

Casa Escobar

STEAK HOUSE

MENÚ

*UNA VISIÓN EN FAMILIA...
UNA PASIÓN...
UN SUEÑO HECHO
REALIDAD...*

COCTELES

Aperol Spritz	65	Gin Tonic	65	Negroni Especial	70
Mojito	50	Moscow Mule	60	Carajillo Escobar	65
Daiquiri	50	Piña Colada	50	Sangria	50

MOCTELES

(Deliciosos, naturales y refrescantes sin licor)

Piña Gengibre 42
Piña, jengibre y cardamomo.

Mango Maracuya 42
Maracuya, mango y albahaca.

Coco Colada 42
Piña, naranja, leche de coco y
esencia de almendra.

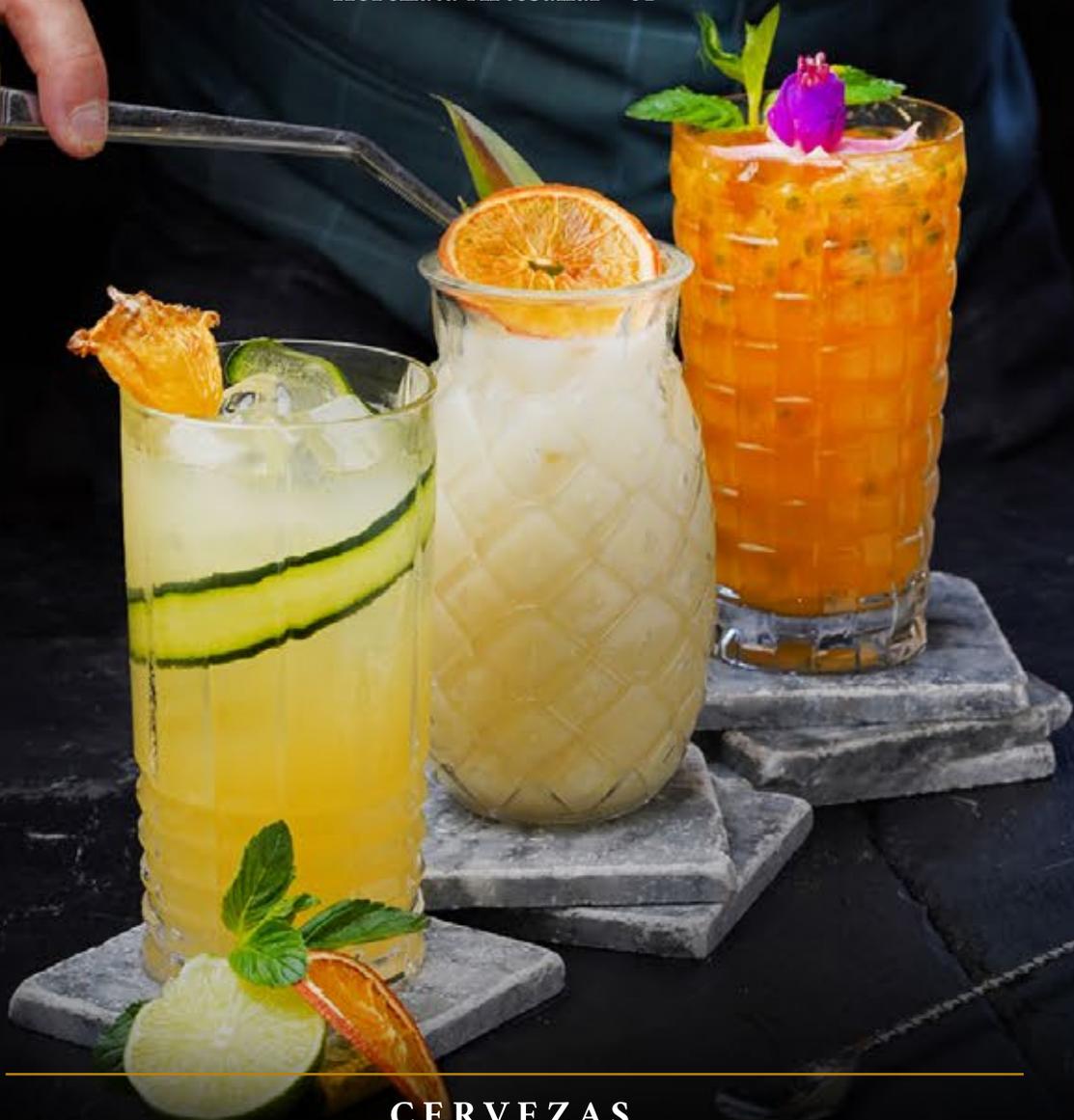
Pink Lemonade 42
Limonada de frutos silvestres,
Sanpellegrino y cardamomo.

REFRESCOS DE LA CASA

Naranja Pepitoria 32

Limonada Frozen 32

Horchata Artesanal 32



CERVEZAS

El Principe Gris (1/2 Lt) 69.⁹⁵
India Pale Lager, Pilsner y
Dunkel Lager.

Nacionales 28.⁹⁵
Gallo, Moza, Montecarlo y
Dorada Draft.

Importadas 32.⁹⁵
Stella Artois, Corona y modelo.

Michelob Ultra 28.⁹⁵
Baja en calorías y carbohidratos.

*Pregunta por nuestra selección de bebidas naturales y sodas.

AL CENTRO

ENTRADAS CALIENTES

★
ESPECIAL
DEL CHEF

Coliflor Rostizada a las brasas 89.⁹⁵

Crujiente coliflor rostizada y asada al carbón en salsa de sesamo y crocantes de prosciutto.

Tacos de Chicharrón de Puyazo 89.⁹⁵

Tortillas de maíz con crujientes chicharrones de puyazo, cebollas asadas, guacamol y jalapeños deshidratados.

Parrillada de vegetales 69.⁹⁵

Vegetales asados a la parrilla aderezados en aceite de oliva y reducción de balsámico.

★
ESPECIAL
DEL CHEF

Croquetas de Short Rib 79.⁹⁵

Exquisitas croquetas de costilla de res importada horneada a fuego lento en salsa Alioli.

Chorizo Argentino 84.⁹⁵

Chorizo a la parrilla con guarnición de guacamol y frijoles volteados y cebollitas a la parrilla.

Tipica 59.⁹⁵

Frijoles volteados, guacamol y cebollitas al carbón con tortillas o malangas fritas.



Coliflor a las Brasas

Barbacoa de Brisket



★
ESPECIAL
DEL CHEF

Barbacoa de Brisket

Horneado a fuego lento en costra de especias por 18 hrs, bañado en salsa de naranja, acompañado de tortillas de maíz.

Para 2 129.⁹⁵

Para 4 personas 229.⁹⁵

Fondue de Quesos 82.⁹⁵

Mix de finos quesos fundidos al carbón.

Con Camarones 99.⁹⁵

Portobello y Ron 89.⁹⁵

Tortillas Chancol 69.⁹⁵

A la parrilla rellenas con queso Chancol, salsa de la casa y cebollas toreadas.

★
ESPECIAL
DEL CHEF

Queso Camembert al carbón 92.⁹⁵

Bañado en miel de ron y naranja confitada con nuez de nogal rostizada.

SOPAS & ENSALADAS

Sopa Antigueña 59.⁹⁵

Caldo de pechuga de pollo, arroz, aguacate, chips de tortilla, cebolla, cilantro y limón.

Sopa de Tomates rostizados 52.⁹⁵

Crema de tomates rostizados, queso de cabra, crocante de tocino, croutones y pesto.

★
ESPECIAL
DEL CHEF

Ensalada Escobar 79.⁹⁵

Lechugas frescas, manzana verde, nueces caramelizadas, arándanos, queso de cabra y aderezo cítrico.

Ensalada César Gardini 77.⁹⁵

Lechuga romana en auténtico aderezo César, croutones, queso parmesano y pepitoria rostizada. *Con pollo* + 20

AL CENTRO

ENTRADAS FRÍAS

Carpaccio Tres Quesos 84^{.95}

Carpaccio de Lomito laminado en queso Pecorino, Manchego y parmesano.

Carpaccio de Salmón 89^{.95}

Salmón importado, crumble de cebolla, ajo frito, pistacho, aguacate y vinagreta.

★★★★★

CARPACCIOS ELITE

Carpaccio de Rib Eye 119^{.95}

Carpaccio de PRIME Rib Eye trufado bañado en reducción de balsámico, alcaparras y salsa de ajos rostizados. 

Carpaccio Wagyu 129^{.95}

Finas lascas de American Wagyu bañado en salsa agridulce de naranja y soya acompañado de parmesano y crumble de tortilla de maíz.

★
ESPECIAL
DEL CHEF

Ceviche de camarón 119^{.95}

Delicioso ceviche de camarón, aguacate, jícama y crocante de maíz, bañado en nuestra receta especial de leche de tigre.

Tiradito de Atún 129^{.95}

Finas lascas de atún (YELLOWFIN) importado, bañadas en salsa de tamarindo y miel de chipotle.

Tartare de Atún 99^{.95}

Atún rojo con base de piña y aguacate, bañado en deliciosa salsa de ajonjolí y semillas de marañón.



Tiradito de Atún

CERTIFIED PREMIUM STEAKS

PUYAZO IMPORTADO

USDA certified Prime Sirloin Steak

6 oz 129^{.95} | 8 oz 149^{.95} | 12 oz 179^{.95}

LOMITO

Cuidadosamente seleccionado y madurado en casa.

6 oz 129^{.95} | 8 oz 149^{.95} | 12 oz 179^{.95}



LOMITO IMPORTADO

USDA PRIME

6 oz 159^{.95} | 8 oz 189^{.95} | 12 oz 229^{.95}

ENTRAÑA IMPORTADA

USDA

6 oz 169^{.95} | 8 oz 229^{.95} | 12 oz 299^{.95}



CORTES ESPECIALES

Prime Rib Eye 16 oz 279.⁹⁵
USDA Prime Black Angus Rib Eye

Hamburguesa Escobar 99.⁹⁵
1/2 lb. de torta de Puyazo a la parrilla,
bañada en queso, tocino y cebollas
caramelizadas.

Mixto 12 oz 189.⁹⁵
Combinado de Lomito y Puyazo.

Asado de Tira / Short Rib
Costilla de res importada
8 oz 169.⁹⁵ 16 oz 269.⁹⁵

Antigüeño
Lomito, Puyazo o entraña, chorizo, frijoles
volteados, guacamol, plátanos fritos y queso.

Lomito o Puyazo	Entraña
6 oz 169. ⁹⁵	6 oz 199. ⁹⁵
8 oz 189. ⁹⁵	8 oz 259. ⁹⁵

Jalapeño Steak 209.⁹⁵
10 oz de corazón de lomito importado
bañado en salsa de crema de jalapeños.

El Trozo 239.⁹⁵
14 oz de jugoso corazón de lomito o
puyazo Prime USDA asado en corte
trozo a fuego lento.

DEL MAR

Mar y Tierra 239.⁹⁵
1/2 lb. de Lomito USDA o Puyazo
Prime y 1/2 lb. de camarones jumbo

Camarones Jumbo 229.⁹⁵
12 oz de camarones Jumbo
a la parrilla o al ajillo.

Entraña Mar y Tierra 299.⁹⁵
1/2 lb. de Entraña USDA y 1/2 lb.
de camarones jumbo

Salmón a las brasas
Porción 199.⁹⁵
1/2 Porción 139.⁹⁵



Prime Rib Eye

PARA COMPARTIR

FESTIVALES PARA 2

Selección de Lomito o Puyazo PRIME, acompañados de dos guarniciones a tu elección.

1 lb. Mixto (Lomito y Puyazo)	278
1 lb de Puyazo	278
1 lb de Lomito	278
Mar y Tierra	378
1 lb de Lomito USDA	378

PARRILLADAS

Mixta para 2

Lomito Nacional	299. ⁹⁵
Puyazo Importado Prime	319. ⁹⁵

Mixta para 4

Lomito Nacional	499. ⁹⁵
Puyazo Importado Prime	549. ⁹⁵

Puyazo o lomito, lomo adobado, chorizo y filete de pechuga.

Parrillada 4 Reyes

Lomito **USDA**, Puyazo Prime, Entraña importada y Asado de tira Prime.

Para 2 459.⁹⁵

Para 4 859.⁹⁵





★★★★★

CORTES PREMIUM

ASADOS DE OTRO NIVEL...

AMERICAN WAGYU

American Wagyu Beef (GOLD GRADE)



*Sujeto a disponibilidad

Hamburguesa Wagyu 139.⁹⁵

Deliciosa torta de Wagyu Beef al carbón, bañada en queso Mozzarella, Monterrey y Pecorino, cebolla, arúgula y pepinillos, bañada en salsa de naranja.

Wagyu Sirloin 299.⁹⁵

10 oz de Sirloin American Wagyu Steak y ajos rostizados.

Mar & Tierra Wagyu 399.⁹⁵

10 oz de exquisito Sirloin American Wagyu y 1/2 lb de camarones Jumbo.

Termino máximo sugerido de cocción: Termino 1/2



Wagyu sirloin



CORTES PREMIUM

PARA COMPARTIR EN GRANDE

BLACK ANGUS USDA PRIME

PUYAZO REY (2.5 lb) **USDA** Prime Sirloin Steak 499⁹⁵

Tenderizado por 12 horas a fuego lento.

***Sujeto a disponibilidad**

GRAN LOMO ESCOBAR Center Cut **USDA** Prime Tenderloin Filet

GRAN LOMO (36 oz) 3-4 personas 599⁹⁵

1/2 GRAN LOMO (18 oz) 2 personas 349⁹⁵

¡Un corte de otro nivel!

TOMAHAWK 2-3 personas 699⁹⁵

40 oz de **USDA** Prime Black Angus long bone Rib Eye Steak.

TOMAHAWK MAR Y TIERRA 2-3 personas 899⁹⁵

40 oz de **USDA** Prime Tomahawk y 1 lb. de camarones Jumbo.



GUARNICIONES

Todos nuestros cortes se acompañan de dos guarniciones a elegir.

Arroz Panza Verde	Ensalada Escobar	Papa a la parrilla
Soufflé de Papa	Papas fritas	Frijoles refritos
Elotes al carbón	Vegetales al ajonjolí	Guacamol

Pan con ajo o mantequilla de hierbas Q18

POSTRES

Bocado del Cardenal 52. ⁹⁵ Bizcocho de tres leches de café con chocolate y ron.	Fusión Mestiza 49. ⁹⁵ Delicioso Crème brûlée con nuestra receta especial rellena de Chilacayote.
Panna Cotta de Frutos Rojos 47. ⁹⁵ Pudding de crema de leche y almendras bañada en salsa de frutos rojos.	Dulce Tradición 42. ⁹⁵ Plátanos en salsa de mole hecha en casa.

Dark Chocolate Brownie 52.⁹⁵
Chocolate oscuro, merengue flameado y crumble de galleta de canela acompañado de helado de vainilla.

BEBIDAS CALIENTES

Espresso	16. ⁹⁵	Variedad de tés importados	14. ⁹⁵
Café cortado	18. ⁹⁵	Infusiones	
Americano	16. ⁹⁵	8 Secretos	25. ⁹⁵
Latte	22. ⁹⁵	Frutos Rojos	25. ⁹⁵
Capuchino	22. ⁹⁵	Peppermint	25. ⁹⁵
Mocachino	22. ⁹⁵	Té verde	25. ⁹⁵