

Casona

Bar - Restaurante

Menu Desayuno

Chef Jorge Hdezfonso

Desayuno completo \$ 300

Cafe / Capuchino / Te

Agua del dia
\$ 30

Pan del dia con mermelada
\$ 60

Plato de fruta del dia
\$ 90

Avocado toast
Pan de masa madre, humus de aluvias con longaliza de Valladolid,
aguacate, huevo

ó
Huevos estilo Casona
\$ 130

EXTRAS

Café americano / Expreso \$ 40

Capuchino \$ 45

Té Organico \$ 40

(Manzanilla / Lavanda / Ginger/
Green tea / Black tea)

Agua de Piedra natural 355ml \$ 60

Agua de Piedra con gas 355ml \$ 60

JUGOS \$ 65

Verde - Piña, Chaya, perejil, apio

Tropical - Piña, jengibre, naranja, mango

Super C - Naranja, maracuyá, toronja, piña.

Detox - Manzana, pepino, naranja, espinaca.

Very berries - Frutos rojos, sandía, betabel, limón y menta

de 1pm hasta 5pm

Casona

de los Cedros

Menu Lunch

del chef Jorge Ndefonso

Guacamole con totopos

\$ 120

-

Sikil p'aak con tortillas asadas a la leña

\$ 110

-

Ceviche de Pescado del puerto de San Felipe

Leche de tigre de naranja agria, pepino y tostadas tatemadas

\$ 180

-

Tacos de calabaza • Vegano •

Sikil p'aak, hojas frescas, aguacate

\$ 170

-

Zanahorias a la leña

Dip de queso de cabra de Sucilla, pepitas garapiñadas y arugula

\$ 170

-

Tostadas de Sikil p'aak

Requeson de Sucilla y aguacate

\$ 160

-

Tostadas de Hongos al ajillo

Guacamole tatemado, almendras y hierbabuena

\$ 160

-

Tacos de Lechón al horno

\$ 220

-

Sashimi de pescado de temporada

Gazpacho de tomates, ensalada de hierbabuena, aceite de oliva

\$ 190

-

Ensalada de tomates heirloom • Vegano •

Puré de pimientos, vinagreta de kombucha, mix de hojas

\$ 180

-

Burrata fresca de Sucila

Ensalada de tomates, aguacate mantequilla y vinagreta de cebollina y perejil

\$ 210

-

Natilla de chocolate

Galleta de cacahuete y mandarina

\$ 160

-

Cheesecake

Guayabas en almibar, crumble de pepitas

\$ 160

-

Natilla de horchata • Vegano •

Cacahuates garapiñados y fruta de temporada confitada

\$ 160

Casona - Lunch

de 7pm hasta 10pm

Casana - Cena

Menu

del chef Jorge Hdefonso

Precio del menu 3 tiempos: \$ 600 MXN por persona

Precio del menu 5 tiempos : \$ 750 MXN por persona

Primer tiempo

Taco de calabaza • Vegano •
Sikil p'aak, hojas frescas, aguacate
\$ 170

ó

Ensalada de betabel

Vinagreta de lima, toronja, arugula, requeson de Sucila
\$ 180

ó

Zanahorias a la leña y queso de cabra

Zanahorias asadas al carbon, dip de queso de cabra de Sucila,
pepitas garapiñadas y arugula

\$ 170

ó

Sashimi de pescado de temporada

Gazpacho de tomates
Ensalada de hierbabuena, aceite de oliva

\$ 190

ó

Ensalada de tomates heirloom • Vegano •

Puré de pimientos, vinagreta de kombucha
Mix de hojas

\$ 180

ó

Burrata fresca de Sucila

Ensalada de tomates, aguacate mantequilla y vinagreta de
cebollina y perejil

\$ 210

Segundo tiempo

Arroz meloso con pollo a la parrilla
Sazonado con longaniza de Valladolid, aguacate y
crema de Sucila
\$ 290

ó

Pesca del día a la parrilla

Salsa cremosa de chile dulce tatemado, papas
salteadas, vinagreta de perejil

\$ 310

ó

Lechón al horno

Pure de platano tatemado, jus de lechon, pure de
camote a las brasas y hojas del huerto

\$ 330

ó

Tamal tatemado de ibes • Vegano •

Vegetales confitados, potaje de lentejas

\$ 280

ó

Estofado de hongos • Vegano •

Cebollas a la parrilla y chilimole rojo de ibes frescos

\$ 280

ó

Short Ribs de Sucila

Polenta con queso de bola, menta mexicana, jus de
ternera

\$ 320

Postre

Natilla de chocolate
Galleta de cacahuete y mandarina
\$ 160

ó

Cheesecake

Guayabas en almibar, crumble de pepitas
\$ 160

ó

Natilla de horchata • Vegano •

Cacahuates garapiñados y fruta de temporada
confitada

\$ 160