

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	55	Moscow Mule	60	Carajillo Escobar	65
Daiquiri	55	Piña Colada	55	Sangria	55

MOCTELES

(Deliciosos, naturales y refrescantes, sin licor)

Piña Jengibre	45	Mango Maracuya	45
Piña, jengibre y cardamomo.		Maracuya, mango y albahaca.	
Coco Colada	45	Pink Lemonade	45
Piña, naranja, leche de coco y esencia de almendra.		Limonada de frutos silvestres, San Pellegrino y cardamomo.	

REFRESCOS DE LA CASA

Naranja Pepitoria	35	Limonada Frozen	35
Horchata Artesanal 35			

CERVEZAS

El Principe Gris (1/2 Lt)	69 ⁹⁵	Nacionales	28 ⁹⁵
India Pale Lager, Pilsner y Dunkel Lager.		Gallo, Moza, Montecarlo y Dorada Draft.	
Importadas	32 ⁹⁵	Michelob Ultra	28 ⁹⁵
Stella Artois, Corona y Modelo.		Baja en calorías y carbohidratos.	

*Pregunta por nuestra selección de bebidas naturales y sodas.



ENTRADAS FRÍAS

Carpaccio Tres Quesos 89.⁹⁵

Carpaccio de Lomito importado, bañado en queso Pecorino, Manchego y Parmesano.

Carpaccio de Salmón 94.⁹⁵

Salmón Noruego, crumble de cebolla y crocantes de ajos rostizados, bañado en salsa de ajonjolí y pistacho

★★★★★

CARPACCIO WAGYU

Finas lascas de American Wagyu bañado en salsa agri dulce de naranja y soya acompañado de parmesano y crumble de tortilla de maíz. 129.⁹⁵

SRF 極
SNAKE RIVER FARMS.

Ceviche de Camarón 119.⁹⁵

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

Tiradito de Atún 129.⁹⁵

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



Tiradito de Atún

ENTRADAS CALIENTES

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

*Sujeto a disponibilidad

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, frijoles volteados y cebollitas a la parrilla.

Bowl de Chicharrón de Puyazo 99.⁹⁵

Crujientes Chicharrones de Puyazo, acompañadas de guacamol, frijoles volteados, rábano curtido y pepitoria rostizada.

Tortillas Chancol 69.⁹⁵

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

Fondue de Quesos 79.⁹⁵

Mix de finos quesos fundidos al carbón.

Portobello y Ron 89.⁹⁵

Lomito 94.⁹⁵

Camarones 99.⁹⁵



Barbacoa de Brisket

Coliflor
Rostizada



ENTRADAS AL JOSPER

Josper
CHARCOAL EQUIPMENT

Tacos de Pulpo Español 139.⁹⁵

Pulpo rostizado al **JOSPER**, sobre cama de soufflé de papa, aguacate, brotes de cilantro y salsa de Maracuyá.

Coliflor Rostizada 89.⁹⁵

Crujiente coliflor rostizada al **JOSPER** en salsa de sésamo y crocantes de prosciutto.

Tacos de Camarón Jumbo 139.⁹⁵

Camarones jumbo asados al **JOSPER**, bañados en chimichurri de la casa, aguacate, rábano y crocantes de ajo.

Tacos de Rib Eye 139.⁹⁵

Prime Rib Eye asado al **JOSPER**, con cebollas toreadas, aguacate, salsa de carne y jalapeños deshidratados.



Tacos de Pulpo Español

SOPAS

Sopa de Tomates rostizados 52^{.95}

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

Sopa Antigueña 59^{.95}

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

ENSALADAS

Ensalada Escobar 79^{.95}

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

Ensalada Cesar 77^{.95}

Lechuga Romana en auténtico aderezo César, crutones, queso parmesano y pepitoria rostizada.
Con Pollo +Q20

ENSALADAS *Con Proteína*

Ensalada Nórdica 129^{.95}

Salmón Noruego a la parrilla, bañado en salsa de naranja y jengibre, sobre cama de lechugas, piña, queso feta y nuez nogal.

Steak Salad 149^{.95}

Lomito USDA Prime sobre lechugas, aguacate, tomates cherry, queso feta y crocantes de prosciutto, bañado en aderezo de cilantro.

Pollo & Pepitoria 89^{.95}

Pechuga de pollo a las brasas, sobre cama de arúgula y espinaca, queso de cabra, fresas e higos en baño de aderezo de pepitoria.



Ensalada Nórdica



CERTIFIED PREMIUM STEAKS

Selección exclusiva Black Angus **USDA PRIME**.

PUYAZO/ *SIRLOIN*

6 oz	129. ⁹⁵	8 oz	149. ⁹⁵	12 oz	179. ⁹⁵
-------------	--------------------	-------------	--------------------	--------------	--------------------

LOMITO/ *TENDERLOIN*

6 oz	159. ⁹⁵	8 oz	189. ⁹⁵	12 oz	229. ⁹⁵
-------------	--------------------	-------------	--------------------	--------------	--------------------

ENTRAÑA / *SKIRT STEAK*

6 oz	169. ⁹⁵	8 oz	229. ⁹⁵	12 oz	299. ⁹⁵
-------------	--------------------	-------------	--------------------	--------------	--------------------

ASADO DE TIRA/ *SHORT RIB*

8 oz	169. ⁹⁵	16 oz	269. ⁹⁵
-------------	--------------------	--------------	--------------------

RIB EYE STEAK **16 oz** 289.⁹⁵

USDA Prime Black Angus Rib Eye

JALAPEÑO STEAK **10 oz** 219.⁹⁵

Trozo de lomo USDA en salsa de crema de jalapeños.



DRY AGED PRIME TENDERLOIN

Lomo  Premium Angus

8 oz 289.⁹⁵

AMERICAN WAGYU STEAK

American Wagyu Sirloin (Gold Certification)

10 oz 299.⁹⁵



*Sujeto a disponibilidad



American Wagyu

AL CARBÓN

Asado Antigüeño

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

6 oz 169.⁹⁵ 8 oz 189.⁹⁵

Lomito Nacional

Cuidadosamente seleccionado y madurado en casa.

6 oz 129.⁹⁵ 8 oz 149.⁹⁵

Pechuga a la parrilla 89.⁹⁵

8 oz de filete de pechuga de pollo al carbón.

Mixto 189.⁹⁵

12 oz Combinado de Lomito y Puyazo.

★★★★★

HAMBURGUESAS

Hamburguesa Escobar 99.⁹⁵

1/2 lb. de torta de Puyazo (USDA), bañada en queso, tocino y cebollas caramelizadas.

Hamburguesa Noruega 129.⁹⁵

Filete de salmón a la parrilla sobre pan Brioche y arúgula bañado en salsa de naranja.

Hamburguesa Wagyu

139.⁹⁵

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

SRF 極
SNAKE RIVER FARMS.



Asado Antigüeño

DEL MAR

Camarones Jumbo	229 ^{.95}	Salmón al Josper	
12 oz de camarones Jumbo		Porción	199 ^{.95}
a la parrilla o al ajillo		1/2 Porción	139 ^{.95}
Mar y Tierra	239 ^{.95}	Entraña Mar y Tierra	299 ^{.95}
1/2 lb. de Lomito USDA o Puyazo		1/2 lb. de Entraña USDA y 1/2 lb.	
Prime y 1/2 lb. de camarones jumbo		de camarones jumbo	

PARA COMPARTIR

FESTIVALES PARA 2

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

1 lb de Lomito	278	1 lb. Mixto (<i>Lomito y Puyazo Importado</i>)	288
1 lb. Puyazo Importado	288	Mar y Tierra	388

PARRILLADAS MIXTAS

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

Mixta para 2		Mixta para 4	
Lomito Nacional	299 ^{.95}	Lomito Nacional	499 ^{.95}
Puyazo Importado Prime	319 ^{.95}	Puyazo Importado Prime	549 ^{.95}

PARRILLADA 4 REYES

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

Para 2 459^{.95}

Para 4 859^{.95}



★★★★★

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 (40 oz) **USDA** Prime Sirloin Steak 499.⁹⁵

Tenderizado por 12 horas a fuego lento. 3-4 personas

* Sujeto a disponibilidad

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

GRAN LOMO (36 oz) 599.⁹⁵

1/2 GRAN LOMO (18 oz) 349.⁹⁵

TOMAHAWK **USDA** Prime Black Angus long bone Rib Eye Steak.

40 oz 2-3 personas 699.⁹⁵

TOMAHAWK MAR Y TIERRA 2-3 personas 899.⁹⁵

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

GRAN MAR Y TIERRA 999.⁹⁵

32 oz de Lomito **USDA** Prime Tenderloin y una docena de camarones Jumbo al Josper.



Puyazo Rey

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 volteados
Elotes al carbón	Vegetales al ajonjolí	Guacamol

Pan con ajo o mantequilla de hierbas Q18

MENÚ DE NIÑOS

Acompañado de papas fritas, bebida natural y helado.

Derretido 49.⁹⁵ Hamburguesa 69.⁹⁵ Churrasquito 79.⁹⁵

POSTRES

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

★
ESPECIAL
DEL CHEF



Bocado del Cardenal



/casaescobargt

