



CASARES
Steak House



MENÜ

TODOS NUESTROS PLATOS FUERTES INCLUYEN SALAD BAR Y GUARNICIÓN

ESCOGE ENTRE PAPAS FRITAS, PAPAS AL HORNO, PURÉ DE PAPA O ARROZ MORO



**SI ES ALÉRGICO A ALGÚN INGREDIENTE ESPECÍFICO,
COMUNÍQUELO A NUESTRO PERSONAL DE SERVICIO.**

ENTRADAS NO INCLUYEN SALAD BAR

ENTRADAS



ARROZ MORO

¡Un irresistible plato costeño y ecuatoriano!
Delicioso arroz moro de lentejas con queso mozzarella y queso fresco.



MORO MELOSO

Arroz fundido con mozzarella y gratinado con Provolone en nuestros Hornos Josper.



CALDO DE COSTILLA

¡El amor de mamá en cada sorbo! Tradicional caldo de costilla cocido a fuego lento, con cebolla blanca y cilantro fresco finamente picado.



MORO MELOSO DE CHOCLO

Arroz fundido con mozzarella y gratinado con Provolone y choclo.



CAMARONES AL AJILLO

Camarones asados al carbón, salteados con ajo y aceite de oliva. Incluye media porción de pan.



CHINCHULINES

Dorados a la brasa, crocantes y ahumaditos con ese perfecto sabor a parrilla en tu boca.



ENTRADAS NO INCLUYEN SALAD BAR

CHISTORRA

Chistorra acompañada de media porción de rebanadas de pan.



PROVOLETA

Provoleta acompañada de media porción de rebanadas de pan.



MATAMBRE

Matambre de cerdo grillado al carbón, acompañado de piña a la parrilla.



NUEVA PROVOLETA ESPECIAL

Provoleta grillada con tomates cherry confitados con miel, romero y almendras tostadas.



NUEVOS TORREZNOS

Finos cortes de panceta de cerdo.
Crocantes por fuera y jugosos por dentro.



PLATOS FUERTES INCLUYEN SALAD BAR Y GUARNICIÓN



NUEVA GUARNICIÓN



PORCIÓN DE ARROZ BLANCO



2 HUEVOS EXTRA



2 CHORIZOS PARRILLEROS

PICADAS

PICADA MIXTA

¡Un clásico en nuestro menú! Lomito y pollo salteado, acompañado de los mejores embutidos de la casa, con ese toque perfecto al grill.



ALITAS BBQ

Alitas de pollo premium bañadas en salsa BBQ artesanal. Cocinadas a fuego lento para un sabor ahumado y jugoso. ¡El acompañante ideal para compartir en la mesa!

8 ALITAS

12 ALITAS



BACON BURGER

¿Eres un Toci Lover? Entonces déjate seducir por esta espectacular hamburguesa con sabores que se derriten en tu boca.

(180G)



CLASSIC BURGER

Vegetales frescos, una jugosa carne magra al grill y una lámina de queso con ese aroma inconfundible de nuestras brasas Jospier.

(180G)



PLATOS FUERTES INCLUYEN SALAD BAR Y GUARNICIÓN



PORCIÓN DE
ARROZ BLANCO



2 HUEVOS
EXTRA



2 CHORIZOS
PARRILLEROS

PARRILLADAS



PARRILLADA DOBLE

¡La opción perfecta para quienes quieren probarlo todo! Corte de res importado, pollo tierno a la brasa, dorada y jugosa chuleta de cerdo, embutidos de la casa ahumados en Hornos Josper.

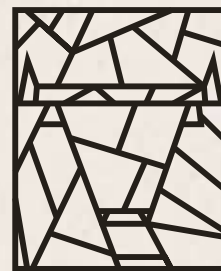


PARRILLADA INDIVIDUAL

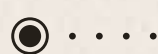
Corte de res importado, pollo tierno a la brasa, dorada y jugosa chuleta de cerdo acompañada de embutidos de la casa, ahumados en Hornos Josper.



TÉRMINOS



DE LA CARNE



ROJO

Término Rojo Inglés,
50°C.



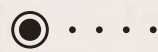
MEDIO

Término Medio,
58°C.



**TRES
CUARTOS**

Tres Cuartos,
65°C.



**BIEN
COCIDO**

Bien Cocido,
72°C.

PLATOS FUERTES INCLUYEN SALAD BAR Y GUARNICIÓN



NUEVA GUARNICIÓN



PORCIÓN DE
ARROZ BLANCO



2 HUEVOS
EXTRA



2 CHORIZOS
PARRILLEROS

CARNES



NUEVO BIFE ANCHO

(220G)

Corte con grasa intramuscular de calidad premium, proveniente de la parte superior, entre el lomo y las costillas. Destaca por su rico sabor, jugosidad y textura.



PLATOS FUERTES INCLUYEN SALAD BAR Y GUARNICIÓN



NUEVA GUARNICIÓN



PORCIÓN DE
ARROZ BLANCO



2 HUEVOS
EXTRA



2 CHORIZOS
PARRILLEROS

COLITA DE CUADRIL

Corte noble y de buen sabor con una capa de grasa que aporta jugosidad. Conocido por el sabor magro de su carne y textura tierna.

(280G)

(350G)



BIFE DE CHORIZO IMPORTADO

Bife de Chorizo angosto sin hueso, con su exquisita grasa, grillado y ahumado en Hornos Jospes.

(220G)

(350G)



LOMO FINO

Suave y jugoso lomo fino en tu término favorito. Grillado y ahumado en Hornos Jospes, acompañado de sal marina.

(220G)

(350G)



PLATOS FUERTES INCLUYEN SALAD BAR Y GUARNICIÓN



NUEVA GUARNICIÓN



PORCIÓN DE
ARROZ BLANCO



2 HUEVOS
EXTRA



2 CHORIZOS
PARRILLEROS

(220G)

(350G)

PICAÑA DE RES IMPORTADA

La mejor calidad de grasa y sabor,
grillada y ahumada a la brasa en
nuestros Hornos Josper.



NUEVA TRILOGÍA PREMIUM

¡Selección exclusiva de
tres cortes premium importados!

Asados al punto y servidos en plancha
caliente para que los disfrutes a
tu término. Acompañados de
papas fritas o al horno.



PLATOS FUERTES INCLUYEN SALAD BAR Y GUARNICIÓN



NUEVA GUARNICIÓN



**PORCIÓN DE
ARROZ BLANCO**



**2 HUEVOS
EXTRA**



**2 CHORIZOS
PARRILLEROS**

LOMO PORTOBELLITO

Lomo fino a la brasa glaceado con nuestra salsa de portobellitos. Acompañado de tomates cherry braseados y espárragos grillados.



LOMO A LA PIMIENTA

¡Para nuestros amantes de un buen lomo fino en sus salsas!

Un delicioso lomo fino a la brasa cocido en nuestros Hornos Josper y bañado con nuestra nueva salsa pimienta.



LOMO CASA RES

Un clásico favorito por muchos, bife ancho grillado y ahumado en Hornos Josper, acompañado con 2 huevos fritos.

(220G)



PLATOS FUERTES INCLUYEN SALAD BAR Y GUARNICIÓN



NUEVA GUARNICIÓN



PORCIÓN DE
ARROZ BLANCO



2 HUEVOS
EXTRA



2 CHORIZOS
PARRILLEROS

CERDO



PICAÑA DE CERDO

(280G)

Jugosa picaña con la proporción perfecta de grasa dándole el sabor perfecto, con sal marina y chimichurri de la casa.



PLATOS FUERTES INCLUYEN SALAD BAR Y GUARNICIÓN



NUEVA GUARNICIÓN



PORCIÓN DE ARROZ BLANCO



2 HUEVOS EXTRA



2 CHORIZOS PARRILLEROS

COSTILLAS



NUEVA COSTILLA CRIOLLA

Jugosa costilla rebanada de cerdo al carbón, con un toque de chimichurri de la casa.

(260G)



COSTILLITAS BBQ

¡Nuevas costillitas jugosas y ahumadas que se desprenden del hueso! ¡Cocidas a fuego lento y bañadas en tu salsa a elección!

(480G)



COSTILLAS BBQ

Nuestras auténticas costillas con su sabor único, cocidas a fuego lento por más de 12 horas, jugosas, y glaseadas con tu salsa favorita.

(550G)



ELÍGELAS CON TU SALSAS FAVORITA

SALSAS BBQ AHUMADA



SALSAS JACK DANIEL'S

PLATOS FUERTES INCLUYEN SALAD BAR Y GUARNICIÓN



PORCIÓN DE
ARROZ BLANCO



2 HUEVOS
EXTRA



2 CHORIZOS
PARRILLEROS

POLLOS

MUSLITOS DE POLLO A LA BRASA

¡Muslitos de Pollo con piel al carbón, jugosos y crocantes!
Sazonados en nuestra mezcla de especias ahumadas y dorados directo al carbón, acompañados de una deliciosa salsa y pimientos tatemados.



FILETE DE POLLO PORTOBELLITO

Filete de pollo, glaseado con nuestra salsa de portobellitos ahumados, acompañado con tomatitos cherry braseados y espárragos grillados.



PLATOS FUERTES INCLUYEN SALAD BAR Y GUARNICIÓN



NUEVA GUARNICIÓN



PORCIÓN DE
ARROZ BLANCO



2 HUEVOS
EXTRA



2 CHORIZOS
PARRILLEROS

PESCADOS



SALMÓN A LA BRASA

Grillado al carbón con nuestras especias de la casa, glaseado con mantequilla de perejil y limón, acompañado de vegetales a la brasa.



PESCADO AL GRILL

Pesca del día, con sabor más suave y equilibrado, acompañado de nuestra salsa de limón y ajo sobre una cama de vegetales a la parrilla.



POSTRES

NUEVO TRIFFLE DE FRUTOS ROJOS

¡Exposición de sabores! Merengue, dulce de leche, crema batida, helado de vainilla, topping de frutos rojos y almendras tostadas.



FLAN DE CAMELO

Un clásico postre casero elevado a nuestros niveles, combinando lo suave y cremoso del flan con un delicioso toque de caramelo.



TARTA DE QUESO MANCHEGO

Postre de origen español que se caracteriza por su textura cremosa y su sabor ligeramente salado.



BROWNIE CON HELADO **BR**

BASKIN-ROBBINS

Brownie de chocolate intenso con un cremoso helado de vainilla, fudge de chocolate y crema batida.



SANGRÍAS



JARRA DE SANGRÍA

COPA DE SANGRÍA

JARRA DE TINTO DE VERANO

COPA DE TINTO DE VERANO





TRIOLOGÍA DE CÓCTELES

MOJITO, MARGARITA, MOSCOW MULE



DISFRUTA NUESTROS CÓCTELES XL

NUESTROS CÓCTELES GIGANTES (1 LITRO) PARA
COMPARTIR, SERVIDOS CON 2 CORONITAS.

PALOMA

MARGARITA FRESA

MARGARITA CLÁSICA

MARGARITA MARACUYÁ



NUESTRA CAFETERÍA

ESPRESSO SIMPLE

ESPRESSO DOBLE

ESPRESSO CORTADO

AMERICANO

CAPUCCINO

CAFÉ LATTE

MOCACCINO

CAFÉ AFFOGATO



CAFÉ
AFFOGATO

.....

BEBIDAS



LIMONADA TRADICIONAL

LIMONADA IMPERIAL

LIMONADA DE COCO

LIMONADA DE FRUTILLA

LIMONADA DE MARACUYÁ

LIMONADA DE HIERBA BUENA

JUGO DE MORA

JUGO DE NARANJILLA

JUGO DE GUANÁBANA

AGUA SIN GAS

AGUA CON GAS (GÜITIG 330ML)

FUZE TEA

GASEOSA 500ML

NUEVOS MOCKTAILS

CÓCTELES SIN ALCOHOL

PINEAPPLE GINGER FRESH

JUGO DE PIÑA, ZUMO DE LIMÓN SUTIL,
ALMÍBAR DE JENGIBRE, MENTA FRESCA Y GINGER BEER.

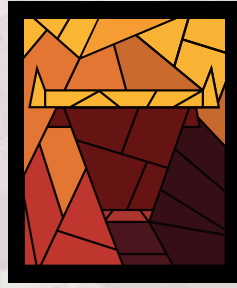
PASSION CHERRY BLOSSOM

JUGO DE NARANJA, EXTRACTO DE MARACUYÁ,
ALMÍBAR DE CEREZA, ALMÍBAR DE JENGIBRE Y AGUA CON GAS.

WILD BERRIES TEA BREEZE

TÉ NEGRO, ZUMO DE LIMÓN SUTIL,
Y ALMÍBAR DE MORA Y MORTIÑO.



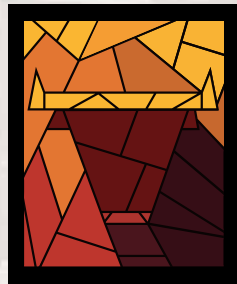


MENÚ INFANTIL

COSTILLAS BBQ JR

**3 UNIDADES DE COSTILLITAS BBQ
ACOMPAÑADAS CON PAPAS FRITAS.**





MENÚ INFANTIL

STRIPS JR

**4 STRIPS DE POLLO CON NUESTRA
SALSA BBQ DE LA CASA Y PAPAS FRITAS.**



HAMBURGUESA JR

**HAMBURGUESA JR DE 150gr DE CARNE
ACOMPAÑADA DE PAPAS FRITAS.**



VERMOUTHS (2X1)

FIERO & TÓNICA	\$7⁹⁹
ROSSO & TÓNICA	\$7⁹⁹
BIANCO & TORONJA IMPERIAL	\$7⁹⁹
EXTRA DRY & TORONJA IMPERIAL	\$7⁹⁹

CÓCTELES

MOJITO CLÁSICO	\$4⁹⁹
MOJITO MARACUYÁ	\$5⁹⁹
MOJITO FRESA	\$5⁹⁹
MARGARITA CLÁSICA	\$5⁵⁰
MARGARITA MARACUYÁ	\$5⁹⁹
MARGARITA FRESA	\$5⁹⁹
PIÑA COLADA	\$5⁵⁰
GIN TONIC CLÁSICO	\$7⁵⁰
GIN TONIC FRUTOS ROJOS	\$7⁵⁰
MOSCOW MULE <small>Cóctel Refrescante, elaborado con Vodka, Limón, Almibar y Cerveza de Jengibre.</small>	\$5⁹⁹
TEQUILA MULE <small>Cóctel Refrescante, elaborado con Tequila, Limón, Almibar y Cerveza de Jengibre.</small>	\$5⁹⁹
PALOMA <small>Cóctel Refrescante, elaborado con Tequila, Limón, Sal Ahumada, Jugo y Soda de Toronja.</small>	\$6⁹⁹

CÓCTELES XL

Nuestros cócteles gigantes (1 litro) para compartir, servidos con 2 coronitas.

MARGARITA CLÁSICA	\$19⁹⁹
MARGARITA MARACUYÁ	\$19⁹⁹
MARGARITA FRESA	\$19⁹⁹
PALOMA	\$19⁹⁹

BAJATIVOS

AMARETTO	\$1⁹⁹
LICOR DE CAFÉ	\$1⁹⁹
LICOR DE MENTA	\$1⁹⁹
CHINCHÓN	\$3⁹⁹
SALTAMONTES <small>Combinación cremosa de Vodka, licor de menta y helado de vainilla.</small>	\$5⁹⁹



VINOS

COPA DE VINO DE LA CASA \$4⁹⁹

COPA DE ESPUMANTE DE LA CASA \$3⁹⁹

TINTOS

SIGNO BOBAL \$23⁹⁹
MARIDAJE: Carnes blancas, parrilladas, arroces, embutidos, quesos.

FUNDAMENTALISTA \$30⁹⁹
MARIDAJE: Cortes Cerdo, Vegetales a la Parrilla, Chistorra.

MELIOR TEMPRANILLO \$16⁹⁹
MARIDAJE: Embutidos, Provoletas, Costillas.

VALDELOSFRAILES CRIANZA \$30⁹⁹
MARIDAJE: Cortes Importados, Salmón, Cortes con Salsa.

CUVÉE TNS \$26⁹⁹
MARIDAJE: Ideal para acompañar platos poco condimentados, asados, carnes blancas, carnes rojas a la parrilla.

SALIA \$23⁹⁹
MARIDAJE: Carnes rojas, guisos y quesos maduros.

FINCA SANDOVAL \$23⁹⁹
MARIDAJE: Para acompañar carnes asadas y carnes rojas a la parrilla, ternero, pasta, aves.

BLANCOS

MELIOR VERDEJO \$17⁹⁹
MARIDAJE: Pescados y mariscos, bacalao, pulpo, carnes, asados y costillas BBQ.

EMINA VERDEJO \$16⁹⁹
MARIDAJE: Mariscos, calamares, pulpos, mejillones, ceviches, carnes blancas como pavo y pollo.

EMINA SAUVIGNON BLANC \$15⁵⁰
MARIDAJE: Mariscos, carnes blancas.

ROSADOS/ESPUMANTES

VALDELOSFRAILES ROSADO CLARETE \$17⁹⁹
MARIDAJE: Picaña, bife, cortes con grasa, quesos maduros, parrillada.

EMINA ESPUMANTE BRUT NATURE \$35⁹⁹
MARIDAJE: Es muy apreciado como aperitivo por la buena acidez que tiene, mariscos, para acompañar postres.

EMINA ROSÉ \$20⁹⁹
MARIDAJE: Charizos, langarizos, ensaladas con frutas y vinagres, pastas y arroces es una excelente opción y como aperitivo.

SANGRÍAS

JARRA TINTO DE VERANO \$17⁹⁹

COPA TINTO DE VERANO \$4⁹⁹

JARRA DE SANGRÍA TINTA \$17⁹⁹

COPA DE SANGRÍA TINTA \$4⁹⁹



CERVEZA

CLUB  \$3 99

PILSENER / PILSENER LIGHT  \$3 99

STELLA ARTOIS  \$5 50

CORONA  \$5 99

CORONITA 210 ML \$2 99

ROYAL DUTCH \$4 99

MONASTÉRE BLOND 500 ML \$5 99

CHELADA

CERVEZA NACIONAL \$3 99

STELLA ARTOIS \$5 99

CORONA \$6 50

MICHELADA

CERVEZA NACIONAL \$3 99

STELLA ARTOIS \$5 99

CORONA \$6 50

MICHELADA MARACUYÁ

CERVEZA NACIONAL \$3 99

STELLA ARTOIS \$5 99

CORONA \$6 50



ESPIRITUOSOS

WHISKY JOHNNIE WALKER RED LABEL

VASO

 \$5⁹⁹

BOTELLA

 \$52⁹⁹

WHISKY JOHNNIE WALKER BLACK LABEL

VASO

 \$8⁹⁹

BOTELLA

 \$95⁹⁹

WHISKY OLD PARR

VASO

 \$15⁹⁹

BOTELLA

 \$120⁹⁹

TEQUILA JOSE CUERVO SILVER

SHOT

 \$8⁹⁹

BOTELLA

 \$120⁹⁹

TEQUILA JOSE CUERVO GOLD

SHOT

 \$8⁹⁹

BOTELLA

 \$120⁹⁹

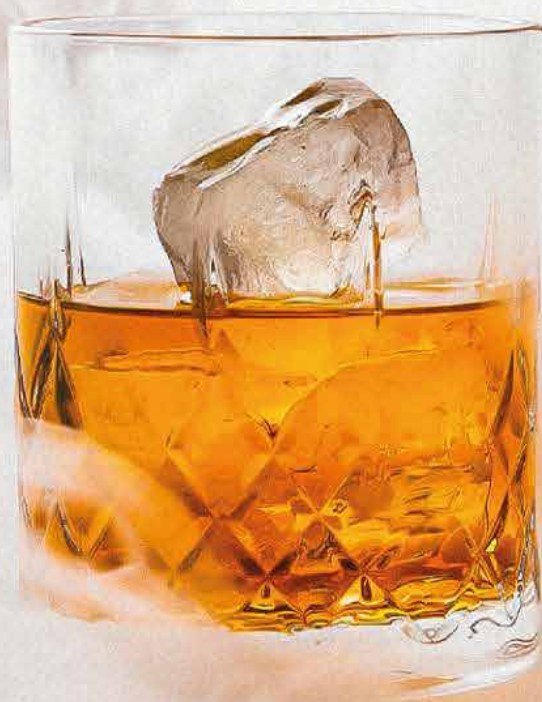
GIN BOMBAY SAPHIRE

VASO

 \$11⁹⁹

BOTELLA

 \$120⁹⁹





NUESTRA CAFETERÍA

ESPRESSO SIMPLE

ESPRESSO DOBLE

ESPRESSO CORTADO

AMERICANO

CAPUCCINO

CAFÉ LATTE

MOCACCINO

CAFÉ AFFOGATO





CAFÉ
AFFOGATO
.....





CASARES

Steak House

 CasaResEcuador  CasaResEc

 www.casares.ec  CasaResEcuador