

Casa Escobar

STEAK HOUSE

MENÚ

UNA VISIÓN EN FAMILIA...

UNA PASIÓN...

UN SUEÑO HECHO

REALIDAD...



COCTELES

SANGRIA	55	APEROL SPRITZ	65	MANHATTAN	55
MOJITO	55	HUGO SPRITZ	80	MARTINI	55
MARGARITA	60	GIN TONIC	75	NEGRONI	80
MEZCALITA	65	MOSCOW MULE	65	OLD FASHIONED	75

MOCTELES 45

Piña Jengibre Mango Maracuyá Coco Colada Pink Lemonade

REFRESCOS DE LA CASA 38

Naranja Pepitoria Limonada Frozen Horchata Artesanal

REFRESHERS INFUSIONADOS 38

Limonada infusionada de té verde o frutos rojos endulzado con Splenda.

CERVEZAS

EL PRINCIPE GRIS (1/2 Lt) 69.⁹⁵

India Pale Lager, Pilsner y Dunkel Lager.

IMPORTADAS 34.⁹⁵

Stella Artois, Corona y Modelo.

NACIONALES 32.⁹⁵

Gallo, Moza, Montecarlo y Dorada Draft.

MICHELOB ULTRA 32.⁹⁵

Baja en calorías y carbohidratos.

**Pregunta por nuestra selección de bebidas naturales y sodas.*

ENTRADAS FRÍAS

CARPACCIO TRES QUESOS 94⁹⁵

Finas lascas de lomito importado, bañado en queso Pecorino, Manchego, Parmesano, limón y aceite de oliva extra virgen.

CARPACCIO DE SALMÓN 97⁹⁵

Salmón noruego, crumble de cebolla y crocante de ajos rostizados, bañado en salsa de ajonjolí, limón y pistacho.

CEVICHE DE CAMARÓN 119⁹⁵

Acompañado de tomates cherry, jícama, aguacate y crocantes de maíz, bañado en leche de tigre.

TIRADITO DE ATÚN 129⁹⁵

Frescas láminas de atún Yellowfin importado, bañadas en una deliciosa salsa de tamarindo y miel de chipotle.

CARPACCIO WAGYU 139⁹⁵ ★★★★★ SRF 極

SNAKE RIVER FARM

American Wagyu Gold Grade bañado en salsa agridulce de naranja y soya acompañado de parmesano y crocante de tortilla de maíz.

— *Una exquisita experiencia de sabor...* —



Tiradito de atún aleta amarilla

ENTRADAS CALIENTES

FONDUE DE QUESOS 89.⁹⁵

Selecta combinación de quesos Monterrey, Pecorino y Mozzarella fundidos al carbón.

Con Chorizo 89.⁹⁵ Lomito 94.⁹⁵ Camarones 99.⁹⁵

★★★★★

TORTILLAS CHANCOL 79.⁹⁵

Tortillas recién salidas del comal, asadas al carbón y rellenas del auténtico queso Chancol originario de Nebaj Quiché, elaborado artesanalmente en producción limitada.

**Sujeto a disponibilidad*

BROCHETAS DE PUYAZO AL ROMERO 99.⁹⁵

Puyazo Prime a las brasas, ahumado sobre romero acompañado de tortillas y salsa cremosa de jalapeño.

CHORIZO ARGENTINO 89.⁹⁵

Chorizo artesanal a la parrilla, acompañado de guacamol, frijoles volteados y cebollitas toreadas.

BARBACOA DE BRISKET

Exquisito Brisket de res USDA categoría Prime cocinado por 18 horas cubierto con especias aromáticas y cacao, bañado en nuestra salsa secreta de naranja confitada. Acompañada de tortillas de maíz recién hechas.

Para 2 personas 149.⁹⁵

Para 4 personas 269.⁹⁵

★★★★★

CARNITAS DE RIB EYE 149.⁹⁵

Crujientes carnitas de Rib Eye y cebollitas asadas, acompañadas de frijol, guacamol, salsa de la casa y crema de jalapeños.

Espectaculares desde el primer bocado...



Barbacoa de brisket USDA Prime



ENTRADAS AL JOSPER

Una combinación de sabor, calidad y la más alta tecnología en parrillas artesanales a nivel mundial.



COLIFLOR ROSTIZADA

Asada al Josper en salsa de sésamo y crocantes de prosciutto.

Entera 109.⁹⁵ 1/2 coliflor 79.⁹⁵

TACOS BRASEADOS AL JOSPER

TACOS DE CHICHARRÓN DE PUYAZO 119.⁹⁵

Puyazo Prime al Josper, cebollitas toreadas, guacamol, jalapeños deshidratados y bañados en chimichurri de la casa.

TACOS DE PULPO ESPAÑOL 169.⁹⁵

Exquisito pulpo de las costas de las Islas Canarias selección Spanish Raw High size, marinado y rostizado al Josper, sobre soufflé de papa, crocantes de ajo, aguacate y deliciosa salsa de Maracuyá.

TACOS DE CAMARÓN JUMBO 139.⁹⁵

Camarones jumbo al Josper, bañados en mix de quesos fundidos, aguacate, crocantes de tocino y salsa chipotle.



Tacos de pulpo español

SOPAS

CREMA DE TOMATE 59.⁹⁵

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

SOPA ANTIGUEÑA 69.⁹⁵

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

ENSALADAS

ENSALADA ESCOBAR 89.⁹⁵

Lechugas frescas con crujiente manzana verde, nueces caramelizadas, arándanos y queso de cabra.

ENSALADA CESAR 79.⁹⁵

Fresca lechuga romana en aderezo cremoso de anchoas, crocantes de tocino, queso parmesano y crutones. *Con pollo +Q22*

ENSALADA NÓRDICA 149.⁹⁵

Salmón noruego a las brasas, sobre cama de frescas lechugas, piña y pepino, bañado en salsa de naranja, queso griego y nuez nogal.

STEAK SALAD 149.⁹⁵

Lomito USDA Prime a la parrilla, lechugas frescas, aguacate, tomates cherry, queso feta y baño de aderezo de cilantro.



Ensalada Nórdica

CALIDADES CERTIFICADAS

En *Casa Escobar* estamos orgullosos de servirte solo lo mejor de lo mejor; la más alta calidad de carne *Black Angus USDA Prime*.

La carne vacuna grado Prime, representa solamente el 5% de la producción de carne de res en EE.UU. Certificada por el departamento de agricultura como la de más alto estándar de calidad.

El grado Prime proviene de ganado joven con presencia de abundante infiltración de grasa intramuscular llamada marmoleo, dando como resultado un exquisito sabor y una suavidad de calidad superior.



Tomahawk Prime

NUESTRA PROMESA DE CALIDAD

Si alguno de nuestros cortes no cumple con tus expectativas, estamos comprometidos a solucionarlo

ASADOS DE OTRO NIVEL

...

Todos nuestros cortes grado Prime son cocinados sobre carbón de encino por parrilleros de gran experiencia y en *nuestras parrillas Jospers de la más alta calidad a nivel mundial.*

Josper[®]
CHARCOAL EQUIPMENT

*Black Angus
Prime Rib Eye*

Casa-Esc

CERTIFIED PREMIUM STEAKS

Todas nuestras carnes son seleccionadas y cortadas a mano diariamente, asadas en nuestra parrilla artesanal de carbón de encino y acompañadas por nuestro icónico ajo rostizado.

PUYAZO

Sirloin **USDA** Prime de alto marmoleo y jugosidad

6 oz 149^{.95} 8 oz 169^{.95} 12 oz 209^{.95}

LOMITO IMPORTADO

Corte magro calidad **USDA** Prime de suavidad distintiva

6 oz 169^{.95} 8 oz 189^{.95} 12 oz 229^{.95}

ENTRAÑA

Corte delgado **USDA**, de gran sabor y abundante grasa intramuscular

8 oz 239^{.95} 12 oz 309^{.95}

ASADO DE TIRA/ SHORT RIB

Costillar de res **USDA** Prime, de alto marmoleo, suavidad, y sabor excepcional.

8 oz 189^{.95} 16 oz 299^{.95}

BLACK ANGUS PRIME RIB EYE

Individual 14 oz 379^{.95} ★ Para compartir 24 oz 579^{.95}



DRY AGED PREMIUM STEAKS

Cuidadosamente maduradas en seco a temperatura controlada de 1°C - 3°C por 21 días, resaltando lo mejor de la calidad de la carne.

Iowa Premium Angus[®]
Family Farm Raised • Black Angus

BLACK ANGUS DRY AGED CUTS

TENDERLOIN / *Lomito Dry Aged*

10 oz 299^{.95}

**Sujeto a disponibilidad*

SRF 極
SNAKE RIVER FARMS

AMERICAN WAGYU SIRLOIN

SIRLOIN / *American Wagyu Gold Grade*

10 oz 349^{.95}

**Sujeto a disponibilidad*



ESPECIALIDADES

Josper

Combinación de sabor y la más alta tecnología en parrillas artesanales a nivel mundial.

Josper
CHARCOAL EQUIPMENT

BLACK ANGUS USDA PRIME

PUYAZO REY *El original e inigualable...*

Jugoso puyazo Black Angus calidad **USDA Prime** tenderizado a fuego lento por 18 horas. *Una experiencia de otro nivel.*

2-3 personas 44 oz 579⁹⁵

GRAN LOMO ESCOBAR

Espectacular corte magro Black Angus de centro de lomo calidad **USDA Prime**.

36 oz 699⁹⁵ 20 oz 399⁹⁵

TOMAHAWK (Sous Vide)

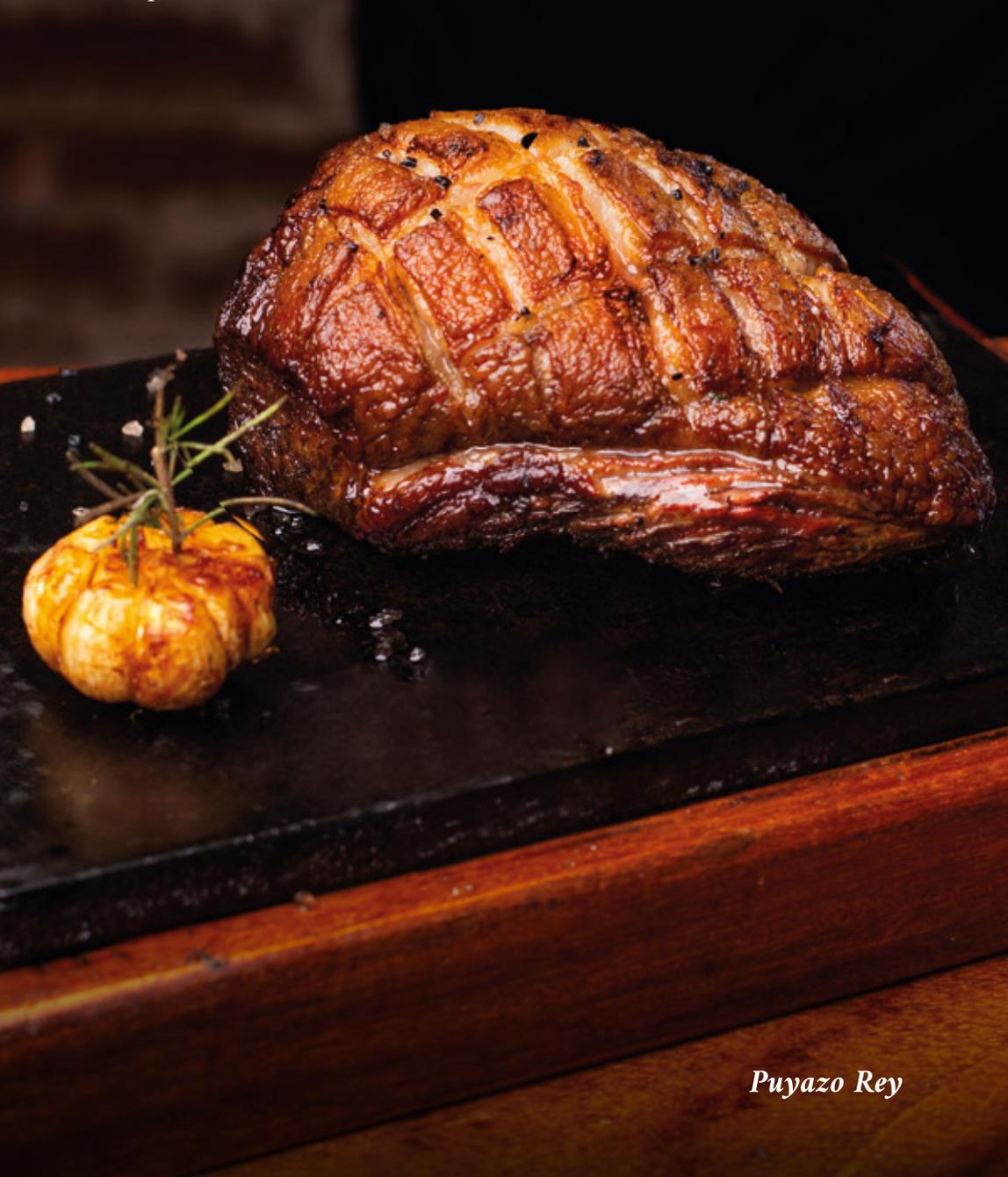
40 oz de exquisito Rib Eye steak de hueso largo calidad **USDA Prime** de alto marmoleo. *Una delicia para los amantes del buen comer...*

2- 3 personas 799⁹⁵

TOMAHAWK MAR Y TIERRA

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

2-3 personas 999⁹⁵



Puyazo Rey

AL CARBÓN

Asados en nuestra parrilla artesanal de carbón de encino, acompañados de dos guarniciones a tu elección

PECHUGA A LA PARRILLA 109.⁹⁵
8 oz de filete de pechuga de pollo al carbón.

ASADO ANTIGUEÑO

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

6 oz 189.⁹⁵ 8 oz 199.⁹⁵

LOMITO GUATEMALTECO

Cuidadosamente seleccionado y madurado en casa.

6 oz 149.⁹⁵ 8 oz 179.⁹⁵

MIXTO 209.⁹⁵

12 oz combinado de Lomito USDA Prime y Puyazo Prime

JALAPEÑO STEAK 10 oz 229.⁹⁵

Trozo de centro de lomito USDA Prime, bañado en nuestra deliciosa crema de jalapeños.

DEL MAR

SALMÓN AL JOSPER

Salmón noruego asado al Josper.

1/2 Porción 149.⁹⁵ Porción 209.⁹⁵

CAMARONES JUMBO 239.⁹⁵

12 oz de camarones Jumbo a la parrilla o al ajillo



MAR Y TIERRA

PUYAZO MAR Y TIERRA 269.⁹⁵

1/2 lb. de Puyazo USDA Prime y 3 camarones jumbo.

LOMITO MAR Y TIERRA 299.⁹⁵

1/2 lb. de Lomito USDA Prime y 3 camarones jumbo.

ENTRAÑA MAR Y TIERRA 319.⁹⁵

1/2 lb. de jugosa Entraña USDA Prime y 3 camarones Jumbo.

HAMBURGUESAS

Nuestras tortas son 100% hechas en casa con Puyazo USDA Prime o Puyazo Wagyu Gold grade, acompañadas de papas fritas, ketchup y salsa cremosa de jalapeño.

HAMBURGUESA ESCOBAR 119.⁹⁵

1/2 lb. de torta de Puyazo USDA Prime en pan Brioche bañada en mix de quesos, tocino y cebollas caramelizadas. Acompañada de crujientes papas fritas, y salsa de crema de jalapeños.

HAMBURGUESA DE BRISKET 129.⁹⁵

Jugoso Brisket de res categoría Prime, horneado por 18 hrs en pan Brioche, bañada en queso fundido, cebollas al carbón, crujientes pepinillos y acompañada de papas fritas.

★★★★★

HAMBURGUESA WAGYU 139.⁹⁵

Torta de American Wagyu al carbón, queso fundido cebolla, arúgula y pepinillos, bañada en salsa de naranja.

Calidad Superior, Wagyu Gold Grade.

SRF 極
SNAKE RIVER FARMS.



Hamburguesa Wagyu Gold Grade

PARA COMPARTIR

FESTIVALES PARA 2

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

1 LB. DE LOMITO NACIONAL O PUYAZO O MIXTO	318
1 LB. DE LOMITO IMPORTADO USDA PRIME	398
1 LB. DE ENTRAÑA IMPORTADA	418
MAR Y TIERRA (Lomito o Puyazo y camarones)	468

PARRILLADAS MIXTAS

Puyazo o lomito, lomo de cinta adobado, chorizo artesanal y filete de pechuga de pollo, acompañadas de dos guarniciones para compartir.

MIXTA PARA 2 369.⁹⁵ | MIXTA PARA 4 599.⁹⁵

★★★★★

PARRILLADA 4 REYES

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

Para 2 559.⁹⁵ | Para 4 999.⁹⁵

GUARNICIONES

Todos nuestros cortes se acompañan de dos guarniciones a elegir.

CHAPINA

Frijol y guacamol

TRADICIONAL

Papa y elote asado

ESCOBAR

Ensalada Escobar y Arroz panza verde

★★★★★

GUARNICIONES AL JOSPER

ARROZ CON ELOTITOS AL JOSPER 39.⁹⁵

Arroz a la crema y elotitos criollos gratinados al Josper en mozzarella y parmesano

MAC AND CHEESE HECHO EN CASA 44.⁹⁵

Macarrones gratinados al Josper en salsa de quesos y chorizo ahumado.

PAPAS TRUFADAS 49.⁹⁵

Papas fritas en salsa alioli de trufa y baño de parmesano.

OTRAS GUARNICIONES

Papas fritas, vegetales al ajonjolí, guacamol, frijoles volteados y puré de papa.

PAN BRIOCHE ARTESANAL HECHO EN CASA 20

Con ajo o mantequilla de hierbas.

POSTRES

BOCADO DEL CARDENAL 59.⁹⁵

Bizcocho de tres leches de café con chocolate y ron.

ESPRESSO BROWNIE 59.⁹⁵

Mousse de expresso sobre brownie relleno de crema de avellanas y helado de vainilla.

PANNA COTTA DE PISTACHO Y MATCHA 59.⁹⁵

Panna Cotta de matcha con mousse de pistacho, menta y frambuesas.

DULCE TRADICIÓN 49.⁹⁵

Plátanos maduros fritos, bañados en salsa de mole guatemalteco hecha en casa a base de chocolate y especias.

FUSIÓN MESTIZA 54.⁹⁵

Delicioso Crème brûlée con nuestra receta especial rellena de Chilacayote.



Bocado del cardenal

MENÚ DE NIÑOS

Acompañado de papas fritas, bebida natural y helado.

DERRETIDO 59.⁹⁵

HAMBURGUESA 79.⁹⁵

CHURRASQUITO 89.⁹⁵

Nos enorgullece servir café reconocido internacionalmente como uno de los mejores del mundo, premiado en múltiples ocasiones en el prestigioso Cup of Excellence.

BEBIDAS CALIENTES

AMERICANO	22	LATTE	25	ESPRESSO	20
CAPPUCCINO	28	MATCHA LATTE	34	CORTADO	22
MOCACCINO	32	CHAI LATTE	36	FLAT WHITE	26

INFUSIONES Q25

PIÑA CARDAMOMO FRUTOS ROJOS CACAO

BEBIDAS FRÍAS

ICED COFFEE	24	FRAPPE	36	CHAI LATTE	38
ICED LATTE	28	MATCHA LATTE	36	AFFOGATO (Gelato de coco)	40

con licor

CARAJILLO ESCOBAR	65	ESPRESSO MARTINI	65	IRISH COFFEE	70
-------------------	----	------------------	----	--------------	----

DIGESTIVOS

BAILEYS	50	AMARETTO DISARONNO	55	FRANGELICO	55
LIMONCELLO	50	FERNET-BRANCA	55	GRAND MANIER	70



CASAESCOBAR.COM.GT

ANTIGUA · CAYALÁ · ZONA 10 · OAKLAND PLACE

