

## PARA NIÑOS

**Consomé de Pollo** \$90

Con arroz, verduras y pollo.

**Pechuga Villa Casona** \$146

Empanizada, con verduras a la mantequilla.

**Milanesa Infantil** \$158

Carne de res (120) acompañada de papas.

**Espagueti San Pedro** \$185

A la mantequilla con queso parmesano y fajitas de pollo.

## BEBIDAS

**Refrescos** \$53

(355 ml)

**Cerveza** \$73

(355 ml)

**Clamato con Cerveza** \$98

**Michelada** \$80

(355 ml)

**Naranjada** \$49

(355 ml)

**Limonada** \$49

(355 ml)

**Jugo chico** \$39

(295 ml)

**Jugo grande** \$59

(355 ml)

**Agua Embotellada** \$44

(600 ml)

**Jarra Jugo** \$240

(1.8 L)

**Jarra Limonada/Naranjada** \$166

(1.8 L)

**Café Americano Gourmet** \$58

(236 ml)

**Latte** \$68

(236 ml)

**Capuchino** \$68

(236 ml)

**Té** \$44

(355 ml)

**Té Premium** \$56

(355 ml)



Desayuno Mixteco

## EXTRAS

**Orden de Guacamole** \$78

**Orden de Papas** \$62

**Chiles Treados** \$39

**Orden de Arroz** \$58

**Bolillo Tostado** \$56

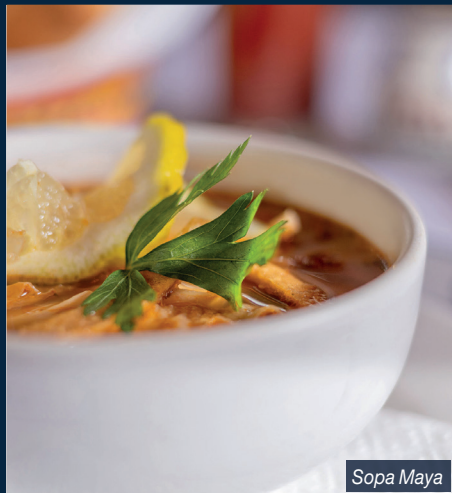
Con mantequilla y mermelada (6 piezas).



El Ejido de la Casona



Desayuno Narvarte



Sopa Maya



# VILLA CASONA

COCINA MEXICANA GOURMET



## MENÚ



Si es alérgico a algún producto favor de hacérselo saber a su mesero.

Precios en Pesos Mexicanos incluyen IVA

C. 25 3, San Pedro de los Pinos, Benito Juárez, CP 03800 y Uxmal 303, Narvarte  
Poniente, Benito Juárez, CP 03100 Ciudad de México CDMX

# DESAYUNOS

8:00 am - 1:00 pm

## DEL RANCHO



Trajineras de Xochimilco

### **Trajineras de Xochimilco \$110**

Cuatro molletes acompañados de chorizo, jamón, tocino, rajas y salsa mexicana.

### **Enchiladas Tricolor \$115**

Tres piezas rellenas de pollo en salsa verde y salsa guajillo con crema.

### **Desayuno Narvarte \$120**

Cuatro molletes con chilaquiles verdes, acompañados de pico de gallo.

### **El Tepozteco \$125**

Huevos revueltos con chicharrón en salsa roja, acompañados de frijoles refritos.

### **Desayuno Yucateco \$128**

Dos tortitas de cochinita pibil con frijoles refritos acompañados de cebolla morada.

### **Desayuno Tlaxcalteca \$110**

Tres enchiladas rellenas de queso Oaxaca y pollo, bañadas con salsa de frijol y salsa morita.

### **El Zócalo \$114**

Chicharrón en salsa verde acompañado de frijoles refritos.

### **Los Insurgentes \$122**

Cuatro sopecitos con frijol, tinga de pollo, lechuga, queso fresco y crema.

### **Chilaquiles San Pedro \$125**

Chilaquiles con mole almendrado, queso fresco, cebolla y un huevo a elegir, frito o revuelto.

### **Enchiladas Zapopan \$178**

Enchiladas divorciadas (salsa roja y verde) rellenas de cecina acompañadas de frijoles. Con queso y crema.



Desayuno Yucateco



El Tepozteco

## DE LA GRANJA

### **Huevos Casana \$110**

Huevos fritos acompañados de una enchilada de pollo con mole.

### **Los Motuleños \$122**

Huevos fritos, sobre tostada de maíz con frijol, salsa de jitomate, chicharos, jamón y plátano macho.

### **Huevos Pasilla \$120**

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

### **Huevos al Albañil \$98**

Huevos revueltos en salsa verde o salsa roja con queso fresco, acompañados con frijoles refritos.

### **Los Rancheros Serranos \$136**

Huevos fritos sobre una sincronizada de jamón y queso bañados con salsa roja ranchera.

### **Huevos Huatulco \$110**

Tortilla de huevo con espinacas en salsa roja y gratinados con queso.

### **Omelette Casero \$116**

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 \$98**

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 \$120**

Huevos fritos, sobre una sincronizada y bañados con salsa verde a la crema.

### **Omellete Mérida \$124**

Relleno de cochinita pibil sobre espejo de salsa de frijol y gratinado.

### **Huevos el Pípila \$138**

Huevos revueltos con frijol y chistorra bañados con la salsa de su elección (verde, roja, pasilla o guajillo).



Los Motuleños

## LOS FAVORITOS

### Omelette Poblano \$124

Relleno de flor de calabaza, chile poblano, granos de elote, gratinado y bañado con salsa roja.

### Desayuno Centenario \$108

Chilaquiles rojos o verdes con pollo o chorizo y queso fresco.

### Enchiladas Cholula \$122

Tres piezas rellenas de pollo con mole almendrado, queso fresco y cebolla.

### Desayuno Tres Marias \$116

Sincronizada de jamón y queso acompañadas de Guacamole y frijoles.

### Huevos Divorciados \$112

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

### Huevos Veracruzanos \$114

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

### Enchiladas Suizas \$120

Tres piezas con pollo en salsa verde a la crema y gratinadas.



Huevos Divorciados



El Olivar



Desayuno Centenario

## LO NUEVO

### Huevos Ahogados \$98

Dos huevos en salsa de jitomate y juliana de nopales.

### Enchiladas Oaxaqueñas \$126

Tres enchiladas rellenas de queso Oaxaca y frijol refrito en mole negro y ensalada de nopales.

### El Olivar \$128

Omelette relleno de tinga de pollo, en salsa de chipotle y frijoles refritos.

### Desayuno Morelos \$178

Cecina de res (130g) con dos huevos fritos, bañados con salsa verde cruda.

### Huarache Tricolor \$127

Con pechuga de pollo (60g), chorizo (40g) y nopales asados.

### Omelette Tikal \$124

Relleno de nopales y queso Oaxaca en salsa de chile guajillo con frijoles refritos.

### Chilaquiles Tricolor \$114

Chilaquiles rojos y verdes con pollo o chorizo, queso fresco, crema y cebolla.

### Desayuno Uxmal \$195

Fajitas de arrachera (150g) sobre chilaquiles verdes, con queso fresco y cebolla.

### Huevos Habaneros \$138

Sobre dos quesadillas bañados en salsa de habanero tatemado.



Huarache Tricolor



Enchiladas Oaxaqueñas



Huevos Habaneros

## LO NUESTRO

- |  |  |  |
|--|--|--|
| <b>Sor Juana</b> <b>\$140</b><br>Sábana de pollo (100 g) acompañada de chilaquiles verdes.   | <b>Los Navarros</b> <b>\$134</b><br>Huevos fritos acompañados de chistorra en trozo y guarnición de chilaquiles con frijoles refritos.         | <b>Hacienda Don Juan</b> <b>\$148</b><br>Carne asada (100 g) con chilaquiles verdes.                             |
| <b>Desayuno San Andres</b> <b>\$175</b><br>Cecina de res natural (130 g) acompañada de dos sopecitos y rajitas con crema.            | <b>Desayuno Mixteco</b> <b>\$168</b><br>Costillas de res (130 g) con un huevo frito, acompañada de frijoles refritos y rajitas con crema.      | <b>Desayuno Purépecha</b> <b>\$135</b><br>* Solo sábado y domingo.<br>Pancita elaborada de la forma tradicional. |
| <b>Desayuno Papaloapan</b> <b>\$198</b><br>Arrachera (150 g) con un huevo frito acompañada de frijoles refritos y rajitas con crema. | <b>Burrito Pibil</b> <b>\$132</b><br>Tortilla de harina con frijoles refritos, cochinita pibil, queso manchego y guarnición de cebolla morada. |  |
| <b>Chiconcuac</b> <b>\$174</b><br>Cecina de res natural (130 g) con chilaquiles verdes.  | <b>Desayuno Campesino</b> <b>\$172</b><br>Carne asada (100 g) con chilaquiles verdes, acompañada de guacamole y frijoles refritos.             |  |



Sor Juana

## DELICIAS LIGERAS



Bosque Fresco

- |   |
|---|
| <b>El Chinampa</b> <b>\$112</b><br>Huevos fritos, bañados con salsa verde, acompañados de nopal cambrey y frijoles refritos.                  |
| <b>Valle Verde</b> <b>\$110</b><br>Crepas rellenas de queso fresco, bañadas con salsa de chile poblano.                                       |
| <b>Crepas a la Reina Roja</b> <b>\$124</b><br>Crepas rellenas de champiñones y cuitlacoche en salsa de jitomate, acompañadas de queso panela. |
| <b>Bosque Fresco</b> <b>\$149</b><br>Pan tostado, con aguacate y pico de gallo. Con dos huevos estrellados y queso panela asado.              |

## ADICIONALES

- |   |
|---|
| <b>Guarnición Extra</b> <b>\$38</b><br>Yoghurt, queso cottage, champiñones, queso panela, jamón, tocino, frijoles refritos, un huevo, espinacas (80 g). |
| <b>Paquete Extra</b> <b>\$75</b><br>Incluye jugo (295 ml), fruta (130 g) y café americano (ilimitado).  |
| <b>Orden de Fruta chica</b> <b>\$44</b><br>Papaya, melón, sandía o piña (130 g).  |
| <b>Orden de Fruta grande</b> <b>\$79</b><br>Papaya, melón, sandía o piña (250 g).   |
| <b>Orden de Yoghurt Natural</b> <b>\$75</b><br>(150 g).   |
| <b>Pan Dulce</b> <b>\$28</b><br>Pieza.  |
| <b>Café</b> <b>\$52</b><br>Tipo americano (ilimitado).  |



Los Gringos

- |  |
|--|
| <b>Jugo</b> <b>\$59</b><br>(335 ml).               |
| <b>Chocolate Frío</b> <b>\$69</b><br>(335 ml).     |
| <b>Chocolate Caliente</b> <b>\$66</b><br>(236 ml). |
| <b>Malteada</b> <b>\$79</b><br>(355 ml).           |
| <b>Leche</b> <b>\$55</b><br>(295 ml).              |

## PARA LOS PEQUES

- |   |
|---|
| <b>Los Gringos</b> <b>\$96</b><br>Tres hot cakes acompañados con helado de vainilla y salsa de chocolate.                       |
| <b>Enfrijoladas Patriotismo</b> <b>\$110</b><br>De maíz rellenas con queso panela o pollo, acompañadas de queso fresco y crema. |

# COMIDAS

1:00 pm - 6:00 pm

## ENTRADAS

### Chalupas Poblanas **\$136**

Con carne deshebrada, salsa roja, salsa verde, queso fresco y cebolla (4 pzas).

### Cazuela Yucateca **\$165**

Cochinita pibil (150 g) tortillas, frijoles refritos. Cebolla morada y salsa de chile habanero.

### Sopes Charros **\$222**

Dos de arrachera (80 g), y dos de chicharrón prensado (80 g). Salsa martajada, queso fresco y crema.



Tostadas Villa Casona



Sopes Charros

### Los Norteños **\$228**

Seis taquitos de lengua de res (150 g) con salsa arriera.

### Tostadas Villa Casona **\$150**

De perejil frito con queso de cabra y chile chipotle (3 pzas).

\* Tostada extra \$49

### Antojitos Tepoztlán **\$198**

Nopales cambay gratinados (2), taquitos dorados de pollo (3), quesadillas de queso Oaxaca (3) y guacamole con chicharrón.

### La Montaña de Fuego **\$162**

Queso fundido con champiñones, rajas o chorizo, y tortillas de harina.

### La Costa del Pacífico **\$220**

Carnitas de Atún para taquear acompañadas de Guacamole y tortillas.

### Los Conquistadores **\$210**

Seis taquitos de camarón (130 g) al chipotle.

Cebolla, cilantro y aguacate.

### Tacos Gobernador **\$210**

Taco de tortilla de harina, camarón, queso manchego y guacamole (3 pzas).



Mole de Olla

## SOPAS Y PASTAS

### Sopa Pueblito (354 ml) **\$95**

Fideos con caldo de frijol negro

### Sopa Guanatos (354 ml) **\$98**

Verdolagas, nopales, granos de elote, chile poblano, queso y juliana.

### Mole de Olla (354 ml) **\$110**

Caldo de res con verduras, elote y variedad de chiles.

### Sopa Huejutla (354 ml) **\$95**

De hongos en caldillo de jitomate al epazote.

### Espagueti de la Abuela **\$198**

Con jamón serrano, pimiento morrón y gratinado con queso tipo holandés.

### Sopa Maya (354 ml) **\$99**

Sopa de lima preparada de la forma original.

### Sopa Abasolo (354 ml) **\$106**

Sopa de lentejas, tocino y plátano macho.

### El Ejido de la Casona **\$138**

Fideo seco, aguacate y queso panela o gratinado con manchego.

### Sopa Azteca (354 ml) **\$106**

La tradicional.

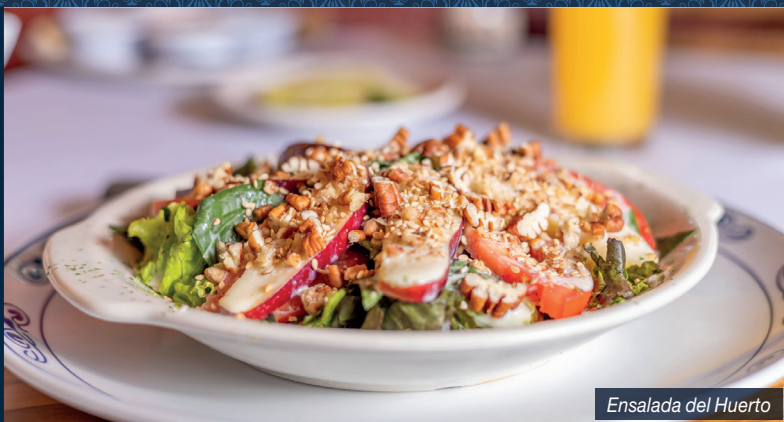
### Espagueti Dulce Patria **\$196**

En salsa verde cremosa y rajas poblanas con fajitas de pechuga de pollo gratinado con queso holandés.

\*Tiempo de preparación: 20 min.



Ensalada Narvarte



Ensalada del Huerto

## ENSALADAS

### Ensalada Narvarte

**\$140**

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

### Don Porfirio

**\$142**

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

### Nopales del Valle Verde

**\$126**

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

### Ensalada del Huerto

**\$135**

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

### Ensalada Casona

**\$139**

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

### Ensalada Verde

**\$145**

Espinaca, Berros, lechuga, ejotes, calabaza en aderezo de Aguacate.



Paseo Montejo



Las Pinturas de Bonampak

## CHILES Y ENCHILADAS

### El Bosque de Tlalpan

**\$156**

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

### El Ángel de la Independencia

**\$165**

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

### Portal Patrio

**\$224**

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

### Paseo Montejo

**\$190**

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

### Las Pinturas de Bonampak

**\$172**

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

### Enchiladas Insurgentes

**\$176**

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

### El Sarape de Saltillo

**\$220**

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

### Enchiladas Sonora

**\$232**

Rellenas de arrachera (150 g) salsa verde a la crema y queso fresco.

## CARNES

### La Herencia del Abuelo

**\$236**

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

### Filete Coyoacán

**\$230**

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

### Casas de Mitla

**\$230**

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

### El Ixtlahuaca

**\$252**

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

### El Tajín \*

**\$284**

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

### Monumento a la Revolución \*

**\$278**

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

### Cecina Tampiqueña

**\$220**

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

### La Arrachera Ranchera

**\$259**

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

### El Mirasol

**\$222**

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

### El Colorado

**\$239**

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



El Colorado

## AVES

### Tostadas Chilangas

**\$165**

Con frijoles refritos, pollo, lechuga, jitomate, queso, crema y salsa verde (3 pzas).

### Los Danzantes de Tláhuac

**\$180**

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

### La Tapatía \*

**\$210**

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

### Los Voladores de Papantla

**\$184**

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

### Dolores Olmedo \*

**\$212**

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

### El Iztaccihuatl

**\$210**

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

### Feria de San Antonio \*

**\$190**

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

### La Cima de Atlixco \*

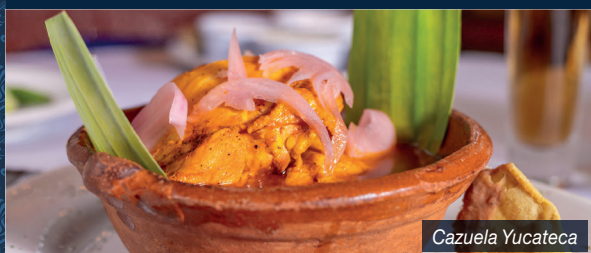
**\$210**

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

### La Lagunilla \*

**\$218**

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



Cazuela Yucateca



El Iztaccihuatl



## VEGETARIANOS

### Teotihuacán **\$143**

Huarache de hongos y cuitlacoche servido con frijoles, lechuga, queso fresco y salsa de chile de árbol.

### Pastel Azteca **\$148**

Nopales, jitomate, queso panela, tortilla y crema, en salsa de jitomate y chile pasilla.

### Crepas Izamal **\$156**

Rellenas de cuitlacoche en salsa de cilantro y gratinadas con manchego.

### Los Campos de Atoyac **\$148**

Huauzontle relleno de queso en salsa de jitomate.

### Las Huichol **\$130**

Enfrijoladas rellenas de queso fresco, con crema y aros de cebolla.

### Queso Tampiqueña **\$154**

Queso asado con la tradicional guarnición.



Pastel Azteca



Campos de Atoyac

## PESCADOS

### Pueblo del Sol **\$234**

Filete (150 g) al pastor, acompañado de piña, cebolla y arroz.

### El Canto a Tláloc **\$236**

Filete (150 g) en salsa de cilantro, con arroz y verduras.

### Atún Bajío **\$278**

Medallón de atún con costra de ajonjolí, en reducción de balsámico y guarnición de papa y perejil frito.

### Las Ruinas de Tulum \* **\$255**

Filete de salmón (150 g) relleno de flor de calabaza, chile poblano y granos de elote en salsa de chile poblano.

### Puerto Escondido **\$258**

Filete de salmón (150 g) empanizado con arroz y ensalada.

### El Yautepéc **\$245**

Filete (150 g) sobre nopal asado en salsa veracruzana, con arroz.

### Costa Mazunte **\$248**

Filete de salmón (150 g) en salsa de mango al chile piquín, puré de papa y verduras cocidas.

### Los Pacíficos \* **\$410**

Camarones U12, empanizados con salsa de tamarindo ó con mole almendrado, acompañados de arroz.



Pueblo del Sol



Costa Mazunte



Diego Rivera



María Bonita



Pastel Menchú

## POSTRES

### Nuevo León

Gelatina de rompopo.

\$82

### El Nevado de Toluca

Pay de limón.

\$105

### Pay Villa Casona

Pay de queso.

\$107

### Pastel Menchú

De chocolate con flan en salsa de cajeta.

\$97

### La Cosecha de Cuauhtémoc

Budín de elote.

\$106

### Diego Rivera

Strudel de manzana en salsa de chabacano.

\$113

### Camino a Celaya

Flan con cajeta.

\$93

### Los Portales de Tabasco

Pastel de tres chocolates envinado.

\$125



Camino de Celaya

### La Huerta del Conejo

Pastel de zanahoria.

\$110

### María Bonita

Tradicional arroz con leche.

\$94



El Nevado de Toluca



Los Portales de Tabasco



# COCTELERÍA

## APEROL SPRITZ

Licor Aperol, vino espumoso y agua mineral.  
\$150

## MARGARITA

Tequila tradicional reposado con jamaica, limón o mango.  
\$147

## TEQUILA SUNRISE

Tequila tradicional reposado con jugo de naranja.  
\$148

## LAGARTIJA

Vodka Absolut azul, menta y limón.  
\$151

## MOJITO

Ron Bacardi blanco, hierbabuena y limón.  
\$127

## DAIQUIRI DURAZNO

Ron Bacardi blanco, durazno y limón.  
\$126

## MARTINI SANDIA

Ginebra Bombay, vermuth rojo y sandia.  
\$147

## WHISKY TROPICAL

Whisky Etiqueta Roja, sprite y jugo de mango.  
\$172

**TIEMPO DE PREPARACIÓN: 15 MIN APROX.**

Nuestros precios incluyen IVA, Pesos Mexicanos.

Propina opcional

NO barra libre, No consumo mínimo.

# Nuestros Vinos

## VINO TINTO 750 ml.

**MARQUÉS DE CÁCERES**  
España - Tempranillo  
\$850

**CASA MADERO**  
México - Merlot  
\$1,020

**CASA MADERO 3V**  
México Tempranillo -  
Sauvignon - Merlot  
\$1,050

**L.A. CETTO NEBBIOLO**  
México - Nebbiolo.  
\$830

**L.A. CETTO**  
México - Petite Sirah.  
\$690

**PROTOS**  
España - Tempranillo.  
\$960

**VENTISQUERO**  
Chile - Merlot Reserva.  
\$870

**PIERRE JEAN**  
Francia - Merlot.  
\$640

## VINO BLANCO 750 ml.

**MARQUÉS DE RISCAL**  
España Rueda  
\$720

**DIAMANTE**  
España - Viura y Malvasla  
\$730

**MONTE XANIC**  
México - Chenin Colombard  
\$755

**VENTISQUERO**  
Chile - Chardonay  
\$510

## POR COPA 180 ml

De la Casona  
\$98

Chile - Cabernet  
**CASA MADERO**  
México - Merlot  
\$255

**VENTISQUERO**  
Chile - Chardonay  
\$130

