

BY CASA IRENE

Comidas & Cenas

2:00 PM - 11:00 PM

ENTRADAS FRÍAS

Nuestros favoritos

AGUACHILE DE CÁMARON Y PULPO MANGO MARACUYÁ

\$340

La combinación perfecta entre el mar, lo dulce del mango, ácido del maracuyá y lo picante del habanero

AGUACHILE DE CECINA

\$340

Deliciosas tiras de cecina huasteca, con rajas de Anaheim, caribe, rebanadas de pepino persa y salsas negras

TOSTADA DE ATÚN FRESCO

\$190

Mezcla de atún fresco, piña, mango, salsas orientales, sobre tostada con mayonesa spicy de chipotle y poro frito

CARPACCIO DE RES

\$340

Láminas de filete de res calidad Angus, mayonesa italiana, rúcula y grana padano

BETABEL ROSTIZADO

\$240

Acompañado de jocoque con zaatar, compota de frutos rojos, balsámico, pistache y queso de cabra

ENSALADA DE TOMATITOS, UVAS Y BURRATA

\$280

Mix de tomatitos, tomatillo de monte, uvas, burrata y aderezo de frutos rojos con mostaza antigua

CÉSAR AL GRILL

\$280

Orejona asada, crotones, cerezas, parmesano y opcional panceta o pollo

NUESTRA CAPRESSE

\$260

Tomate bola, mozzarella de búfala, pesto, yogurt griego y balsámico

GUACAMOLE CON CHAPULINES

\$240

Acompañado de salsa mexicana, y queso panela



ENTRADAS CALIENTES

PROVOLETA

\$260

Al grill, con sofrito de pimientos, ajo y tomatitos cherry

COLIFLOR ROSTIZADA

\$280

Bañada en una mayonesa de habanero, queso cotija y sal de Jamaica con chapulín

BRÓCOLI ASADO

\$250

En una deliciosa salsa de blue cheese, espinacas y ajo con un toque de nuez caramelizada, sin duda siempre lo pedirás

CHISTORRA AL GRILL

\$280

Acompañado de chiles y cebollas toreadas, lista para taquear

TORTITAS DE ALDILLA 3 PZ

\$240

Guisada en salsa ranchera para rellenar unos crujientes bolillitos

SOPAS, CREMAS *y pastas*

SOPA AZTECA

\$180

La consentida acompañada de panela, aguacate, chicharrón, pasilla y crema

SOPA DE CEBOLLA

\$180

Sabor inigualable, con tostón de brioche gratinado

CREMA DE LA MILPA

\$190

Tersa crema de elote amarillo, huitlacoche guisado, queso menonita y baby asado

PASTA ALFREDO

Natural

\$220

Salmón, camarón, pollo o jamón serrano

\$310

AMATRICIANA

\$270

Pomodoro, aldilla confitada, peperoncino y queso cotija

PUTANESCA

\$250

Base de tomate, anchoas, tomatitos y kalamatas

GAMBERY

\$310

Mantequilla de camarón, camarones, tomate y peperoncino





LO CALLEJERO

TACOS DE FILETE DE RES

\$310

Tortilla recién hecha, acompañados de tuétano y cebolla crujiente

GAONERA DE RIB EYE

\$140

Tortilla recién hecha, costra de queso, lámina de rib eye

COSTRA DE MARLYN

\$140

Tortilla de harina, mozzarella y mayonesa spicy de chipotle

TAQUITOS DE LECHÓN

\$340

Confitado por 6 horas, tierno y jugoso acompañado de salsa de jalapeño y ajo

HUARACHE DE PICAÑA

\$320

Frijol con asiento, lechuga, crema, queso, láminas de picaña

DE LA COCINA

A tu plato

SUPREMA DE AVE AURA

\$290

Deliciosa pechuga de pollo, bañada en un mole rosa con betabel y chocolate blanco

LOMO DE SALMÓN AL AJILLO

\$390

Cocinado a la plancha, con una salsa de camarones y champiñones al ajillo acompañado de puré de papa

LENGUA A LA VERACRUZANA

\$430

Suaves laminas en salsa de tomate, aceitunas y alcaparras, acompañado de arroz

COSTILLAS BBQ MORITA

\$420

Suaves y jugosas baby back, con una salsa dulcemente picante acompañadas de papas fritas y elote amarillo

CHAMORRO ADOBADO

\$430

Cocinado al horno por 8 horas, con un suave adobo listo para compartir acompañado arroz y ensalada fresca

NOPAL ASADO

\$260

Con panela, verdolagas, papas y un mix de lechugas

GRILL

Todos nuestros cortes van acompañados de chiles toreados y ensalada

ARRACHERA 300 GRAMOS \$450

NEW YORK 500 GRAMOS \$700

CAÑA DE FILETE 400 GRAMOS \$750

RIB EYE 500 GRAMOS \$800

Guarniciones

PAPAS TRUFADAS \$130

ESPINACAS A LA CREMA \$130

TEMPERATURAS PARA LOS
CORTES DE CARNE

ROJO CENTRO ROJO Y FRÍO

MEDIO ROJO CENTRO ROJO Y TIBIO

MEDIO CENTRO ROSADO

¾ COLOR CAFÉ CLARO

BIEN COCIDO COCIDO COMPLETAMENTE



POSTRES

**CREPAS DE CAJETA CON TEQUILA Y HELADO HÄAGEN-
DAZS**

\$240

TARTA DE CHOCOLATE, NARANJA Y MAZAPÁN

\$180

TIRAMISU CLÁSICO

\$190

CHEESECAKE DE LOTUS

\$210

CHEESECAKE DE FRUTOS ROJOS

\$210

SELECCIÓN DE HELADOS HÄAGEN-DAZS

\$180

RESTAURANTE BAR

ES
TD



20
24

BY CASA IRENE