



Menú comidas y cenas

"Don simón" by Casona 142



Entradas

- **Provoleta:** Al balsámico infusionado con arándanos y extra virgen. (200 gr.) \$260.00
- **Tartar:** De trucha salmonada con jocoque, miel de agave orgánico, queso azul y fritura de hoja de arroz. (150 gr.) \$368.00
- **Croquetas de ibérico:** Alioli de chipotle y ate de membrillo. (6 piezas) \$170.00
- **Taco chismoso de lengua:** Tortilla a mano, costra de cheddar, aguacate, salsa tatemada. (1 pieza) \$85.00
- **Aros de calamar:** Fritos acompañados de alioli. (160 gr.) \$195.00
- **Taco de chicharrón de pescado:** Al ajillo con frijoles refritos y longaniza. (1 pieza) \$90.00

Entremés

- **Carnes frías:** Con jamón serrano, salami y lomo embuchado. (100 gr.) \$320.00
- **Mixto:** De quesos y carnes frías, pan, nueces (160 gr.) \$350.00
- **Quesos:** Azul, cabra, parmesano, provoleta. (100 gr.) \$290.00

Ensaladas

- **Don Simón:** Lechuga, espinaca, frutos rojos, nueces caramelizada y queso de cabra. (80 gr.) \$159.00
- **César Natural:** Lechuga, aderezo césar y croutones. (70 gr.) \$95.00

Sopas y cremas

- **Consomé de res:** Cambray y mercadito. (200 ml.) \$120.00
- **Crema de tomate:** Queso roquefort y cabra. (200 ml.) \$110.00
- **Clamchowder:** Ostión ahumado y vegetales. (200 ml.) \$121.00

Pastas

- **Carbonara:** Parmesano y jamón serrano. (150 gr.) \$198.00
- **Constelación:** Salsa pomodoro y tomatitos. (150 gr.) \$184.00
- **Chimipesto:** Chimichurri con pesto artesanal. (150 gr.) \$140.00
- **Pomodoro:** Salsa pomodoro y queso parmesano. (150 gr.) \$164.00

Rissoto

- **4 quesos.** (150 gr.) \$170.00
- **Espárragos y azafrán.** (150 gr.) \$170.00
- **Champiñón y jamón serrano.** (170 gr.) \$190.00

Pizza

- **142:** Queso feta, alcachofas, parmesano, mozzarella y chimichurri. (Mediana) \$235.00
- **4 quesos:** Mozzarella, cheddar, cabra, roquefort. (Mediana) \$220.00
- **Carnes frías:** Lomo embuchado, chorizo de pamplona, salami, jamón serrano y mozzarella. (Mediana) \$290.00
- **Vegetariana:** Calabaza, berenjena, cebolla morada, champiñón, mozzarella y parmesano. (Mediana) \$220.00

Fuertes y cortes

- **Ceviche Tigre de Santa Julia:** Aguacate, cebolla morada, grany smith, y leche de tigre. (160 gr.) \$237.00
 - **Pozole:** Camarón Casona. (200 ml.) \$250.00
 - **Salpicón de jaiba:** Tostón de plátano macho. (160 gr.) \$290.00
 - **Salmón:** En salsa kalamata y pasta constelación. (180 gr.) \$390.00
 - **Filete de res Don Simón:** En salsa de tres chiles con tempura de verduras. (200 gr.) \$410.00
 - **Pechuga a la parrilla:** Y vegetales al grill. (220 gr.) \$185.00
 - **Atún:** A la parrilla con ensalada de manzana, jocoque y tempura de verduras. (180 gr.) \$320.00
 - **Lechón 30 elementos:** Con risotto. (180 gr.) \$290.00
 - **Octopus garden:** Pulpo glaseado a la parrilla, puré de camote, espárragos y nopal deshidratado (180 gr.) \$480.00
-
- Lechón entero \$2,800.00
(sobre pedido)
-
- | | | | |
|--------------------------|--------|--|--|
| • Rib eye | \$1.55 | | |
| • Asado de tira (30mins) | \$0.90 | | |
| • Porter house | \$1.52 | | |
| • Cowboy | \$1.54 | | |
| • New york | \$1.26 | | |
| • Filete de res | \$1.46 | | |
| • Tomahawk | \$1.53 | | |
-
- Cortes premium**
- Ribeye \$3.00
 - New York \$3.00
 - Porterhouse \$3.00
 - Tomahawk \$3.00
 - Filete high choice \$3.00

El precio es por gramaje, dependerá de lo que pese el corte.

Guarniciones

- **Verduras al grill.** (200 gr.) \$98.00
- **Espárragos:** Con sal ahumada. (60 gr.) \$105.00
- **Guacamole.** (180 gr.) \$63.00

Pregunta por nuestros postres especiales.



Desayunos Paquetes



Don Simón

\$185.00

Incluye:

Café o té

Pan

Jugo o fruta

- Chilaquiles 150 gr. o Enchiladas 3 piezas

Light

Incluye:

Café o té

Pan tostado

Jugo o fruta

- 1 Aguacate relleno 1 pieza

\$190.00

- Torre de jitomate con queso 120 gr.

\$165.00

Saludable

\$165.00

Incluye:

Jugo o fruta

Galleta de arroz inflado

Café o té

Bowl con yogurth, frutos rojos y granola

Orizabeño

\$220.00

Incluye:

Café o té

Pan

- Garnachas con lengua o picadas con tuétano



Desayunos Paquetes



Buebitos (2 piezas)

Incluye:

Café o té

Pan o tortilla

Jugo o fruta

- Tradicionales \$135.00
- Especiales \$175.00
- Cocotte, norteño y espárragos con jamón serrano. \$240.00

Toast (1 pieza)

Incluye: \$190.00

Café o té

Jugo o fruta

Avocado toast (1 pieza), buebitos, espinacas, pesto y vinagreta

Veracruzano (2 piezas) \$150.00

Incluye:

Café lechero

Bomba rellena de frijol con queso

Empanadas de plátano macho rellenas de queso, bañadas con mole de Xico

Del chef (2 piezas)

Incluye:

Café o té

Jugo o fruta

- Hot cakes naturales \$140.00
- Hot cakes de zanahoria con coco \$150.00
- Hot cakes especiales \$160.00

Vinos

VINO	UVA	PRECIO
Marieta (Rias Baixas)	Albariño	\$500.00
Señorío de Villa Rica Juanito (Rias Baixas)	Albariño	\$1,118.00
L.A. Cetto Chardonay (Baja California)	Chardonnay	\$400.00
Laus Blanco (Aragon, España)	Chardonnay	\$754.00
Muga Rioja (Rioja, España)	Chardonnay	\$910.00
12 Lunas (Somontano, España)	Chardonnay-Gewurztraminer	\$694.00
Marques del Atrio Blanco (Rioja, España)	Viura/Verdejo/ Sauv Blanc	\$498.00
Casa Madero Cabernet (Parras Coahuila)	Cabernet Sauvignon	\$935.00
Balero (Valle de Guadalupe)	Cabernet Sauvignon/ Merlot	\$680.00
Liano (Rubicone, Italia)	Cabernet Sauvignon/ Sangiovese	\$2,126.00
Purgatori (Costers del Segre)	Cariñena/ Garnacha/ Syrah	\$1,560.00
Encomienda Templaria Godello 2019 (Bierzo, España)	Mencia	\$800.00

VINO	UVA	PRECIO
Casa Madero Merlot (Parras, Coahuila)	Merlot	\$935.00
Laurento (Emilia Romagna, Italia)	Sangiovese	\$1,362.00
Casa Madero Shiraz (Parras, Coahuila)	Shiraz	\$935.00
Alion 2015 (Ribera del Duero)	Tempranillo	\$6,434.00
Alion 2016 (Ribera del Duero)	Tempranillo	\$6,434.00
Malleolus Valderramiro (Ribera del Duero)	Tempranillo	\$7,658.00
Matarromera Crianza (Ribera del Duero)	Tempranillo	\$1,726.00
Pago de Carraovejas (Ribera del Duero)	Tempranillo	\$2,796.00
Pagos de Quintana Crianza (Ribera del Duero)	Tempranillo	\$1,258.00
Protos Crianza (Ribera del Duero)	Tempranillo	\$1,506.00
Protos Roble (Ribera del Duero)	Tempranillo	\$850.00
Tablas (Valle de Guadalupe)	Tempranillo	\$900.00
Añejon de Carraoveja (Ribera del Duero)	Tempranillo/Cabernet/ Sauvignon/ Merlot	\$5,576.00

VINO	UVA	PRECIO
Arzuaga Navarro Crianza (Ribera del Duero)	Tempranillo/ Cabernet Sauvignon/ Merlot	\$1,792.00
Marques del Atrio Reserva (Rioja, España)	Tempranillo/ Graciano	\$1,390.00
Marques del Atrio Crianza (Rioja, España)	Tempranillo/ Graciano	\$748.00
Marques del Atrio Roble (Rioja, España)	Tempranillo/ Graciano	\$600.00
Marques del Riscal Reserva (Rioja, España)	Tempranillo/ Graciano/Cabernet Sauvignon	\$1,130.00
Casa Madero 3V (Parras, Coahuila)	Tempranillo/ Merlot/ Cabernet Sauvignon	\$935.00
Monte Ducay Reserva (Aragón, España)	Tempranillo/Cabernet Sauvignon/ Garnacha	\$800.00
Psi 2017 (Ribera del Duero)	Tempranillo/Garnacha	\$2,958.00
Beringer Bros (Napa, Valley)	Varietal	\$918.00
Gran Ricardo Monte Xanic (Valle de Guadalupe)	Varietal	\$3,588.00
Vino de piedra	Cabernet Sauvignon/México	\$2,498.00
Diamante Semidulce (Rioja, España)	Viura/Malvasia	\$484.00

VINO	UVA	PRECIO
Laus Rosado (Somontano, España)	Garnacha	\$480.00
Marques del Atrio Rosado (Rioja, España)	Barbera	\$498.00
Botegga Gold (Lombardia, Italia)	Glera	\$1,840.00
Brut Gran Barón (Cataluña, España)	Macabeo/ Xarel-lo/ Parellada	\$1,040.00
Moscatto D'asti Michelle Chiarlo (Piamonte, Italia)	Moscato	\$1,500.00
Toro de piedra gran reserva	Syrah/cabernet	\$1,000.00
Toro de piedra gran reserva	Carmenere/cabernet	\$1,000.00
Vega sicilia	Tempranillo/España	\$4740.00
Santo tomas (Barbera-Merlot)	Barbera/Merlot	\$868.00
Casa madero (Gran reserva malbec 2016)	Malbec	\$2,042.00
Casillero del diablo	Chardonnay	\$482.00
Fincas las moras	Chardonnay	\$758.00
Hapton Wather	Garnacha	\$1.182.00
Cune roja blanco	Chardonnay	\$380.00

VINO	UVA	PRECIO
Baron Maximo	Chardonnay	\$500.00
Monte xanic viña kristel	Sauvignon Blanc	\$940.00
Marques del riscal (blanco)	Verdejo	\$590.00
Bourgogne	Pinot noir	\$993.00
Entre dos valles	Syrah grenache	\$550.00
La linde	Cabernet sauvignon merlot	\$999.00
Mauro	Tempranillo	\$3,000.00

Champagne

Champagne	UVA	PRECIO
Champagne moet nectar imperial	Chardonnay, pinot nior o pinot maanier	\$3,000.00
Champagne moet rose	Chardonnay, pinot nior o pinot maanier	\$3,626.00
Moet chandon mini 200ml	Chardonnay	\$790.00

Todas nuestras botellas de vino son de 750 ml

Todos nuestros precios incluyen IVA.