

LA CASONA



Más que un restaurante, un lugar para encontrarse

Las ideas que tienen alma terminan manifestándose para traer alegría al mundo. La Casona Coffee House nació de la unión de dos universos creativos que se juntaron para dar vida a un lugar donde fuese posible tener momentos inolvidables alrededor del buen café y la buena comida.

Imaginamos un espacio donde te sintieras único y especial. Creamos un lugar, es decir, un espacio donde suceden experiencias memorables. Diseñamos platos que te hicieran saber que mereces disfrutar de la mejor comida para celebrar que hoy estás aquí, y nada es más importante.

Bienvenidos a esta experiencia gastronómica de sentirse auténticos en el mundo.



Con cariño, Elizabeth y Yuli.

JUNTAR UNIVERSOS

Creativos

Somos Elizabeth Osorio y Yuli Saavedra, dos mujeres empresarias que unieron sus talentos y sabiduría para crear una idea innovadora y hacerla realidad.

Nuestro restaurante tiene la esencia auténtica de cada una: El arte de crear lugares con la magia de la cocina. Un lugar para soñar e inspirarse mientras se transmite en la comida una forma de dar amor y compañía a otros.

Nuestra cocina lleva las raíces de saberes ancestrales de generaciones, que combinamos también con el arte culinario moderno para crear una experiencia inolvidable.

Gracias por estar aquí y ser parte de nuestra historia.



LA CASA

Una historia que contar



Todos estamos hechos de historias ¡Nuestra Casona tiene raíces ancestrales! En la década de los años 60' esta fue la primer casa construida en el entonces caserío de "Matasuelta" por el señor Idelfonso López, uno de los fundadores del municipio de Villanueva, Dando así un gran comienzo al desarrollo y estabilidad económica del municipio.

La casa fue construida en bahareque, el techo de palma de moriche y la estructura se sostenía en horcones de cañafistol y funcionó en esa época como lugar de comercio, hasta que en el año 2020 fue restaurada.

La Casa, en el año 1962.



UNA IDEA

Hecha realidad



Creemos en las ideas creativas que llegan para hacer del mundo un lugar mejor; en los anhelos que tiene el corazón de hacer realidad los sueños.

Por eso soñamos tomar esta casa, restaurarla y renovarla para convertirla en La Casona Coffee House, un lugar que pudiera inspirar conversaciones, hacer posible el encuentro, tener experiencias llenas de belleza y sabores únicos.

Un lugar habitado por el arte en cada espacio y por el amor a la cocina en cada plato, pensando en que todos los detalles pudiesen ser parte de la gran obra que es nuestro restaurante, dando así una posibilidad de desarrollo para este municipio que es hoy nuestro hogar,

Hoy eres parte de ese sueño que todos los días vemos hecho realidad. Gracias por elegirnos.





MENÚ

Desayunos

Snacks

Bowl-Ensaladas

Entradas

Platos Ancestrales

Cocina moderna

Hamburguesas

Postres

Bebidas

Coctelería

Desayunos

Queremos que comiences tu día radiante



Huevos al gusto

\$10.000

Tradicionales huevos sofritos (pídelos como los prefieras) acompañados de arepa blanca con queso o pan artesanal.

Omellete al gusto

\$12.000

Delicioso omellete acompañado de una fresca y crocante tajada de pan tostado (escoge tres ingredientes de tu gusto).

Tortilla de La Casona

\$16.000

Deliciosa mezcla de huevo acompañada de carne de res al estilo La Casona, o jugoso desmechado de pollo y papa al estilo español, con arepa o pan artesanal.

Huevos de La Casona

\$18.000

Deliciosa tostada con queso crema, cama de aguacate, huevos cremosos, champiñones salteados, acompañados de fruta y bebida caliente.

Desayuno express

\$10.000

1. Deliciosa arepa de La Casona con carne desmechada, americano o aromática.
2. Sándwich gourmet jamón y queso con vegetales, americano o aromática.

Caldo de pescado

\$16.000

Delicioso consomé cremoso de pescado de río, acompañado de pataconas.

Caldo criollo

\$15.000

Tradicional caldo de carne y papa, acompañado de arepa y picadillo de cilantro.

Porción de fruta

\$13.000

Nada más refrescante que una deliciosa porción de fruta fresca de estación para el calor abrazador de nuestros llanos orientales.

Pancakes

\$13.000

Tradicionales pancakes americanos con miel de maple, queso y frutos rojos para así darle nuestro infaltable sello de La Casona.



Snacks

A veces necesitas inspirarte con algo delicioso

Papas Bravas

\$25.000

Papa rústica, acompañada de carne serrana desmechada, maíz, guacamole, platanito maduro, chicarrones y salsa de la casa.

Sandwich Ropa vieja

\$27.000

Suave pan artesanal caliente con mantequilla de orégano, filetes de res salteados con julianas de pimentón y cebollín, queso mozzarella, fondue, acompañado de papotas.

Pollo en salsa de champiñones

\$25.000

Pan artesanal con trozos de pollo salteados en salsa de vino blanco, con una cremosa salsa de champiñones y papas francesas.

De la tierrita

\$22.000

Combinación perfecta de patacón verde, carne desmechada al estilo de La Casona, acompañado de un perfecto guacamole y tostones de plátano.

Sandwich de La Casona

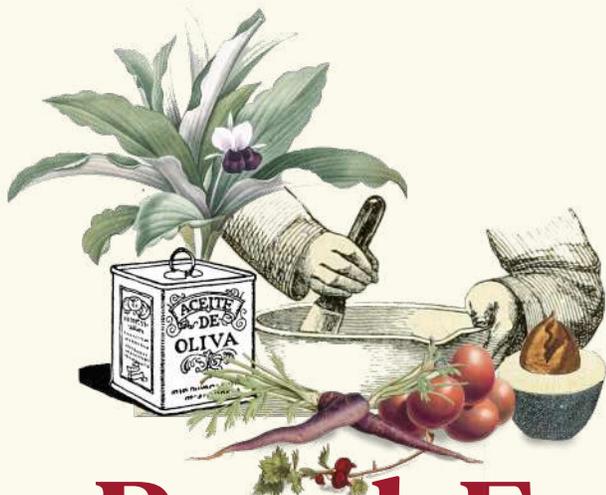
\$22.000

Pan artesanal con filetes de lomo de cerdo al horno y nuestro sabor inconfundible, junto con queso doble crema, queso tipo mozzarella, acompañado de una deliciosa ensalada peruana.

Cazuelita de pollo, palmito y camarón

\$25.000

Cazuelita de pollo cremoso, con camarones y palmitos en vino blanco gratinados, acompañado de pan tostado.



Bowl-Ensaladas

Ligereza y buena comida es una gran opción

Ensalada Capresse

\$38.000

Corte de pechuga magra en cajun de especias, queso straciatela, boconcini, parmesano, tomates confitados, mix de lechugas.

Ensalada Laura

\$28.000

Deliciosa ensalada con pollo salteado en vino blanco, pimienta, pasta fusil en salsa de jamaica, quesos, aguacate, tomate, parmesano y vegetales frescos.

Ensalada griega

\$28.000

Pollo en cuadros, mezclun de lechugas, tomates en miel de menta, queso feta, nueces garrapiñadas, vinagreta biancca.

Bowl suprema

\$32.000

Mix de lechuga y acelga en una deliciosa vinagreta de limón, pechuga asada en sus jugos, aguacate y huevo cocido.

Entradas

Comienza la magia de sabores

Papas y chorizo

\$20.000

Camarones apanados

\$38.000

Tostones con salsa

\$10.000





Platos ancestrales Un amor infinito

Estos platos están inspirados en recetas raíz. Aquellas que nacen en la cocina de leña, llena de mujeres sabias y risueñas, donde el amor sabe a tradición.

Transmitidas por mis generaciones de mujeres hasta llegar hoy hasta ti.

Con cariño, Elizabeth.

Ancestrales

Un sabor a fuego de leña



Pescado en salsa criolla

Fresco pescado pulpo, en una deliciosa salsa criolla, acompañada con arroz, pataconas y ensalada de aguacate.

\$38.000

Amarillo a la monseñor

Fresco pescado pulpo, bañado de una salsa criolla con camarón -palmitos de cangrejo-champiñones, arroz blanco y pataconas.

\$42.000

Cazuela de mariscos

Deliciosa sopa con la incomparable mezcla de sabores provenientes del mar como lo son el pescado, camarones, mejillones, anillos de calamar, palmitos y langostinos.

\$45.000

Cerdo alechonado

Medallones de cerdo al horno, arroz alechonado, ensalada de aguacate.

\$35.000

Ensalada de atún

Cama de lechuga, acompañado con zanahoria, naranja, atún, huevo cocido y arroz blanco.

\$30.000

Cerdo a la olla

Pedazo de cerdo asado, tapado a la olla, con marinado limeño, fresca de acevichada peruana, papas criollas rosti. Por si no fuiste al Perú.

\$35.000

Ternera moqueada a brasa

Res en sus jugos braseada largas horas, arroz meloso de quesos, ensalada de chatney y mix de lechugas-tomates parrillados.

\$38.000

Parrilla colombiana

Punta de Anca ahumada, cerdo alechonado, pincho de pollo acompañado de envuelto de arroz y criollas en salsa de tocineta.

\$42.000

Arroz orinoco

Arroz salteado al wok, pescado de la región, pollo y camarón, con especias, piña caramelizada y vegetales de la casa.

\$40.000



Cocina moderna

Elegancia y belleza

Como si se tratara de una obra de arte, fusionamos la composición de sabores, texturas, colores y geometría para crear verdaderas piezas gastronómicas.

Queremos que tengas una experiencia sofisticada donde la cocina y tú sean los protagonistas.

Con cariño, Yuli.



Cocina moderna

Elegancia y belleza

Suprema asada gratinada

\$35.000

Suprema de pollo gratinada, papotas, ensalada.

Filet Mignon

\$38.000

Finos lomos de res asados y bañados en una suave salsa de tocineta, vino tinto y champiñones acompañados de arroz blanco y papas criollas.

Aligot

\$40.000

Bife chorizo, al grill, salteado de vegetales, puré de papa y quesos añadidos.

Churrasco

\$38.000

350 grs de carne de res a la parrilla, acompañado con pataconas, papotas y aguacate.

Punta de anca

\$40.000

350 grs de carne de res a la parrilla, acompañado con pataconas, papotas y ensalada de aguacate.

Lomo saltado

\$38.000

Trozos de lomo fino, jus aromatizado, tomates-cebollas al wok, siyao ahumado, cilantrón, papas criollas, arroz blanco.

Arroz cantones

\$35.000

Delicioso arroz salteado en aceite de ostra al wok, guisantes, vegetales, camarones, pollo, salteados al estilo peruano, acompañado de tostones de plátano.

Chaufa

\$35.000

Panceta de cerdo, calamar, camarón, arroz salvaje, vegetales al wok, siyao, cebolla china, sésamo oíl.

Paella española

\$45.000

Exquisita paella a base de arroz parbolizado, camarones, anillos de calamar, langostinos, almejas, tratados en su paellera, acompañados de pan con mantequilla de ajo.

Cocina moderna

Elegancia y belleza



Salmón acitronado

\$42.000

Filete de salmón asado en pimienta, jamaica, mostaza dijon. natas y camarones asados. Ensalada de la casa y papas francesas.

Salmón Massala

\$42.000

Trozo de Salmón con salsa de almendras, rogan Josh, arroz Basmati al jazmín, zanahoria, champiñones, maíz bomba y almendras crocantes.

Caldoso

\$42.000

Arroz en fumet roto, base de tomatillo criollo, calamar, almejas blancas, camarones sellados, suero y pataconas.

Bullobesa

\$50.000

Mezclun de mariscos, pasta de chiles no picantes, cebolla morron vegetales parrillados, duo de quesos, y pan crunch.

Cazuela de Tilapia

\$42.000

Lomitos de tilapia en beurre blanc, calamar y camarón envuelto en ajos, pimienta y natas y jus de tomate.

Róbalo en Pomodoro

\$38.000

Filete de róbalo bañado en salsa pomodoro con camarones, acompañado de ensalada de la casa y papas a la francesa.

Róbalo en crema catalana

\$38.000

Corte de róbalo, sobre cremosa de camarones, setas, palmitos, pimienta roja, vino blanco, papas francesas y ensalada de carta.

Pasta Bolognesa

\$35.000

Ragú, solomillo molido, pomodoro de tomates asados, menta fresca y quesos, acompañados de pan al ajillo.

Pasta Carbonara

\$35.000

Emulsión de matas y tocineta, pollo ahumado, pimienta rosada, natas y quesos, acompañados de pan al ajillo.

Pasta Italiana

\$42.000

Mix de mariscos salteados en salsa pomodoro, tomates asados, acompañados de un delicioso pan al ajillo.

Línea ejecutiva

\$15.000

Deliciosos almuerzos gourmet, con la perfecta combinación de proteína, granos, vegetales, carbohidrato, bebida de frutas y postre. Pregunta por la opción del día.



Hamburguesas

Artesanales al estilo de la Casona

Clásica

Pan artesanal, 140gr de carne de res cuidadosamente seleccionada con vegetales frescos, queso mozzarella, salsas de la casa y papotas.

\$16.000

Bacon

Pan artesanal, 140gr de carne de res cuidadosamente seleccionada con tocineta asada, queso tipo mozzarella, vegetales frescos y papotas.

\$18.000

Pollo frito

Pan artesanal, pollo en tempura, teriyaki artesanal, quesos, ensaladilla fresca acompañada de papotas.

\$22.000

Colombiana

Pan artesanal, 140gr de carne cuidadosamente seleccionada, maduritos al panel, huevo frito, chicharrones, queso tipo mozzarella y papotas.

\$22.000

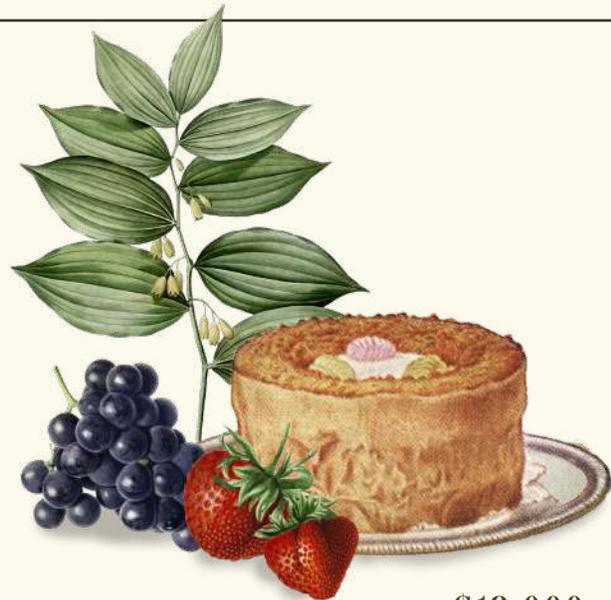
Heliconia

Pan artesanal, 280 gr de carne de res cuidadosamente seleccionada, vegetales frescos, queso tipo mozzarella, cheddar fundido, salsa de la casa y papotas.

\$25.000

Postres

Delicadeza y dulzura



Helado tempura

Delicioso helado gourmet cubierto de una crujiente capa de tempura con frutos secos y bañado en salsa de frutos rojos.

\$12.000

Affogato

Helado de vainilla gourmet servido con crema chantilly y acompañado de un espresso perfectamente preparado.

\$18.000

Torta de chocolate con helado

Deliciosa torta de chocolate con helado gourmet, crema chantilly y cereza.

\$15.000

Helado con frutas

Helado cremoso, acompañado de frutas procesadas de manera artesanal, un postre fresco y dulce.

\$18.000

Torta de la casa

Preparamos nuestras tortas con los más deliciosos ingredientes ¡Pregunta por la torta del día!

\$15.000

Copa de helado

El infaltable clásico infantil, pregunta por nuestros sabores y acompáñalo con una deliciosa crema chantilly junto con cerezas y salsa de chocolate.

\$12.000

Waffles

Nutella

\$18.000

Arequipe

\$18.000

Sólo fruta

\$18.000

Bebidas

Una compañía tropical

Jugos refrescantes



Jugo mango	\$8.000	Jugo fresa y piña	\$8.000
Jugo mora	\$8.000	Jugo frutos rojos	\$8.000
Jugo fresa	\$8.000	Jugo frutos amarillos	\$8.000
Jugo piña	\$8.000	Jugo naranja	\$8.000
Jugo lulo	\$8.000	Jugo guanábana	\$8.000
Jugo maracuyá	\$8.000	Jugo guanábana-mora	\$8.000
Jugo maracuyá-mango	\$8.000		

Limonadas

Maracuyá	\$8.000	Cítrica soda	\$8.000
Café	\$8.000	Natural	\$8.000
Yerbabuena	\$8.000	Fresa	\$8.000
Mora-yerbanuena	\$8.000	Cerezada	\$8.000
Mango biche	\$10.000	Limonada de coco	\$9.000
Panela	\$8.000		

Sodificadas

Maracuyá-yerbabuena	\$8.000	Fresa-limón	\$8.000
Piña-jenjibre	\$8.000	Jamaica-limón	\$10.000
Piña-naranja	\$8.000	Frutos rojos y yerbabuena	\$8.000
Limón, coco yerbabuena	\$10.000	Lulo cerezado	\$10.000

Bebidas

Una compañía que reconforta



Calientes

Espresso	\$3.000	Café Late	\$7.000
Café Americano	\$3.000	Café Escosés	\$12.000
Café de La Casona	\$4.000	Capuchino Chantilly	\$10.000
Capuchino	\$5.000	Capuchino Vainilla	\$8.000
Mocachino	\$8.000	Capuchino Amaretto	\$12.000

Frías

Granizado de café	\$8.000	Nevado de galletas	\$12.000
Nevado de café	\$10.000	Nevado de brownie	\$15.000
Nevado de chocolate	\$12.000	Nevado de baileys	\$18.000
Nevado de arequipe	\$12.000		

Bebidas

Una compañía para celebrar



Coctelería

Mojito tradicional	\$18.000	Café de la casa	\$15.000
Mojito de coco	\$18.000	Sangría jarra	\$60.000
Mojito de fresa	\$18.000	Cuba libre	\$14.000
Margarita tradicional	\$18.000	Piña colada	\$16.000
Margarita de maracuyá	\$18.000	Tinto de verano	\$12.000
Margarita de fresa	\$18.000		

Cocteles sin alcohol

Piña colada	\$14.000	Tropical citrus	\$10.000
--------------------	-----------------	------------------------	-----------------

Cervezas

Corona	\$7.000	Águila Light	\$4.000
Club Colombia Dorada	\$4.000	Michelada	\$10.000
Club Colombia Roja	\$4.000	Michelada cereza	\$15.000
Budweiser	\$4.000	Michelada mango biche	\$15.000