

# LA CASONA

# STK

## ENTRADAS APPETIZERS

-  **LA CASONA CAESAR**  
*Ensalada Caesar con pollo estilo "La Casona"*  
*Chicken Caesar salad "La Casona" style*
-  **ENSALADA CITRICA / CITRUS SALAD**  
*Mezcla de lechugas y cítricos, queso de cabra y vinagreta de Jamaica.*  
*Mixed lettuce citrics wedges with goat cheese & hibiscus vinaigrette*
-  **ENSALADA PALMAR / PALMAR SALAD**  
*Tomate escalfado y mozzarella empanizado frito con reducción de balsámico y miel*  
*Poached tomatoes & fried breaded Mozzarella Cheese with balsamic & honey reduction*
-  **TAGLIATELLE DE VEGETAL**  
 **VEGETABLE TAGLIATELLE**  
*Calabaza marinada, berenjena, portobello, tomate, pimientos a la parrilla con vinagre balsámico y pedazos de queso de cabra*  
*All grilled: Marinate squash, eggplant, portobello mushroom, tomatoes & peppers with balsamic vinegar & goat cheese pieces*
-  **CARPACCIO DE TERNERA/ VEAL CARPACCIO**  
*Lamina de parmesano emulsión de albahaca, arugula, balsámico y oliva virgen*  
*Crunchy parmesan basil, olive oil, arugula and balsamic emulsion*
-  **PROVOLONE AHUMADO**  
**SMOKED PROVOLONE**  
*Queso ahumado con tres variedades de champiñones a la parrilla, con cebolla caramelizada y salsa de miel balsámico con menta*  
*Smoked cheese, three varieties of grilled mushrooms, caramelized onions with balsamic, honey & mint sauce*
-  **MOLLEJAS DE TERNERA**  
**VEAL SWEETBREETS**  
*Cocido a fuego lento a la parrilla con ensalada verde y vinagreta de frambuesa*  
*Cooked over a low heat with green salad & raspberry vinaigrette*
- SOPA DEL DÍA / SOUP OF THE DAY**  
*Sopa a elección del Chef. Pregunte por ella*  
*A different soup every day. Ask for it*
- BISQUE DE TOMATE / TOMATO BISQUE**  
*Tomate horneado con especias, vino blanco y queso azul*  
*Baked tomato with spices, white wine & blue cheese*
-  **SOPA DE CEBOLLA / ONION SOUP**  
*Tradicional sopa de cebolla y croton gratinado*  
*CROUTONS topped with parmesan cheese & thyme*
- JUGO DE CARNE / BEEF BOUILLON**  
*Nuestro Angus hecho Jugo, con finas hierbas*  
*Our Angus juice made with fine herbs*

## NUESTRA PARRILLA FROM OUR GRILL

*Todas las carnes incluyen papas horneadas como guarnición*  
*All the steaks has baked potatoes as a garniture*

### SHORT RIB CON HUESO 10 oz SHORT RIB

### LOMO DE RES BEEF TENDERLOIN 10 oz

### 1/2 POLLO PARRILLA GRILLED CHICKEN 17 oz

### CAP SIRLOIN 12 oz

### T-BONE 350 grm / 12 oz

### NEW YORK 300 grm / 10 oz

### FLANK STEAK 300 grm / 10 oz

## ESPECIALIDADES DEL CHEF CHEF SPECIALITIES

-  **STEAK DE SALMÓN / SALMON STEAK**  
*8 oz Steak de salmón chileno cocido a la parrilla, vegetales salteados y salsa de papaya.*  
*8 oz Grilled Chilean salmon steak, sauteed vegetables & papaya chutney*
-  **ATÚN A LA PARRILLA**  
**GRILLED TUNA**  
*Atún a la parrilla con mantequilla, pimienta negra, ajo y risotto con champiñones*  
*Ginger, black pepper, garlic & risotto with mushrooms*
- HAMBURGUESA DE CARNE**  
**BEEF BURGER**  
*8 oz de carne acompañada de tocino*  
*8 oz ground beef*
- CODORNIZ / ROCK CORNISH**  
*Servida con puré de camote y salsa de champagne*  
*Served with sweet potatoes & champagne sauce*
- MILANESA NAPOLITANA**  
**NAPOLITANE MILANESE**  
*Pechuga empanizada, gratinada con queso Mozzarella y salsa cassé*  
*Breaded steak, gratinated with mozzarella cheese & tomato concassé.*
- LOMO DE CERDO / PORK LOIN**  
*Cocinado con salsa de mostaza antigua*  
*Cook in oven with antique mustard sauce*

## CARGOS ADICIONALES EXTRA CHARGE

### LANGOSTA A LA PARRILLA GRILLED LOBSTER

### CAMARONES AL CURRY CURRY SHRIMPS

### MAR Y TIERRA 350 grm SURF AND TURF 12oz

### RIB EYE ANGUS 350 grm RIB EYE BLACK ANGUS 12oz

### SLOW RIB 350 grm / 12oz

### KOBE TENDERLOIN 200 grm / 8oz

## ROBATA BAR

- CALABACITA / ZUCCHINI**
- CEBOLLA CAMBRAY / SPRING ONION**
- CHAMPIÑONES / MUSHROOM**
- TOMATE CHERRY / CHERRY TOMATO**

## COMPLEMENTOS SIDE ORDERS

- PAPA AL HORNO / BAKED POTATOES**
- VEGETAL AL VAPOR**  
**STEAM VEGETABLES**
- ACELGA AL SARTÉN**  
**SAUTEED CHARD**
- PURE DE PAPA**  
**MASHED POTATOES**
- ESPINACAS CON CREMA**  
**CREAMED SPINACH**
- VERDURAS A LA PARRILLA**  
**GRILLED VEGETABLES**

 **Opción vegetariana / Vegetarian option**

 **Libre de gluten / Gluten free**

PARA RESERVAR SU CENA EN LA CASONA STK, FAVOR DE COMUNICARSE A PREMIUM SERVICE EN LA EXTENSIÓN #500 Y CON MUCHO GUSTO UNO DE NUESTROS AGENTES, TOMARA SU RESERVACIÓN.

EN LA BÚSQUEDA DE DAR EL MEJOR SERVICIO, FAVOR DE CONSULTAR A NUESTROS CHEFS O INFORMARNOS SOBRE CUALQUIER NECESIDAD ESPECIAL TALES COMO: DIETA, MENÚ VEGETARIANO, VEGANO O LIBRE DE GLUTEN, ASÍ COMO ALGUNA ALERGIA.

TO MAKE YOUR RESERVATION AT LA CASONA STK, PLEASE CONTACT OUR PREMIUM SERVICE AT EXTENSION # 500 AND GLADLY ONE OF OUR AGENTS WILL TAKE YOUR RESERVATION.

IN SEEKING TO GIVE THE BEST SERVICE, PLEASE CONSULT OUR CHEFS OR INFORM US OF ANY SPECIAL NEEDS SUCH AS: DIET, VEGETARIAN, VEGAN OR GLUTEN FREE MENU, AS WELL AS ANY ALLERGIES.