




MENÚ

LA CASONA TEQUILERA

"Pies para qué los quiero, si tengo alas para volar"
- Frida Khalo



SNACKS

NACHOS DE LA TEQUILERA

\$25.000

Tortillas fritas con pasote de aguacate, dedales de chicharrón crunch y pico de gallo.

FRITANGUITA XHELOTE

\$20.000

Chorizo ahumado, cochinito crocante, arepa maíz, papa criolla, acompañado de limón, guacamole y picante.

PAPAS MEXICANAS


\$20.000

Papa criolla, maíz tierno, guacamole, plátano maduro, carne molida, queso cheedar, nachos crocantes.

SALCHIPAPA AZTECA

\$15.000

Papa a la francesa, salchicha americana, queso fundido, salsas.





NACHADA

\$25.000

Crocante cama de nachos, sobre lechugas, queso mozzarella fundido, pollo desmechado, maíz tierno, carne alechonado, pico de gallo.

HAMBURGUESA JALISCO

\$20.000

Pan artesanal, carne 140 gr, chicharrones, queso asado, piña asada, frijol refrito, lechuga fresca, acompañado de nachos.

HAMBURGUESA MEXICANA

\$23.000

Pan artesanal, carne 140 gr, desmechada de costillitas, nachos, pico de gallo, queso asado, guacamole, chicharrones, salsas de la casa.

EMPAREDADO DE POLLO APANADO

\$20.000

Pan artesanal tipo sándwich, filete de pollo apanado, cama de lechuga, queso mozzarella, tomates asados, mermelada de frutos rojos, acompañados de papas .

EMPAREDADO DE COCHINITO ALECHONADO

\$20.000

Pan artesanal, cochinito alechonado, queso, ensalada de la casa, salsas, acompañado de papas.

EMPAREDADO DE SALMON AHUMADO

\$26.000

Pan artesanal, salmon ahumado, lechuga, queso crema, queso mozzarella, ensalada acevichada, papas a la francesa.





MENÚ

LA CASONA TEQUILERA

*"Tan fugaz es nuestro paso por este mundo, que solo me deja
tranquila el saber que he sido auténtica".*

Frida Khalo

FUERTES

SALMÓN EN TERIYAKI CÍTRICO \$42.000

250 gr de salmón seleccionado asado en teriyaki cítrica al estilo oriental, camarones al ajillo, acompañado de papa a la francesa y ensalada.

COSTILLAS A LA BARBACOA \$30.000

Costillas en barbacoa de guayaba, puré de plátano paso, caldoso mexicano con todo el sabor tequila.

POLLO JALISCO \$30.000


Rabadilla de pierna grillada, arroz de frijol negro, cebolla y pimiento morrón, especias, tartaleta de maduro chorreada.

CARNE Y AREPA \$35.000

Carne en mojo de chiles no picantes y pimienta roja, arepa de maíz reventón queso al carbón y salsas de la casa tequila.

PARRILLADA TEQUILERA \$40.000

Punta de anca, jugoso de pollo, cerdo, asados ahumados, arepa blanca, plátano maduro, yuca y papa criolla, acompañado de chimichurri y guacamole.





CARNITAS AL MORTERO

\$25.000

Tinga de pollo y cerdo al molcajete en sus jugos guisados, tortillas crunch con queso crema.

CEVICHE MEXICANO

\$35.000

Crema agria, buen limón, camarones al carbón, maduro y aguacate en el mismo, sal negra y nachos fritos.

MAR Y TIERRA

\$40.000

Lomillo de res a las finas hierbas y pimientas a la parrilla, langostinos apagados en una cama de vinagre toscana, acompañado de guacamole, tomates agridulces y dedales crocantes de maíz.

CODITOS DE CERDO EN SALSA CRIOLLA

\$30.000

Coditos de cerdo sudados en salsa criolla, acompañados de arroz blanco, plátano maduro, papa al vapor, aguacate.

MEDALLONES DE RES EN PIMIENTAS

\$35.000

Medallones de res asados en pimientas, acompañados de frijol refrito, guacamole, sobre tortilla de maíz y chimichurri.

AMARILLO VIVA MÉXICO!

\$35.000

Tradicional pescado de río en una cama de papa, preparado en hoja de plátano, acompañado de elote y tomates salteados, al mejor estilo ancestral mexicano.

CAZUELA DE RÓBALO

\$35.000

250 gr de róbalo, en salsa marinera con chile dulce, parmesano, camarones y anillos de calamar sobre una tortilla de trigo gratinada, acompañada con patacones .





MENÚ

LA CASONA TEQUILERA

*“Nada es más valioso que la risa. La tragedia es lo más ridículo”
- Frida Khalo*



TAQUERÍA

PASTOR \$22.000

Cerdo asado, marinado pastor,
piña a la brasa, cilantro,
cebollita encurtida, queso al carbón.

CAPEADO \$25.000


Camarones apanados, coleslaw
y suero chamoy de cilantro,
salsas de la casa tequila.

VAQUILLONA \$22.000

Taquería de ubre ahumada, queso al carbón
queso crema de pimientos,
salsas de la casa tequila.

CAMARONES \$25.000

Camarones salteados, guacamole
cremoso, lechugas, pico de gallo, queso
mozzarella.





ASADA

\$25.000

Carne en brasa, mojo de tomatillo, aguacate, cebolla dulce y queso al carbón salsas de la casa tequila.

CRIOLLA TABASCO

\$18.000

Taquería de lengua salseada al estilo tabasco México, deep de frijoles y cilantro fresco.

TINGA DE POLLO

\$18.000

Desmechado de pollo, pico de gallo tequilero guiso fresco, salsas de la casa tequila.

VEGGIE

\$20.000

Vegetales y verduras de temporada al carbón, mojo de pimientos, frijol caraota acevichado.






MENÚ

LA CASONA TEQUILERA

*“Cada tic-tac de la vida que pasa, uye y no se repite”
-Frida Khalo*



BURROS

ALECHONADO

\$25.000

Cochinito pibill, lechuga, guacamole, queso mozzarella, pico de gallo, envuelto en tortilla de trigo, acompañado de nachos, frijol refrito y salsa de la casa.

COSTILLA DE RES

\$25.000

Birria de res, queso mozzarella, lechugas, chimichurri, envuelto en tortilla de trigo, acompañado de nachos, birria, y salsa de la casa.

BURRITO CRUNCH

\$25.000

Burrito de pollo apanado, tortilla de wrap, queso, vegetales frescos, jamon, papitas francesas.






MENÚ

LA CASONA TEQUILERA

“Si actúas como si supieras lo que estás haciendo, puedes hacer lo que quieras”
-Frida Khalo



PARA COMPARTIR

TINGA-BIRRIA-PIBIL

\$58.000

Taquería de pollo, res y cerdo,
tortillas crocantes fritas, tortillas al vapor,
tortillas mojadas, salsas de la casa tequila.

PICADA DE LA TEQUILERA

\$95.000

Punta de anca grillada, pollo asado, costilla de
cerdo, chicharrones, papa criolla, mazorca,
yuca croqueta, chorizo, arepa de maíz y salsas
de la casa tequila.


CREPES

Crepe crema de avellanas \$15.000

Crepe de arequipe \$15.000

Crepe miel de maple \$15.000

Copa de helado \$12.000






MENÚ


LA CASONA TEQUILERA

"Donde no puedas amar, no te demores"
- Frida Khalo



BEBIDAS

Jugos en agua.....	\$6.000
Jugos en leche.....	\$8.000
Macerado de liches y fresa	\$12.000
Macerado de frutos rojos y albahaca	\$10.000
Macerado de piña naranja	\$10.000
Macerado de coco	\$10.000
Macerado de maracuyá.....	\$9.000
Limonada de coco.....	\$10.000
Limonada de yerbabuena	\$6.000
Limonada de mango biche	\$7.000
Limonada de mango mexicano.....	\$7.000
Limonada de fresa	\$6.000
Malteada	\$12.000





MENÚ


LA CASONA TEQUILERA

*“Enamórate de ti, de la vida y luego de quien tú quieras”
-Frida Khalo*



COCTELERÍA

Margarita black	\$20.000
Tequila sunrise	\$20.000
Mint tequila	\$20.000
Margarita tradicional	\$20.000
Tequila scrediverr	\$20.000
Margarita baltra (mango biche)	\$30.000
Gin gin (gin and tonic)	\$30.000
Mojito de sandia	\$22.000
Mojito de maracuyá	\$22.000
Mojito	\$18.000
Mezcalita de frutos rojos	\$20.000
Chile y tamarindo	\$20.000





MENÚ

LA CASONA TEQUILERA

"Intenté ahogar mis penas en alcohol, pero las condenadas aprendieron a nadar"
- Frida Khalo



TEQUILA

Jimador reposado Bot.	\$150.000
Jimador silver Bot.	\$150.000
Jose Cuervo reposado Bot.	\$120.000
1800 Reposado Bot.	\$250.000
1800 Añejo Bot.	\$293.000
Patrón reposado	\$355.000
1800 Cristalino Bot.	\$330.000
Don Julio blanco Bot.	\$290.000
Don Julio 70 Bot.	\$442.000

MEZCAL

Mezcal Union	\$260.000
Mezcal 400 Conejos	\$335.000

GINEBRA

Tanqueray Gin.	\$196.000
---------------------	-----------





MENÚ

LA CASONA TEQUILERA

"No dejes que le dé sed al árbol del que eres sol"
- Frida Khalo



WHISKY

Chivas 12 Años Media.....	\$138.000
Chivas 12 Años Bot.	\$240.000
Chivas 18 Años Bot.	\$385.000
Jack Daniels Bot.....	\$185.000
Buchannas Deluxe Bot.....	\$220.000
Buchannas Deluxe Media.....	\$135.000
Buchannas Master.....	\$230.000
Buchannas 18 Años Bot.....	\$400.000
Old Parr.....	\$218.000
Jhonny Walker Sello Rojo X Bot.....	\$124.000
Jhonny Walker Double Black Bot.....	\$210.000

CREMA DE WHISKY

Baileys Bot.	\$120.000
Baileys Media.....	\$80.000





MENÚ

LA CASONA TEQUILERA

"Yo le duro lo que usted me cuide, yo le hablo como usted me trate y le creo lo que usted me demuestra"

Frida Khalo



VINOS Y ESPUMOSOS

Espumoso Jp Chennet Rose Ice Bot.	\$103.000
Espumoso Jp Chennet Blanco Ice Bot.	\$103.000
Vino Tinto Frontera Cabernet Sauvignon Bot.	\$67.900
Vito Tinto Gato Negro Merlot Bot.	\$74.000
Vino Blanco Casillero Del Diablo Sauvignon Blanc Bot.	\$84.000
Vino Tinto Frontera Merlot Bot.	\$67.000

VODKA

Vodka Absolut Tradicional	\$220.000
Vodka Smirnoff de Lulo	\$77.000

APERITIVOS

Dubonnet Bot.	\$100.000
Dubonnet Med.	\$72.000





MENÚ

LA CASONA TEQUILERA

“El arte más poderoso de la vida es hacer del dolor un talismán que cura, una mariposa que renace florecida en fiesta de colores”
Frida Khalo



CERVEZAS

Corona Extra 355	\$8.000
Coronita	\$5.000
Club Colombia	\$5.000
Aguila Light	\$3.000
Budweiser	\$3.000
Aguila	\$3.000
Costeña	\$3.000

OTRAS BEBIDAS

Gaseosa 330 ml	\$4.000
Agua en botella	\$3.000
Shot de limón + sal	\$1.000
Soda	\$3.500

