

PARA NIÑOS

Consomé de Pollo Con arroz, verduras y pollo.	\$78	Pechuga Villa Casona Empanizada, con verduras a la mantequilla.	\$122
Arrachera Infantil Corte de (120 g) acompañado de papas.	\$142	Espagueti San Pedro A la mantequilla con queso parmesano y fajitas de pollo.	\$165

BEBIDAS

Refrescos (355 ml)	\$38	Jarra Jugo (1.8 L)	\$190
Cerveza (355 ml)	\$58	Jarra Limonada /Naranjada (1.8 L)	\$130
Michelada (355 ml)	\$65	Café Americano Gourmet (236ml)	\$45
Naranjada (355 ml)	\$39	Latte (236 ml)	\$54
Limonada (355 ml)	\$39	Capuchino (236 ml)	\$54
Jugos (355 ml)	\$45	Té (355 ml)	\$33
Agua Embotellada (355 ml)	\$34	Té Premium (355 ml)	\$48



VILLA CASONA

COCINA MEXICANA GOURMET

MENÚ

Desayuno: 9:00 am -1:00 pm | Comida 1:00 pm - 5:00 pm

Si es alérgico a algún producto favor de hacérselo saber su mesero.
Precios en Pesos Mexicanos, los Precios incluyen IVA
Uxmal 303, Narvarte Poniente, Benito Juárez, 03100 Ciudad de México, CDMX
C. 25 3, San Pedro de los Pinos, Benito Juárez, 03800 Ciudad de México, CDMX

DEL RANCHO



Trajineras de Xochimilco \$89
Cuatro molletes acompañados de chorizo, jamón, tocino, rajas y salsa mexicana.

Enchiladas Tricolor \$95
Tres piezas rellenas de pollo en salsa verde y salsa guajillo con crema.

Desayuno Narvarte \$93
Cuatro molletes con chilaquiles verdes, acompañados de pico de gallo.

El Tepozteco \$110
Huevos revueltos con chicharrón en salsa roja, acompañados de frijoles refritos.

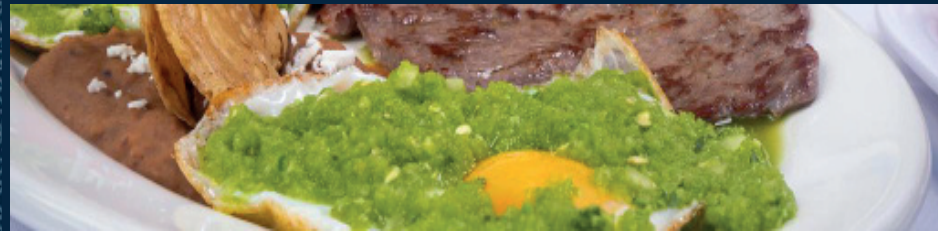
Desayuno Yucateco \$95
Dos tortitas de cochinita pibil con frijoles refritos acompañados de cebolla morada.

Desayuno Tlaxcalteca \$92
Tres enchiladas rellenas de queso Oaxaca y pollo, bañadas con salsa de frijol y salsa morita.

El Zócalo \$91
Chicharrón en salsa verde acompañado de frijoles refritos.

Los Insurgentes \$102
Cuatro sopecitos con frijol, tinga de pollo, lechuga, queso fresco y crema.

Chilaquiles San Pedro \$105
Chilaquiles con mole almendrado, queso fresco, cebolla y un huevo a elegir, frito o revuelto.



DE LA GRANJA

Huevos Casona \$86
Huevos fritos acompañados de una enchilada de pollo con mole.

Los Motuleños \$98
Huevos fritos, sobre tostada de maíz con frijol, salsa de jitomate, chicharos, jamon y plátano macho.

Huevos Pasilla \$92
Huevos fritos y bañados con salsa de chile pasilla, acompañados de queso panela asado y frijoles.

Huevos Al Albañil \$85
Huevos revueltos en salsa verde o salsa roja con queso fresco, acompañados con frijoles refritos.

Los Rancheros Serranos \$115
Huevos fritos sobre una sincronizada de jamón y queso bañados con salsa roja ranchera.

Huevos Huatulco \$87
Tortilla de huevo con espinacas en salsa roja y gratinados con queso.

Omelette Casero \$96
Ingrediente a su elección: espinacas, cuitlacoche, flor de calabaza, rajas con crema, queso panela, queso Oaxaca, champiñones, jamón o tocino acompañados de frijoles refritos.

Tradicionales \$85
Huevos a su elección. A la mexicana, rancheros, fritos, tibios o revueltos con tocino o jamón o chorizo o nopales o rajas acompañados de frijoles refritos.

Los Cualli \$99
Huevos fritos, sobre una sincronizada y bañados con salsa verde a la crema.

Omellete Mérida \$98
Relleno de cochinita pibil sobre espejo de salsa de frijol y gratinado.



LOS FAVORITOS

Omelette Poblano \$103
Relleno de flor de calabaza, chile poblano, granos de elote, gratinado y bañado con salsa roja.

Desayuno Centenario \$87
Chilaquiles rojos o verdes con pollo o chorizo y queso fresco.

Enchiladas Cholula \$99
Tres piezas rellenas de pollo con mole almendrado, queso fresco y cebolla.

Huevos Divorciados \$87
Huevos fritos bañados de salsa roja y verde divididos por una quesadilla y acompañados con frijoles refritos.

Huevos Veracruzanos \$89
Huevos a la mexicana envueltos en tortilla de maíz, con salsa de frijol, chorizo y queso fresco.

Enchiladas Suizas \$99
Tres piezas con pollo en salsa verde a la crema y gratinadas.



LO NUEVO

Huevos Ahogados \$84
Dos huevos en salsa de jitomate y juliana de nopales.

Enchiladas Oaxaqueñas \$99
Tres enchiladas rellenas de queso Oaxaca y frijol refrito en mole negro y ensalada de nopales.

El Olivar \$103
Omelette relleno de tinga de pollo, en salsa de chipotle y frijoles refritos.

Desayuno Morelos \$149
Cecina de res (130g) con dos huevos fritos, bañados con salsa verde cruda.

Huarache Tricolor \$110
Con pechuga de pollo (60g), chorizo (40g) y nopales asados.

Omelette Tikal \$105
Relleno de nopales y queso Oaxaca en salsa de chile guajillo con frijoles refritos.

Chilaquiles Tricolor \$93
Chilaquiles rojos y verdes con pollo o chorizo, queso fresco, crema y cebolla.

Desayuno Uxmal \$152
Fajitas de arrachera (150g) sobre chilaquiles verdes, con queso fresco y cebolla.

Huevos Habaneros \$120
Sobre dos quesadillas bañados en salsa de habanero tatemado.



LO NUESTRO

Sor Juana \$118
Sábana de pollo (100g) acompañada de chilaquiles verdes.

Desayuno San Andres \$149
Cecina de res natural (130g) acompañada de dos sopecitos y rajás con crema.

Desayuno Papaloapan \$152
Arrachera (150g) con un huevo frito acompañada de frijoles refritos y rajás con crema.

Chiconcuac \$145
Cecina de res natural (130g) con chilaquiles verdes.

Los Navarros \$112
Huevos fritos acompañados de chistorra en trozo y guarnición de chilaquiles con frijoles refritos.

Desayuno Mixteco \$142
Costilla de res (130g) con un huevo frito, acompañada de frijoles refritos y rajás con crema.

Burrito Pibil \$112
Tortilla de harina con frijoles refritos, cochinita pibil, queso manchego y guarnición de cebolla morada.

Desayuno Campesino \$146
Carne asada (100g) con chilaquiles verdes, acompañada de guacamole y frijoles refritos.

Hacienda Don Juan \$122
Carne asada (100g) con chilaquiles verdes.

Desayuno Purépecha \$112
* Sólo Sábado y Domingo *
Pancita elaborada de la forma tradicional.



DELICIAS LIGERAS



El Chinampa \$92
Huevos fritos, bañados con salsa verde, acompañados de nopal cambray y frijoles refritos.

Valle Verde \$95
Crepas rellenas de queso fresco, bañadas con salsa de chile poblano.

Crepas a la Reina Roja \$105
Crepas rellenas de champiñones y cuítlacoche en salsa de jitomate, acompañadas de queso panela.

ADICIONALES

Guarnición Extra \$32
Yoghurt, queso cottage, champiñones, queso panela, jamón, tocino, frijoles refritos, un huevo, espinacas (80g).

Paquete Extra \$63
Incluye jugo (295ml), fruta (130g) y café americano (ilimitado).

Guarnición de Guacamole \$76
(80g)

Orden de Fruta \$62
Papaya, melón, sandía o piña (250g).

Orden de Yoghurt Natural \$60
(150g).

Pan Dulce \$23
Pieza.

Café \$41
tipo americano (ilimitado).

Jugo \$45
(335ml).

Chocolate Frío \$56
(335ml).



Chocolate \$52
caliente (236ml).

Malteada \$62
(355ml).

Leche \$41
(295ml).

PARA LOS PEQUES

Los Gringos \$84

Tres hot cakes acompañados con helado de vainilla y salsa de chocolate.

Enfrijoladas Patriotismo \$93

De maíz rellenas con queso panela o pollo, acompañadas de queso fresco y crema.

ENTRADAS

Rancho Don Juan \$146
Ocho quesadillas de queso Oaxaca con guacamole y chicharrón

Cazuela Yucateca \$139
Cochinita pibil (150 g) tortillas, frijoles refritos. Cebolla morada y salsa de chile habanero.

Sopes Charros \$169
Dos de arrachera (80 g), y dos de chicharrón prensado (80g). Salsa martajada, queso fresco y crema.



Los Norteños \$186
Seis taquitos de lengua de res (150 g) con salsa arriera.

Tostadas Villa Casona \$128
De perejil frito con queso de cabra y chile chipotle (3 pzas)

Antojitos Tepoztlán \$152
Nopales cambray gratinados (2), taquitos dorados de pollo (3), quesadillas de queso Oaxaca (3) y guacamole con chicharrón.

La Montaña de Fuego \$136
Queso fundido con champiñones, rajás o chorizo, y tortillas de harina.

Tostadas Chilangas \$142
Con frijoles refritos, pollo, lechuga, jitomate, queso, crema y salsa verde (3pzas).

Los Conquistadores \$174
Seis taquitos de camarón (130 g) al chipotle. Cebolla, cilantro y aguacate.

Tacos Gobernadores \$169
Taco de tortilla de harina, camarón, queso manchego y guacamole (3pzas).



SOPAS Y PASTAS

Sopa Pueblito (354 ml) \$84
Fideos con caldo de frijol negro.

Sopa Guanatos (354 ml) \$85
Verdolagas, nopales, granos de elote, chile poblano, queso y juliana.

Mole de Olla (354 ml) \$89
Caldo de res con verduras, elote y variedad de chiles.

Sopa Huejutla (354 ml) \$84
De hongos en caldillo de jitomate al epazote

Espagueti de la Abuela \$171
Con jamón serrano, pimiento morrón y gratinado con queso tipo holandés.

Sopa Maya (354 ml) \$86
Sopa de lima preparada de la forma original.

Crema China Poblana (354 ml) \$88
Chile poblano y granos de elote.

El Ejido de la Casona \$116
Fideo seco, aguacate y queso panela ó gratinado con manchego.

Sopa Azteca (354 ml) \$84
La tradicional.

Espagueti Dulce Patria \$168
En salsa verde cremosa y rajás poblanas con fajitas de pechuga de pollo gratinado con queso holandés.



ENSALADAS

Ensalada Narvarte

Espinaca, manzana, queso de cabra ceniza, cebolla morada, albahaca, aceituna negra y vinagreta de frambuesa.

\$122

Don Porfirio

Variedad de lechugas finas, berros, jitomate cherry, nuez, cebolla morada y aderezo de queso roquefort.

\$126

Nopales del Valle verde

Juliana de nopales, cebolla, jitomate, aguacate, orégano y queso fresco.

\$108

Ensalada del Huerto

Lechuga, espinaca, manzana, nuez, ajonjolí, jitomate y aderezo de miel con mostaza.

\$116

Ensalada Casona

Espinaca, lechuga, jitomate, tocino y almendra tostada, con aderezo de cilantro.

\$118

Ensalada Verde

Espinaca, Berros, Lechuga, ejotes, calabaza en aderezo de Aguacate

\$128



CHILES Y ENCHILADAS

El Bosque de Tlalpan

Chile relleno de tres quesos en salsa de frijol y pico de gallo al mango.

\$138

El Ángel de la Independencia

Chile relleno de cuitlacoche y queso Oaxaca en salsa de cilantro y nuez.

\$142

Portal Patrio

Chile ancho relleno de arrachera (150g) con queso Oaxaca, sobre espejo de chile poblano y frijoles refritos.

\$172

Paseo Montejo

Enchiladas de tortilla azul, rellenas con cochinita pibil, sobre espejo de salsa de frijol. Con cebolla morada (3pzas).

\$153

Las Pinturas de Bonampak

Enchiladas de pollo con mole almendrado, verde y oaxaqueño. Queso, crema y cebolla (3pzas).

\$136

Enchiladas Insurgentes

Pollo y queso Oaxaca, salsa verde, queso panela, crema y cebolla (3pzas).

\$149

El Sarape de Saltillo

Enchilada de arrachera (120 gr) frijoles y queso manchego. En salsa de jitomate y chile de árbol, queso fresco y cebolla.

\$166

Enchiladas Sonora

Rellenas de arrachera (150 gr) Salsa verde a la crema, queso fresco.

\$168

CARNES

La Herencia del Abuelo

Corte a la tampiqueña (180g), guacamole, frijoles refritos, enmolada y rajas.

\$195

Monumento a la Revolución *

Lengua de res (150g) en mole verde, con arroz.

\$220

Filete Coyoacán

Medallón de filete de res (180g) con salsa de chile poblano, arroz y puré de papa.

\$188

Cecina Tampiqueña

Guacamole, frijoles refritos, rajas y enchilada verde. (150 g)

\$182

Casas de Mitla

Medallones de res (180g) en crema de chile morita, frijoles refritos y cebolla cambray.

\$189

La Arrachera Ranchera

Corte de carne (180 g) acompañado de guacamole, rajas y frijoles refritos.

\$189

El Ixtlahuaca

Filete de res (180g) en salsa de cuitlacoche, con elote y nopal asado.

\$199

El Mirasol

Puntas de filete de res (150 g) en salsa de chile guajillo y nopales.

\$192

El Tajín *

Lengua de res a la veracruzana, con arroz (150g).

\$205

El Colorado

Filete de res (180g) en salsa de jamaica, acompañado de verduras cocidas y papas a la francesa.

\$196



AVES

Los Danzantes de Tláhuac

Pechuga de pollo (180g) en salsa de tamarindo, arroz y puré de papa.

\$152

El Iztaccíhuatl

Pechuga de pollo (180g) en mole almendrado, negro o verde.

\$168

La Tapatía *

Pechuga de pollo (180g) rellena con huauzontle y queso Oaxaca en salsa chipotle, con arroz y verduras.

\$178

Feria de San Antonio *

Muslos a la barbacoa (200g) en hoja de plátano, con frijoles refritos.

\$164

Los Voladores de Papantla

Muslos (200g) deshuesados en mole verde, con arroz y frijoles refritos.

\$158

La Cima de Atlixco *

Pechuga (180g) rellena de queso de cabra en salsa de pimienta roja con cacahuete y arroz.

\$177

Dolores Olmedo *

Suprema de pollo (180 g) rellena de jamón y queso manchego, empanizada y con puré de papa y verduras cocidas.

\$175

La Lagunilla *

Pechuga (180g) rellena de espinaca, queso de cabra y tocino. Sobre espejo de salsa chipotle a la crema, arroz y verduras.

\$186



VEGETARIANOS

- | | | | |
|--|--------------|---|--------------|
| Teotihuacán
Huarache de hongos y cuitlacoche, servido con frijoles, lechuga, queso fresco y salsa de chile de árbol. | \$122 | Los Campos de Atoyac
Huauzontle relleno de queso en salsa de jitomate. | \$128 |
| Pastel Azteca
Nopales, jitomate, queso panela, tortilla y crema, en salsa de jitomate y chile pasilla. | \$128 | Las Huichol
Enfrijoladas rellenas de queso fresco, con crema y aros de cebolla. | \$110 |
| Vegetariano
Espagueti con Mole Almendrado, cebolla, Crema , Ajonjolí y queso. | \$122 | Queso Tampiqueña
Queso asado con la tradicional guarnición. | \$132 |



PESCADOS

- | | | | |
|---|--------------|--|--------------|
| Pueblo del Sol
Filete (150g) al pastor, acompañado de piña, cebolla y arroz. | \$188 | Puerto Escondido
Filete de salmón (150g) empanizado, con arroz y ensalada. | \$210 |
| El Canto a Tláloc
Filete (150g) en salsa de cilantro, con arroz y verduras. | \$193 | El Yauhtepec
Filete (150g) sobre nopal asado en salsa veracruzana, con arroz. | \$194 |
| Las Ruinas de Tulum *
Filete de salmón (150g) relleno de flor de calabaza, chile poblano y granos de elote en salsa de chile poblano. | \$210 | Costa Mazunte
Filete de salmón (150g) en salsa de Mango al chile piquín, puré de papa y verduras cocidas. | \$208 |
| Tecolutla *
Filete (150 g) relleno de camarón y chile poblano en salsa guajillo, con verduras. | \$214 | Los Pacíficos *
Camarones U12 con salsa de su elección: morita, veracruzana, tamarindo, chipotle, mole almendrado, mole verde, adobo yucateco, cilantro. | \$348 |



POSTRES

- | | |
|---|-------------|
| Nuevo León
Gelatina de rompopo. | \$72 |
| El Nevado de Toluca
Pay de limón. | \$88 |
| Pay Villa Casona
Pay de queso. | \$89 |
| Pastel Menchú
De chocolate con flan en salsa de cajeta. | \$82 |
| La Cosecha de Cuauhtémoc
Budín de elote. | \$89 |
| Diego Rivera
Strudel de manzana en salsa de chabacano. | \$92 |
| Camino a Celaya
Flan con cajeta. | \$81 |
| Los Portales de Tabasco
Pastel de tres chocolates envinado. | \$94 |



- | | |
|---|-------------|
| La huerta del conejo
Pastel de zanahoria. | \$92 |
| María Bonita
Tradicional arroz con leche. | \$76 |



COCTELERÍA

APEROL SPRITZ

Licor Aperol, vino espumoso y agua mineral.
\$126

MARGARITA

Tequila tradicional reposado con jamaica, limón o mango.
\$118

TEQUILA SUNRISE

Tequila tradicional reposado con jugo de naranja.
\$118

LAGARTIJA

Vodka Absolut azul, menta y limón.
\$114

MOJITO

Ron Bacardi blanco, hierbabuena y limón.
\$99

DAIQUIRI DURAZNO

Ron Bacardi blanco, durazno y limón.
\$99

MARTINI SANDIA

Ginebra Bombay, vermuth rojo y sandia.
\$129

WHISKY TROPICAL

Whisky Etiqueta Roja, sprite y jugo de mango.
\$148

TIEMPO DE PREPARACIÓN: 15 MIN APROX.
Nuestros precios incluyen IVA. Pesos Mexicanos
Propina opcional
NO barra libre NO consumo mínimo

Nuestros Vinos

VINO TINTO 750ml.

MARQUÉS DE CÁCERES
España - Tempranillo
\$610

CASA MADERO
México - Merlot
\$850

CASA MADERO 3V
México Tempranillo-
Sauvignon-Merlot
\$890

L.A. CETTO NEBBIOLO
México - Nebbiolo
\$590

L.A. CETTO
México - Petite Sirah
\$460

PROTOS
España - Tempranillo
\$710

VENTISQUERO
Chile - Merlot Reserva
\$630

PIERRE JEAN
Francia - Merlot
\$410

VINO BLANCO 750ml.

MARQUÉS DE RISCAL
España Rueda
\$540

DIAMANTE
España - Viura y Malvasia
\$540

MONTE XANIC
México - Chenin Colombard
\$520

VENTISQUERO
Chile - Chardonay
\$430

POR COPA 180ml

De la Casona
\$88

Chile - Cabernet
CASA MADERO
México - Merlot
\$210

VENTISQUERO
Chile - Chardonay
\$92