

COMIDAS CASA CLUB DEL ACADÉMICO

NUESTRA COCINA ES una búsqueda constante de equilibrio entre olores, sabores y texturas; cada platillo que sale de ella es entrega, pasión, deseo y fusión que equilibran y encuentran el punto de cada elemento.

QUEREMOS QUE ESTE PUNTO se convierta en aquellos recuerdos que viven en tí y te remontan a situaciones de tu vida. Deseamos convertir tu estancia en una explosión sensorial, que encuentres en nosotros un refugio momentáneo del mundo exterior, calidez, seguridad y confort que te harán sentir en casa. Casa Club del Académico es de todos los universitarios y de aquellos que con orgullo visten sus colores.

¡Buen provecho! El Chef y sus cocineros.

ENTRADAS

- **Crujiente de pato** \$140.00
Crepa crujiente, Salsa de vino tinto afrutado, pepino y paté de cebolla caramelizada con almendras
- **Salmon ahumado** \$140.00
Queso Ricota de la casa, hojaldre y mermelada de romero y limón italiano
- **Tabla de quesos artesanales** \$160
Epazote, habanero y maíz tatemado
Nuez, arándano y comino
Aceitunas al ajo
Jamón serrano ahumado
- **Tostaditas de atún** \$140
Tostada de Jamaica y maíz, atún marinado con soya y jengibre, poro frito, aderezo de queso doble crema y aguacate, destellos de chile verde y rabanitos de nuestro huerto.

DE LA TAQUERÍA (4 PIEZAS)

- **Tacos de arrachera** \$130.00
Tortilla de maíz, salsa tatemada, frijoles refritos, aguacate y queso manchego.
- **Tacos de pato** \$160.00
Tortilla de harina, salsa de maracuyá y salsa de frutos rojos.
- **Tacos de camarón** \$180.00
Tortilla de maíz, salsa picante de cacahuete, guacamole y frijoles refritos.
- **Tacos de pescado** \$140.00
Tortilla de maíz, piña asada, salsa de chile guajillo, frijoles y aguacate.
- **Tacos de costilla BBQ** \$150
Tortilla de harina, frijol con queso, elote asado.

ENSALADAS

Todas las hojas verdes se cultivan en nuestro huerto, cuidando los detalles de su crecimiento, te invitamos a visitarlo, agenda con tu mesero.

- **De la pasión** \$90.00
Queso de cabra, aderezo de maracuyá, fresa, mora azul y nuez garapiñada.
- **Trattorina** \$110.00
Mezcla de lechugas, arándano, zarzamora, pera, espinaca y chicharrones de almendras y parmesano, con aderezo ligero de queso azul.
- **César** \$120.00
Lechuga romana, aderezo de la casa, crotón de ajo y perejil, hojuelas de parmesano y pollo a la plancha.
- **Mediterránea** \$90
Aceituna Kalamata, pimienta roja, queso de cabra, jitomate, pepino, aderezo balsámico

SOPAS Y CREMAS

- **Crema de nueces y hongos** \$80.00
Hongos mixtos y perejil.
- **Crema de chile poblano** \$75.00
Granos de elote y epazote.
- **Crema de cilantro** \$70.00
Queso de cabra y paté de almendras dulces.
- **Jugo de carne** \$65.00
Aromatizado con apio y tocino.
- **Sopa de tortilla** \$65.00
Chicharrón, aguacate, queso chihuahua, crema y frituras de pasilla.
- **Sopa de pollo** \$60.00
Verduras, arroz, pollo, cebolla y cilantro.
- **Caldo tlalpeño** \$65.00
Garbanzo, arroz, chile chipotle, queso Oaxaca, epazote y aguacate.

PASTAS

LASAGNA

- **Vegetariana** \$100.00
Espinaca, papa, champiñones, queso y salsa de tomate.
- **Napolitana** \$130.00
Bolognesa, salsa de tomate y crema Alfredo.

PASTA AL PLATO

Spaguetti o penne

- **Thai Garden** \$160.00
Camarón, pollo y vegetales salteados con cacahuates, chile rojo, cilantro y salsa de soya.
- **Sonata Notturna** \$160.00
Camarones, brócoli, jitomate, albahaca, chile italiano, casse de tomate; horneada con costra de pan y queso parmesano.
- **Parmegiani** \$160.00
Pechuga empanizada, rellena de quesos, sobre pasta Alfredo
- **Bolognesa** \$140.00
Albóndigas de carne y salsa de tomate.
- **Tradicional** \$120.00
Pesto, Alfredo, A la mantequilla ó Pomodoro.

FUERTES

200grs de proteína

- **Lomo de atún al curry** \$180.00
Puré especiado de betabel, curry de nueces y vegetales.
- **Muslo de pollo al romero** \$160.00
Con verduras rostizadas, papas fritas y salsa chardonnay.
- **Salmón tinto** \$240.00
Salsa de arandano y vino tinto, lasagña de papa y camote y ejotes con tocino.
- **Filete de res en salsa de pimienta verde y hongos** \$280.00
Con verduras salteadas y puré de papa.

- **Camarones o salmón al ajillo** \$240.00
Con puré de papa y verduras.
- **Pulpo Casa Club** \$240.00
Ajo, chile pasilla, limón, paprika, mantequilla, perejil. Papas fritas y vegetales
- **Camarones empanizados** \$240.00
Acompañados de papas fritas y ensalada
- **Esmedregal Côte d'Azur** \$170.00
Pescado Blanco en costra de hierbas, con calamares fritos y papas a la francesa perfumado con aceite de trufa y perejil.

COCINA MEXICANA

- **Enchiladas de Mole o Salsa Verde** \$120.00
Elaborado en casa, rellenas de pollo o queso panela
- **Fajitas de Arrachera** \$180.00 o **Pollo** \$150
Gratinadas, servidas con tortillas de harina
- **Tampiqueña de Res** \$200.00 o **pollo** \$160
Servida con frijoles, guacamole, rajas con crema y dobladitas de mole.

HAMBURGUESAS

- **Sencilla** \$100.00
Carne Angus y queso.
- **Hamburguesa Casa Club** \$150.00
Doble carne Angus, aros de cebolla, tocino, queso cheddar y piña.
- **Vegetariana** \$90.00
Carne vegana, preparada con garbanzo, betabel, germinado de lenteja, queso gouda y hongos.
- **Granjera** \$100.00
Pollo empanizado, tocino y queso cheddar.

DE LA PARRILLA

Incluyen:
* *Jugo de Carne o sopa de pollo, Carne al carbón, ensalada y papa al horno.*

CARNES AL CARBÓN (300gr.)

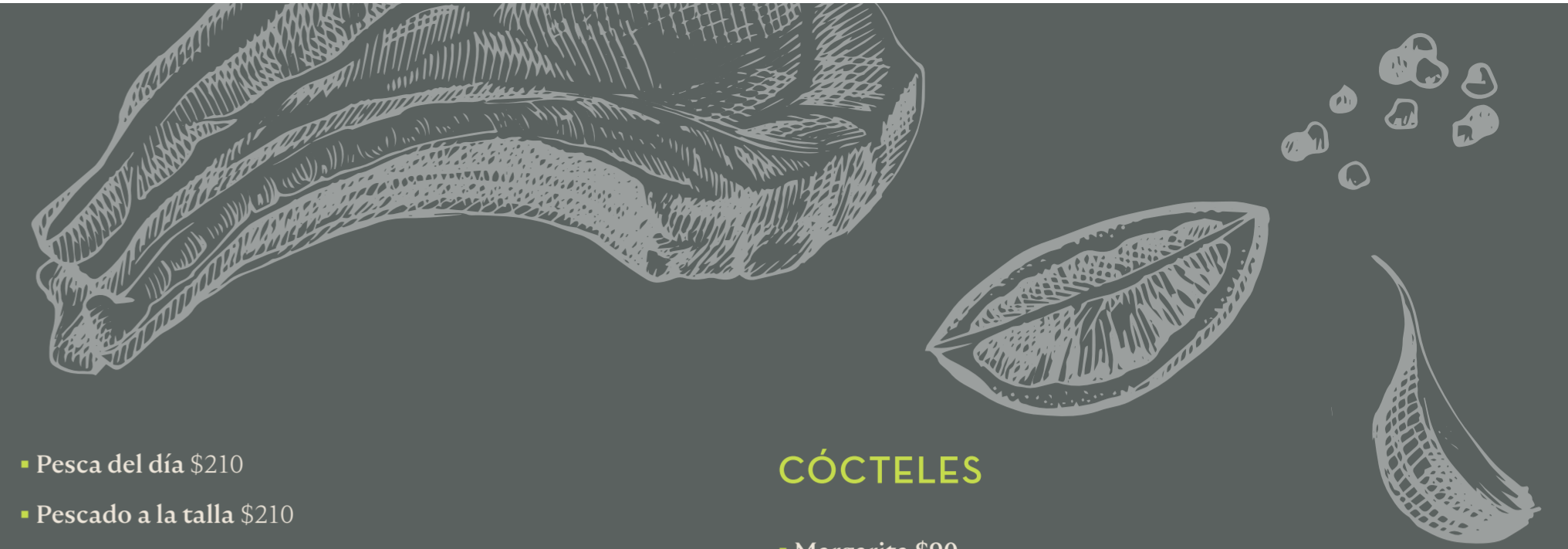
- **Rib eye** \$260
- **New york** \$250
- **Vacío** \$320
- **Sirloin** \$200
- **T-bone** \$240
- **Arrachera** \$200
- **Parrillada mixta**, precio por persona \$240 (350gr.)
Cortes americanos, pollo, nopales, cebollitas, chile relleno de queso, chistorra y chorizo, pimientos y champiñones.

AVES (250gr.)

- **Pollo a la diabla** \$180
- **Pollo asado** \$180

PESCADOS (200gr.)

- **Lomo de salmón** \$240
- **Lomo de atún** \$200



- **Pesca del día** \$210

- **Pescado a la talla** \$210

DEL HORNO DE LEÑA

- **Pizzas** \$140.00
Elige hasta 3 ingredientes.

Jamón, Pera, Albahaca, Champiñón, Pepperoni, Piña, Salami, Atún o Aceituna, Arúgula

* Adicionales + \$15
queso de cabra, jamón serrano, arrachera

BEBIDAS

| | Vaso | Copa | Jarra Chica | Jarra Grande |
|------------------------|------|-------|-------------|--------------|
| Limonada | \$30 | | | |
| Naranjada | \$30 | | \$60 | \$120 |
| Refresco | \$35 | | | |
| Agua de Sabor | \$25 | | \$60 | \$120 |
| Vino tinto de la casa | | \$85 | | |
| Vino blanco de la casa | | \$85 | | |
| Clericot | \$90 | \$250 | \$125 | |
| Tinto de verano | | \$85 | | |
| Sangria preparada | | \$90 | | |

CERVEZA

| | | | | |
|-------------------------------------|--|--|--|-------|
| Negra Modelo | | | | \$50 |
| Modelo Especial | | | | \$50 |
| Cerveza de Barril Clara - Oscura | | | | \$45 |
| Corona - Victoria - Pacífico - León | | | | \$45 |
| Vaso Michelado | | | | +\$10 |
| Vaso Cubano | | | | +\$15 |
| Vaso Clamato | | | | +\$25 |

CERVEZA ARTESANAL

| | | | | |
|---------------------|--|--|--|------|
| Colimita Lager | | | | \$75 |
| Allende Clara | | | | \$75 |
| Allende Oscura | | | | \$75 |
| Allende Agave Lager | | | | \$75 |
| Cucapá Ámbar | | | | \$75 |
| Cucapá Kólsh | | | | \$75 |
| Minerva Colonial | | | | \$75 |
| Minerva Viena | | | | \$75 |

CERVEZA ALEMANA

| | | | | |
|------------------|--|--|--|-------|
| Benediktiner | | | | \$120 |
| Weissbier 500ml | | | | |
| Köstritzer 330ml | | | | \$100 |

CÓCTELES

- **Margarita** \$90
Mango, tamarindo, limón, fresa, pepino + tequila Cazadores + jarabe+hielo
- **Bloody Mary** \$90
Vodka Absolut Azul + jugo de tomate + jugo de limón + salsa inglesa + salsa tabasco
- **Mojito** \$90
Azúcar + hierbabuena + jugo de limón + ron Bacardí Blanco
- **Piña Colada** \$90
Jugo de piña + ron Bacardí Blanco + crema de coco + piña
- **Caipirinha** \$90
Cachaça + limón + azúcar

- **Gin Tónico Casa Club** \$110
Limón amarillo + vainilla + ginebra Beefeater + agua quina + azúcar

- **Gin Tónico Rosso** \$110
Toronja + romero + pepino + ginebra Befeater y agua mineral

- **Martini Tropical** \$90
Vino espumoso + jugo de guayaba con naranja y brocheta de uvas

- **Samba** \$110
Sandia + romero + pepino + ginebra Beefeater y mineral

- **Mojito de Lavanda** \$90
Limón + lavanda orgánica + azúcar y ron Bacardí Blanco

- **Mezcal y Piña** \$110
Piña + jengibre + chile serrano + limón + agua mineral y mezcal Bruxo 1

- **Diego Rivera** \$100
tequila centenario + chile jalapeño + jugo piña + jugo naranja

- **Josefina Mango** \$110
Mezcal Bruxo 1 + jugo de limón + jarabe +mango+ hielo - frozen

- **Paraíso** \$90
Vodka smirnoff+ jugo arándano + limón + toronja + jarabe

+hierbabuena + tamarindo fresco

- **Clericot azul** \$90
vino blanco +frutos rojos +jugo naranja + licor de curaçao azul



Teléfono: 5616 1558
www.restaurantecasaclubdelacademico.com.mx
casaclubrestaurante@gmail.com
Siguenos en:  