET. DORADA (750ml)	\$4,200	-----
JOHNNY WALKER ET. NEGRA (750ml)	\$2,550	\$165
JOHNNY WALKER ET. ROJA (700ml)	\$1,470	\$125
CHIVAS 12 AÑOS (750ml)	\$2,450	\$155
CHIVAS 13 AÑOS (750ml)	\$2,550	\$165
CHIVAS 15 AÑOS (750ml)	\$3,400	\$200
CHIVAS 18 AÑOS (750ml)	\$4,950	-----
GLENLIVET FOUNDERS (750ml)	\$2,500	-----
GLENLIVET 12 (750ml)	\$3,400	-----
GLENMORANGIE (750ml)	\$3,250	-----
BUCHANAN'S 12 (750ml)	\$2,550	\$160
BUCHANAN'S 18 (750ml)	\$4,450	-----
BUCHANAN'S PIÑA (750ml)	\$2,550	\$160
OLD PARR 12 (750ml)	\$2,550	\$160
MACALLAN 12 DOUBLE CASK (700ml)	\$3,850	\$195
JACK DANIEL'S (700ml)	\$1,780	\$130

## VODKA

	BOTELLA	COPEO 45 ml
CIROC (750ml)	\$2,450	\$155
KETEL ONE (750ml)	\$1,600	\$140
SMIRNOFF (750ml)	\$1,150	\$115
SMIRNOFF X1 (750ml)	\$1,150	\$115
SMIRNOFF GUAVA (750ml)	\$1,080	\$115
ABSOLUT AZUL (750ml)	\$1,350	\$125
ABSOLUT MANDARIN (750ml)	\$1,400	\$125
ABSOLUT RASPBERRY (750ml)	\$1,400	\$125
ABSOLUT EXTRACT (750ml)	\$1,850	\$135
ABSOLUT ELYX (750ml)	\$2,150	\$165
BELVEDERE (700ml)	\$2,450	\$155
BELVEDERE MIDNIGHT (1750ml)	\$5,500	-----
GREY GOOSE (750ml)	\$2,450	\$155
STOLICHNAYA (750ml)	\$1,550	\$135

## MEZCAL

	BOTELLA	COPEO 45 ml
UNIÓN JOVEN (750ml)	\$1,650	\$125
400 CONEJOS (750ml)	\$1,800	\$130

## BRANDY

	BOTELLA	COPEO 45 ml
TORRES X (700ml)	\$1,480	\$120

## VINO BLANCO

	BOTELLA	COPEO 45 ml
CASA MADERO 2V (750ml)	\$690	-----

TODAS LAS BOTELLAS INCLUYEN  
5 REFRESCOS DE 355ml O  
UNA JARRA DE 1L DE JUGO

## VINO TINTO

	BOTELLA	COPEO 45 ml
CASA MADERO 3V (750ml) <i>Cabernet, Merlot, Tempranillo</i>	\$960	-----
ALTOZANO (750ml) <i>Tempranillo Cabernet.</i>	\$490	\$90
BERONIA RESERVA (750ml)	\$890	-----
LAS MULAS RESERVA (750ml)	\$590	-----
SANTA DIGNA RESERVA (750ml)	\$590	-----
BERINGER CABERNET (750ml)	\$650	-----

## VINO ROSADO

	BOTELLA	COPEO 45 ml
WOODBIDGE (750ml) <i>White Zinfandel</i>	\$690	\$90
LA CETTO B. DE ZINFANDEL (750ml)	\$650	-----

## COGNAC

	BOTELLA	COPEO 45 ml
HENNESSY VS (700ml)	\$2,800	\$185
HENNESSY VSOP (700ml)	\$3,800	-----
MARTELL VS (700ml)	\$2,700	\$145
MARTELL VSOP (700ml)	-----	\$195

## BEBIDAS SIN ALCOHOL

### REFRESCOS Y AGUAS

AGUA NATURAL (355ml)	\$35
AGUA MINERAL	\$40
AGUA MINERAL TOPOCHICO	\$50
AGUA PERRIER	\$70
TÉ	\$35
REFRESCOS DE SABOR	\$40

	VASO (290ml)	JARRA (1L)
LIMONADA NATURAL	\$30	\$75
LIMONADA MINERAL	\$35	\$90
NARANJADA NATURAL	\$30	\$75
NARANJADA MINERAL	\$35	\$90

### ENERGÉTICOS

RED BULL ORIGINAL (250ml)	\$100
RED BULL SUGAR FREE	\$100
BOOST	\$100

### JUGOS

	VASO (290ml)	JARRA (1L)
PIÑA, NARANJA, MANGO,	\$35	\$150
UVA, MANZANA, TOMATE		
Y ARANDANO.		

### CAFÉ

ESPRESSO (100ml)	\$35
AMERICANO (200ml)	\$35
CARAJILLO (300ml)	\$135
CAPUCCINO (200ml)	\$60

PANTUFLAS \$100