

ENTRADAS

TORTILLA DE PATATAS | La tradicional tortilla casera de patatas, cebolla pochada y huevos batidos (4 huevos) | \$185.00

TORTILLA DEL CASINO | Con chorizo y jamón ibérico | \$199.00

CHISTORRA O MORCILLA FRITA | Orden de chistorra o morcilla fritas en la plancha con aceite de oliva (150g) | \$188.00

CHORIZO A LA SIDRA | Chorizo de Siero, Asturias salteado al fuego con sidra asturiana (130g) | \$248.00

PULPOS A LA GALLEGA | La tradicional receta gallega de pulpos, patatas, aceite de oliva y pimentón (180g) | \$342.00

TABLA DE QUESOS EUROPEOS | Variedad de quesos importados (250g) | \$370.00

QUESO MANCHEGO ESPAÑOL | Orden de queso semicurado (120g) | \$285.00

CALAMARES A LA ROMANA | Rebozados y fritos con salsa tártara para acompañar (140g) | \$220.00

CALAMARES A LA PLANCHA | Marinados y salteados con pimentón a la plancha (140g) | \$220.00

HUEVOS ROTOS | Tradicional receta de patatas con jamón ibérico, chistorra o morcilla (2 huevos) | \$254.00

TACOS DE RIB EYE | Sudaditos con cebolla y cilantro (5 piezas) | \$288.00

ENTREMES ESPAÑOL | Jamón ibérico, queso cabrales, piquillos y manchego semicurado | \$506.00

TACOS DE LECHÓN | De lechón horneado con guacamole para acompañar (5 piezas) | \$242.00

CROQUETAS DE IBÉRICO | Croquetas cremosas de jamón ibérico (7 piezas) | \$182.00

BOQUERONES AL OLIVO | Marinados en aceite de oliva, vinagre y especias (7 piezas) | \$264.00

GAMBITAS AL AJILLO | Gambitas a la plancha preparadas con aceite de oliva, ajo y chile guajillo (12 piezas) | \$245.00

JAMÓN IBÉRICO

Desde España, cortado a mano en casa (85g)

JAMÓN SERRANO | \$265.00

JAMÓN JABUGO | \$765.00

JAMÓN BELLOTERO DE CEBO | \$520.00

ORDEN DE PAN TUMACA (5 piezas) | \$80.00

ENSALADAS

CARPACHO DE ALCACHOFA Y PALMITO | Hojas de alcachofa y palmito fileteado con manzana y parmesano rallado (180g) | \$220.00

ENSALADA CANTÁBRICA | Lechugas, alcachofa, palmito, manzana, queso crema con nuez, queso ibérico y vinagreta de perejil (180g) | \$215.00

ENSALADA CÉSAR | Lechuga larga con aderezo de anchoas, queso parmesano y croutones de ajo (180g) | \$220.00

ENSALADA MIXTA DEL CASINO | Lechugas mixtas, tomate, bonito del norte, espárragos, cebolla y aguacate (180g) | \$222.00

ENSALADA MEDITERRÁNEA | Lechugas europeas, naranja, queso de cabra, pera, manzana, almendras y aderezo de zarzamora (180g) | \$210.00

SOPAS Y CREMAS

SOPA ROJA DE MARISCOS | Sopa de mariscos en un fondo rojo de sopa casera (250ml) | \$244.00

JUGO DE CARNE | Fondo de res preparado y acompañado de cebolla, cilantro y chile verde (250ml) | \$220.00

SOPA DE CEBOLLA | Sopa de cebolla con tosta de aceite de oliva gratinada (250ml) | \$185.00

SOPA DE COCIDO | Caldo del cocido madrileño con fideos y garbanzos (250ml) | \$218.00

SOPA DE AJO MANCHEGA | Sopa a base de ajo, jamón ibérico, huevo y pimentón (250ml) | \$190.00

CALDO GALLEGO | Tradicional caldo de Galicia con hortalizas y carne de cerdo (200g) | \$194.00

SOPA DE PORO Y PATATA | Sopa de patatas pochadas con poro caramelizado (350g) | \$159.00

CREMA A LA NAVARRA | Crema de pimiento del piquillo con crujiente de ibérico y patata (250ml) | \$185.00

SOPA DE FIDEOS CON TOMATE | Sopa de fideos con una base de tomate y consomé de pollo (250ml) | \$155.00

LOS CLÁSICOS

PAELLA VALENCIANA MIXTA | Servida con tropiezos limpios (450g orden completa) | \$420.00

RABO DE TORO | Braseado en salsa de Ibérico y vino tinto de la Rioja (250g) | \$268.00

FABADA ASTURIANA | Con fabes ibéricas, morcilla y chorizo importado (450g orden completa) | \$382.00

CARACOLES A LA BILBAÍNA | Los famosos del Casino (250g) | \$222.00

COCIDO MADRILEÑO COMPLETO | De garbanzos, pollo, verduras con jamón ibérico, tocino y chorizo español (300g) | \$364.00

CHIPIRONES EN SU TINTA | Rellenos en su tinta acompañados de arroz (180g) | \$347.00

LENTEJAS CON IBERICOS | Receta casera de potaje de lentejas con chorizo, jamón ibérico y panceta (200g) | \$316.00

CALLOS A LA MADRILEÑA | Guisados en salsa de tomate y guindilla (350g) | \$275.00

PECHO DE TERNERA | Horneado, servido con patatas y pimientos confitados (350g) | \$358.00

LECHÓN AL HORNO | Marinado y horneado, servido con patatas, pimientos confitados y guacamole (350g) | \$480.00

CORDERO BURGALÉS | Trozos mixtos de cordero horneado, patatas y pimientos riojanos (350g) | \$485.00

P E S C A D O S Y M A R I S C O S

PESCADO EN SALSA VERDE | *En una salsa de vino blanco, ajo y perejil (200g) | \$431.00*

ROBALO REBOZADO| *Con salsa tártara, patatas confitadas y espárragos a la parrilla (200g) | \$367.00*

HUACHINANGO A LA VERACRUZANA | *Lomos de huachinango servidos con salsa tradicional veracruzana (200g) | \$409.00*

ATUN A LOS TRES TOMATES | *Sellado en la plancha con una salsa de tomates asados, deshidratados y cherry caramelizado (200g) | \$409.00*

SALMON A LA GALLEGA | *A la parrilla, confitado con pimentón y aceite de oliva sobre fritura de patatas (200g) | \$412.00*

PULPO A LA PIEDRA | *Marinado en aceite de oliva y pimentón asado directamente en su mesa (200g) | \$358.00*

ROBALO CON REFRITO DE MARISCOS | *Con camarón, pulpo, calamar, almeja y mejillón en una meunière de perejil (200g) | \$386.00*

BACALAO AL PIL PIL | *Bacalao en salsa vasca a base de aceite de oliva, jugo del bacalao y txakoli con patatas asadas (200g) | \$390.00*

MAREA NEGRA | *Lomo de robalo cocido en tinta de pulpo, servido con almeja, camarones y arroz blanco (200g) | \$408.00*

PAMPANO A LA SAL | *Nuestro favorito * 30 minutos de preparación (500g) | \$460.00*

GAMBAS AL GUSTO | *Plancha, al mojo de ajo, mantequilla o al natural (6piezas) | \$496.00*

C A R N E S

FILETE DE RES CON JAMÓN IBÉRICO | *Relleno de Ibérico bañado en su salsa con patatas fritas (200g) | \$398.00*

SOLOMILLO A LA PIEDRA | *Láminas de solomillo de res preparado directamente en su mesa (200g) | \$395.00*

COSTILLAS DE CORDERO AL ROMERO | *Rack de cordero marinado al romero a las brasas servido con patatas fritas (300g) | \$385.00*

SOLOMILLO DEL PASTOR | *Corazón de filete adobado al vino tinto, montado sobre piña al grill y ensalada de espinaca (200g) | \$370.00*

SOLOMILLO A LA PARRILLA | *Solomillo de res a la parrilla sobre puré de patatas rústico y verduras | \$398.00*

SOLOMILLO AL CABRALES | *Corazon de filete sobre una cama de hojaldre en salsa de queso Cabrales (200g) | \$410.00*

CHULETON DE BUEY A LAS BRASAS | *500g de chuleton de buey importado a las brasas con patatas y pimientos del Padron (500g) | \$645.00*

HAMBURGESA ARTESANAL | *Hamburguesa de rib eye en pan artesanal, servida con patatas trufadas y gratinadas (180g) | \$325.00*

A V E S

PECHUGA SAN JACOBO | *Pechuga de pollo empanizada, rellena de jamón y queso (200g) | \$287.00*

PECHUGA A LAS BRASAS | *Jugosa pechugua de pollo a las brasas con patatas a la francesa (200g) | \$258.00*

MEDALLONES DEL GRANJERO | *Pechuga rellena de queso de cabra y nuez, bañada con una salsa de chipotle (200g) | \$302.00*

POLLO EN SALSA VIZCAINA | *Suprema a la parrilla condimentada con pimiento chorizero, pan frito y chile ancho | \$298.00*

TACOS DE PATO | *Pato confitado con una salsa de tamarindo y pure de camote para acompañar (5 piezas) | \$319.00*

EXTRAS: AGUACATE (70 g) | \$48.00 JITOMATE (40 g) | \$30.00

COMPLEMENTOS* *Mantelería, pan, salsas, vinagre, aceite de oliva, miel y mantequilla. Tiene un costo de \$30.00 el cual es opcional si no lo requiere le sera retirado sin costo.*



UN RESTAURANTE DE

Casat