Casa Club

MEXICAN AND AMERICAN RESTAURANT

DINNER MENU

Menú Cenas

**A 40% discount applies to signature dishes for guests dining on al! inclusive packages

En nuestros platillos signature aplica descuento del 40% en paquete Todo incluido.

APPETIZERS | ENTRADAS

Guacamole

Accompanied by tortilla chips and Mexican salsa.
Acompañado de totopos y salsa mexicana.

Crab Salad Rolls / Rollitos de ensalada de jaiba

With pea cream / *Con cremoso de chícharo.*

Scallops / Callos de hacha risolados

Scallops on a bed of baby spinach and cherry tomatoes.
En una cama de espinaca baby y tomate cherry.

SALADS | ENSALADAS

Beet and Tuna Tower / Torre de betabel y atún

With tangerine salad and old-fashioned mustard vinaigrette.
Con ensalada de mandarina y vinagreta de mostaza antigua.

Three-Texture Salad / Ensalada tres texturas

Mixed lettuces with watermelon, goat cheese, agave honey vinaigrette and lemon.
Mezcla de lechugas con sandía, queso de cabra y vinagreta de miel de agave con limón real.

SOUPS | SOPAS

Tlalpeño Soup / Caldo tlalpeño

With chicken breast, chipotle chili, chickpeas, vegetables, and epazote essence.
Con pechuga de pollo, chile chipotle, garbanzo, vegetales y esencia de epazote.

Conde Cream / Crema conde

Cream of black and white bean soup garnished with sour cream, *panela cheese, and avocado.*
Dúo de cremas de frijol negro y blanco con guarnición de crema ácida, queso panela, y aguacate.

SEAFOOD | PESCADOS Y MARISCOS

Al Pastor Fish Fillet / Filete de pescado al pastor

With achiote, pineapple, and roasted zucchini sauce.
Con salsa de achiote, piña y calabacita asada.

Zarandeado Shrimp / Camarones zarandeados

With pineapple relish, green tomato, fresh coriander, cherry tomato, and potato.
Con relish de piña, tomatillo, cilantro fresco, tomate cherry y mil hojas de papa.

☆ *Seafood Grill / Parrillada de mariscos*

for 2 people / para 2 personas

Variety of seafood, shuch as lobster tail, scallops, octopus, shrimp, cabrilla fillet, black mussels, and calamari with a duo of spicy sauces and garlic butter.
Variedad de mariscos como cola de langosta, callo catarina, pulpo, camarón, filete de cabrilla, mejillón negro y aros de calamar con un dúo de salsas spicy y ajo a la mantequilla.

MEAT | CARNES

Tampiqueña-Style Beef Steak
Filete de res estilo tampiqueña

7oz of juicy roast beef accompanied by a chicken enchilada, a squash blossom quesadilla and fried plantain, handmade tortillas and molcajete sauce.
200 gr de jugosa carne asada acompañada de una enchilada de pollo, una quesadilla de flor de calabaza y plátano macho frito, tortillas hechas a mano y salsa de molcajete.

☆ *Prime Meat Grill / Parrillada de Carnes prime*

for 2 people / para 2 persona

Variety of prime cuts such as New York, angus beef and entrecote, accompanied by Argentine chorizo, organic chicken and pork ribs, with a roasted garlic sauce and red wine.
Variedad de cortes prime como New york, filete de res angus y entrecote, acompañados de chorizo argentino, pollo orgánico y costilla de puerco, con una salsa de ajo rostizado y vino tinto.

POULTRY | AVES

Organic Himalayan Brine Marinated Chicken
Pollo orgánico marinado en salmuera del Himalaya

Grilled chicken in garlic juice and red wine, accompanied by mashed potatoes and grilled vegetables.
A la parrilla en jugo de ajo y vino tinto, acompañado de puré de papa y vegetales a la parrilla.

PORK | CERDO

Pork Ribs / Costilla de cerdo adobada

Pork ribs baked for 4 hours with zuccini colache and fresh cheese.
Horneada por 4 horas con colache de calabaza y queso fresco de la región.

Poblano Linguini Pasta / Linguini a la poblana

Linguine pasta in poblano sauce with corn kernels and cotija cheese.
Pasta linguini en salsa poblana con granos de elote y queso cotija.
Choose one of the following / Proteína a escoger:
Chicken / *Pollo*
Shrimp / *Camarón*
Steak / *Arrachera*

DESSERTS | POSTRES

Rice Pudding with Orange Liqueur
Budín de arroz con licor de naranja

Accompanied by a crunchy pumpkin seed.
Acompañado de un crocante de semilla de calabaza.

Traditional Mexican Tres Leches (Three Milk) Cake
Pastel de 3 leches

Vanilla cake in sweet combination of milk.
Pan de vainilla en combinación dulce de tres leches.

**Consuming raw or undercooked meat, poultry, seafood, shellfish, or eggs may increase your risk of foodborne illness.
Consumir carnes, aves, pescados, mariscos, huevos crudos o poco cocidos puede aumentar el riesgo de contraer enfermedades transmitidas por alimentos.

FLAMBÉED DESSERTS | POSTRES FLAMBEADOS

Suzette Crepe / Crepe Suzette

Flambéed crepe with Controy orange liqueur, butter and citrus sauce, accompanied by whipped cream and orange supreme.
Flambeada con licor de naranja Controy, salsa de mantequilla y cítricos, acompañada de crema batida y suprema de naranja.

Cajeta Crepe / Crepa de cajeta

Flambéed crepe with white rum, brown sugar, evaporated milk, walnuts, whipped cream, and served with vanilla ice cream.
Flambeada con ron blanco, azúcar mascabada, leche evaporada, nuez, crema batida y acompañada de nieve de vainilla.

Flambéed Strawberries / Fresas Flambeadas

Strawberries Flambéed with brandy, brown sugar, cinnamon sticks and servad with vanilla ice cream.
Flambeadas con brandy, azúcar morena, canela entera y acompañadas de nieve de vainilla.

Cherry Jubilee / Cerezas Jubilee

Black cherry flambéed with butter, orange ju ice, tequila and served with vanilla ice cream.
Cereza negra flambeada con mantequilla, jugo de naranja, tequila y acompañadas de nieve de vainilla.

COFFEE | CAFÉS

Regular • Cappuccino • Espresso

Mexican Coffee / Café mexicano

Espresso flamed with tequila, coffee liqueur and cherry whipped cream topping.
Café expreso flameado con tequila, licor de café y topping de crema batida con cereza.

Irish Coffee / Café irlandés

Espresso flamed with whiskey, coffee liqueur and cherry whipped cream topping.
Café expreso flameado con whiskey, licor de café y topping de crema batida con cereza.

Italian Coffee / Café italiano

Espresso flamed with frangelico, coffee liqueur and cherry whipped cream topping.
Café expreso flameado con Frangelico, licor de café y topping de crema batida con cereza.