



# 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

