

PARA NIÑOS

Consomé de Pollo
Con arroz, verduras y pollo.

\$125

Pechuga Villa Casona
Empanizada, con verduras a la mantequilla.

\$170

Milanesa Infantil
Carne de res (120) acompañada de papas.

\$170

Espagueti San Pedro
A la mantequilla con queso parmesano y fajitas de pollo.

\$195

BEBIDAS

Refrescos
(355 ml) **\$56**

Cerveza
(355 ml) **\$73**

Clamato con Cerveza **\$98**

Michelada
(355 ml) **\$81**

Naranja
(355 ml) **\$51**

Limonada
(355 ml) **\$51**

Jugo chico
(295 ml) **\$39**

Jugo grande
(355 ml) **\$59**

Agua Embotellada
(600 ml) **\$44**

Jarra Jugo
(1.8 L) **\$240**

Jarra Limonada/Naranja
(1.8 L) **\$166**

Café Gourmet
(236 ml) **\$58**

Latte Gourmet
(236 ml) **\$68**

Capuchino Gourmet
(236 ml) **\$68**

Té
(355 ml) **\$44**

Té Premium
(355 ml) **\$56**



Desayuno Mixteco

EXTRAS



El Ejido de la Casona

Orden de Guacamole
(120 g) **\$90**

Orden de Papas
(180 g) **\$75**

Chiles Treados
(180 g) **\$45**

Orden de Arroz
(180 g) **\$60**



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. 253, 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

Tradicionales \$110

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.

Trajineras de Xochimilco \$135

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

Enchiladas Tricolor \$145

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

Desayuno Narvarte \$135

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

El Tepozteco \$135

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

El Zócalo \$120

Chicharrón en salsa verde acompañado de frijoles refritos.

Desayuno Yucateco \$143

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

Desayuno Tlaxcalteca \$145

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

Los Insurgentes \$135

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

Chilaquiles San Pedro \$145

Chilaquiles verdes, rojos o de mole almendrado, queso fresco, cebolla y una elegir pollo, huevo o chorizo.

Enchiladas Zapopan \$210

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



Desayuno Yucateco



El Tepozteco

DE LA GRANJA

Huevos Casona \$125

Huevos fritos acompañados de una enchilada de pollo con mole.

Los Motuleños \$150

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

Huevos Pasilla \$135

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

Huevos al Albañil \$110

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

Rancheros de la Sierra \$140

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

Huevos Huatulco \$125

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

Omelette Casero \$130

Ingrediente a su elección: espinacas, cuitlacoche, flor de calabaza, rajas con crema, queso panela, queso Oaxaca, champiñones, jamón o tocino acompañados de frijoles refritos. (Dos ingredientes por Omelette)

Omellete Mérida \$143

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

Florentinos Mexas \$179

Dos piezas de huevo frito sobre cama de rajas poblanas bañados de salsa suiza y gratinados con queso manchego, decorados con perejil frito.

La Piedra del Pípila \$145

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



Los Motuleños

LOS FAVORITOS

Omelette Poblano \$145

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

Sincronizadas Chilangas \$158

Tortillas de harina rellenas de chicharrón prensado y queso manchego acompañadas de frijoles refritos y salsa tatemada.

Enchiladas Cholula \$138

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

Enchiladas Suizas \$145

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

Huevos Divorciados \$125

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

Huevos Veracruzanos \$135

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



Huevos Divorciados



El Olivar



Chilaquiles San Pedro

LO NUEVO

Huevos Ahogados \$115

Dos huevos en salsa de jitomate y juliana de nopales.

Enchiladas Oaxaqueñas \$145

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

El Olivar \$145

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

Desayuno Morelos \$210

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

Huarache Tricolor \$140

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

Huevos Toluqueños \$135

Dos piezas de huevo frito bañados de salsa ranchera, espolvoreados de chorizo toluqueño y decorados con crema de rancho.

Chilaquiles Tricolor \$145

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

Desayuno Uxmal \$249

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

Huevos Habaneros \$142

Sobre dos quesadillas bañados en salsa de habanero tatemado.



Huarache Tricolor



Huevos Toluqueños



Huevos Habaneros

*Tiempo de preparación: 20 min.

LO NUESTRO

Sor Juana \$155
Sábana de pollo (100 g) acompañada de chilaquiles verdes.

Desayuno San Andres \$210
Cecina de res natural (130 g) acompañada de dos sopecitos y rajas con crema.

Desayuno Papaloapan \$249
Arrachera (150 g) con un huevo frito acompañada de frijoles refritos y rajas con crema.

Chiconcuac \$210
Cecina de res natural (130 g) con chilaquiles verdes.

Los Navarros \$145
Huevos fritos acompañados de chistorra en trozo y guarnición de chilaquiles con frijoles refritos.

Desayuno Mixteco \$235
Costilla de res (200 g) con un huevo frito, acompañada de frijoles refritos y rajas con crema.

Desayuno Campesino \$211
Bistec de res (120 g) con chilaquiles verdes, acompañada de guacamole y frijoles refritos.

Hacienda Don Juan \$195
Bistec de res (120 g) con chilaquiles verdes.

Desayuno Purépecha \$155
* Solo sábado y domingo.
Pancita elaborada de la forma tradicional.



Sor Juana

DELICIAS LIGERAS



Bosque Fresco

Flor Silvestre \$165
Dos piezas de huevo frito sobre tortilla de maíz con espinacas al vapor y queso parmesano espolvoreado.

Omelette Vegetales \$149
Omelette de claras relleno con mix de morrones y champiñón acompañado de queso panela y rodajas de jitomate.

Bosque Fresco \$155
Pan tostado, con aguacate y pico de gallo. Con dos huevos estrellados y queso panela asado.

ADICIONALES

Guarnición Extra \$39
Yoghurt, queso cottage, champiñones, queso panela, jamón, tocino, frijoles refritos, un huevo, espinacas (80 g).

Paquete Extra \$96
Incluye jugo (295 ml), fruta (130 g) y café americano (ilimitado).

Orden de Fruta chica \$55
Papaya, melón, sandía o piña (130 g).

Orden de Fruta grande \$79
Papaya, melón, sandía o piña (250 g).

Orden de Yoghurt Natural \$85
(150 g).

Pan Dulce \$29
Pieza.

Bolillo Tostado \$75
Con mantequilla y mermelada (6 piezas).

Café \$56
Tipo americano (ilimitado).



Los Gringos

Jugo \$69
(335 ml).

Chocolate Frío \$79
(335 ml).

Chocolate Caliente \$76
(236 ml).

Malteada \$89
(355 ml).

Leche \$55
(295 ml).

PARA LOS PEQUES

Los Gringos \$115
Tres hot cakes acompañados con helado de vainilla y salsa de chocolate.

Enfrijoladas Patriotismo \$135
De maíz rellenas con queso panela o pollo, acompañadas de queso fresco y crema.

*Tiempo de preparación: 20 min.

COMIDAS

1:00 pm - 6:00 pm

ENTRADAS

Chalupas Poblanas \$160
Con carne deshebrada, salsa roja, salsa verde, queso fresco y cebolla (4 pzas).

Cazuela Yucateca \$185
Cochinita pibil (150 g) tortillas, frijoles refritos. Cebolla morada y salsa de chile habanero.

Sopes Charros \$253
Dos de arrachera (80 g), y dos de chicharrón prensado (80 g). Salsa martajada, queso fresco y crema.



Tostadas Villa Casona

Los Norteños \$249
Seis taquitos de lengua de res (150 g) con salsa arriera.

Tostadas Villa Casona \$165
De perejil frito con queso de cabra y chile chipotle (3 pzas).

La Montaña de Fuego \$178
Queso fundido con champiñones, rajas o chorizo, y tortillas de harina. * Tostada extra \$55

La Costa del Pacífico \$260
Carnitas de Atún para taquiar acompañadas de Guacamole y tortillas.

Tacos de Camarón Pastor \$290
Seis piezas de taquito de camarón al pastor acompañados de cilantro, cebolla y piña.

Tacos Gobernador \$290
Taco de tortilla de harina, camarón, queso manchego y guacamole (3 pzas).



Sopes Charros



Mole de Olla

SOPAS Y PASTAS

Sopa Pueblito (354 ml) \$105
Fideos con caldo de frijol negro

Sopa Guanatos (354 ml) \$108
Verdolagas, nopales, granos de elote, chile poblano, queso y juliana.

Sopa Huejutla (354 ml) \$105
De hongos en caldillo de jitomate al epazote.

Espagueti de la Abuela \$215
Con jamón serrano, pimienta morrón y gratinado con queso tipo holandés.

Sopa Maya (354 ml) \$115
Sopa de lima preparada de la forma original.

Sopa Abasolo (354 ml) \$115
Sopa de lentejas, tocino y plátano macho.

El Ejido de la Casona \$145
Fideo seco, aguacate y queso panela o gratinado con manchego.

Sopa Azteca (354 ml) \$120
La tradicional.

Espagueti Suave Patria \$205
Espagueti bañado de salsa poblana gratinado, servido con milanesa de pollo en fajitas.

*Tiempo de preparación: 20 min.



Ensalada Cielo Rojo



Ensalada del Huerto

ENSALADAS

Ensalada Cielo Rojo \$165

Mix de lechugas con espinaca, nuez, uva, frambuesa, zarzamora, blueberry, queso de cabra, reducción vinagre balsámico y ajonjolí negro.

Nopales del Valle Verde \$135

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

Ensalada del Huerto \$149

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

Ensalada Casona \$149

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



Paseo Montejo



Las Pinturas de Bonampak

CHILES Y ENCHILADAS

El Bosque de Tlalpan \$175

Chile relleno de tres quesos en salsa de frijol y arroz del día.

El Ángel de la Independencia \$189

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

Portal Patrio \$290

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

Paseo Montejo \$225

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

Las Pinturas de Bonampak \$215

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

Enchiladas Insurgentes \$195

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

El Sarape de Saltillo \$290

Enchilada de arrachera (150 g) frijoles y queso manchego. En salsa de jitomate y chile de árbol, queso fresco y cebolla.

*Tiempo de preparación: 20 min.

CARNES

El Sonorense \$405

Rib eye nacional 250 grs a la parrilla con guarnición de papas a la francesa y champiñones al ajillo.

Mole de Olla (354 ml) \$185

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

La Herencia del Abuelo \$295

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

Filete Coyoacán \$295

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

Fajitas Norteñas \$325

Fajitas de arrachera con mix de cebollas y morrones, gratinadas con queso chihuahua, acompañadas de guacamole y tortilla de maíz.

El Tajín \$320

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

Monumento a la Revolución \$320

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

Cecina Tampiqueña \$171

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

La Arrachera Ranchera \$345

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

El Colorado \$295

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



El Colorado

AVES

La Lagunilla * \$265

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

Tostadas Chilangas \$195

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

Los Danzantes de Tláhuac \$195

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

La Tapatía * \$245

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

Los Voladores de Papantla \$210

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

Dolores Olmedo * \$235

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

El Iztaccihuatl \$245

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

Feria de San Antonio * \$225

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

La Pastorcita \$245

Pechuga de pollo al pastor con la receta Villa Casona servida con piña asada, cilantro, cebolla y guarnición de guacamole y frijoles refritos.



Feria de San Antonio



El Iztaccihuatl

*Tiempo de preparación: 20 min.

VEGETARIANOS

El Mexica \$175
Nopal asado untado de frijoles refritos, con champiñones salteados, queso oaxaca, salsa verde y roja, lechuga y aros de cebolla.

Pastel Azteca \$165
Nopales, jitomate, queso panela, tortilla y crema, en salsa de jitomate y chile pasilla.

Los Campos de Atoyac \$178
Huauzontle relleno de queso en salsa de jitomate.

Las Huichol \$155
Enfrijoladas rellenas de queso fresco, con crema y aros de cebolla.

Queso Tampiqueña \$165
Queso asado con la tradicional guarnición.



Pastel Azteca



Campos de Atoyac

PESCADOS

Pulpo Regio \$365
Pulpo a las brasas 280 g con un toque de salsa macha, servido con rodajas de papa a la mantequilla y salsa tatamada.

Pueblo del Sol \$265
Filete de pescado (200 g) al pastor, acompañado de piña, cebolla y arroz.

El Canto a Tlálloc \$265
Filete de pescado (200 g) en salsa de cilantro, con arroz y verduras.

Atún Bajío \$295
Lomo de atún con costra de ajonjolí, en reducción de balsámico y guarnición de papa y perejil frito.

Las Ruinas de Tulum * \$295
Filete de salmón (180 g) relleno de flor de calabaza, chile poblano y granos de elote en salsa de chile poblano.

El Embarazado \$285
Filete de pescado empapelado con jitomate, cebolla morada, laminas de calabaza, epazote, queso oaxaca, mantequilla y un toque de vino blanco, servido con arroz del día y ensalada.

Costa Mazunte \$295
Filete de salmón (150 g) en salsa de mango al chile piquín, puré de papa y verduras cocidas.



Pueblo del Sol



Costa Mazunte

*Tiempo de preparación: 20 min.



Diego Rivera



María Bonita



Pastel Menchú

POSTRES

Delicia de Guayaba \$165
Delicioso pay de guayaba, un postre que combina la frescura y dulzura de la guayaba con una delicia masa crujiente y el toque Villa Casona.

El Nevado de Toluca \$135
Pay de limón.

Pay Villa Casona \$145
Pay de queso.

Pastel Menchú \$125
De chocolate con flan en salsa de cajeta.

La Cosecha de Cuauhtémoc \$140
Budín de elote.

Diego Rivera \$155
Strudel de manzana en salsa de chabacano.

Camino a Celaya \$125
Flan con cajeta.



Camino de Celaya

Los Portales de Tabasco \$165
Pastel de tres chocolates envinado.

La Huerta del Conejo \$125
Pastel de zanahoria.

María Bonita \$105
Tradicional arroz con leche.



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