

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

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	32 ^{.95}
Stella Artois, Corona y Modelo.		Baja en calorías y carbohidratos.	

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



GIN TONIC DE FRUTOS ROJOS

ENTRADAS FRÍAS

CARPACCIO TRES QUESOS 89.⁹⁵

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

CARPACCIO DE SALMÓN 94.⁹⁵

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

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

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

CARPACCIO WAGYU 139.⁹⁵ ★★★★★ **SRF** 極

SNAKE RIVER FARMS

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

ENTRADAS CALIENTES

FONDUE DE QUESOS 84^{.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*

CROQUETAS DE SHORT RIB 79^{.95}

Crujientes por fuera y suaves por dentro, rellenas de Short Rib USDA, acompañadas de salsa de alioli.

CHORIZO ARGENTINO 89^{.95}

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

BARBACOA DE BRISKET

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 139^{.95}

Para 4 personas 239^{.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



ENTRADAS AL JOSPER

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

Josper
CHARCOAL EQUIPMENT



COLIFLOR ROSTIZADA

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

Entera 99.⁹⁵ **1/2 coliflor** 69.⁹⁵

TACOS DE PULPO ESPAÑOL 139.⁹⁵

Marinado en nuestra salsa secreta al Josper, sobre soufflé de papa, crocantes de ajo, aguacate y salsa de maracuyá.

TACOS DE CHICHARRÓN DE PUYAZO 119.⁹⁵

Puyazo Prime al JOSPER, cebollitas toreadas, guacamol, jalapeños deshidratados y bañados en chimichurri especial.

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 59⁹⁵

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

SOPA ANTIGUEÑA 64⁹⁵

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

ENSALADAS

ENSALADA ESCOBAR 89⁹⁵

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

ENSALADA CESAR 79⁹⁵

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

ENSALADA NÓRDICA 139⁹⁵

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 149⁹⁵

Lomito Prime sobre lechugas frescas, aguacate, tomates cherry, queso feta y baño de aderezo de cilantro.



ENSALADA NÓRDICA

ASADOS DE OTRO NIVEL

...



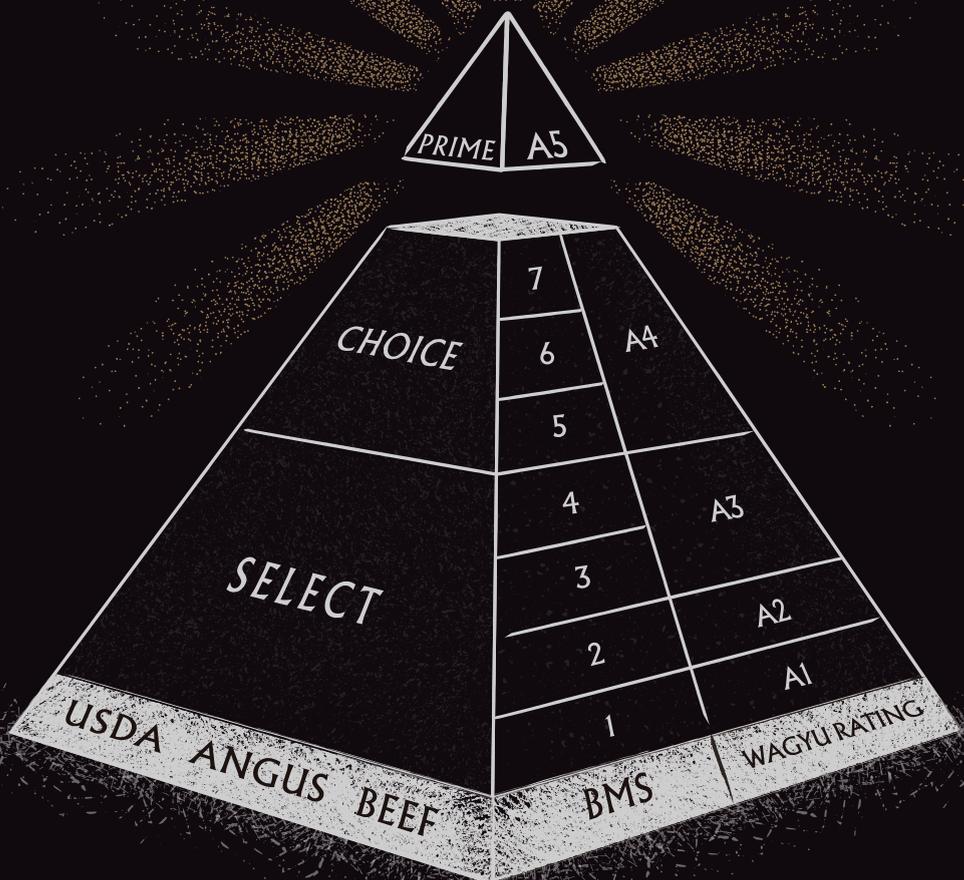
Casa-Ca

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.



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

NUESTRA PROMESA DE CALIDAD

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

CERTIFIED PREMIUM STEAKS

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

PUYAZO

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

6 oz 139.⁹⁵

8 oz 159.⁹⁵

12 oz 189.⁹⁵

LOMITO IMPORTADO

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

6 oz 169.⁹⁵

8 oz 189.⁹⁵

12 oz 229.⁹⁵

ENTRAÑA IMPORTADA

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

6 oz 169.⁹⁵

8 oz 239.⁹⁵

12 oz 309.⁹⁵

SHORT RIB

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

8 oz 179.⁹⁵

16 oz 299.⁹⁵



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

BLACK ANGUS PRIME RIB EYE

16 oz 369.⁹⁵

**Sujeto a disponibilidad*

SRF 極
SNAKE RIVER FARMS

AMERICAN WAGYU SIRLOIN

SIRLOIN / American Wagyu Gold Grade

10 oz 339.⁹⁵

**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 12 horas. *Una experiencia de otro nivel.*

2-3 personas **40 oz** 549.⁹⁵

GRAN LOMO ESCOBAR

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

36 oz 649.⁹⁵ **18 oz** 379.⁹⁵

TOMAHAWK

Asombroso Rib eye steak de hueso largo calidad **USDA Prime** de alto marmoleo. *Una delicia para los amantes del buen comer...*

Para 3 personas 799.⁹⁵

TOMAHAWK MAR Y TIERRA

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

2-3 personas 999.⁹⁵

GRAN MAR Y TIERRA

36 oz de Lomito **USDA** o Puyazo Prime y 12 camarones jumbo.

4 personas 999.⁹⁵



PUYAZO REY

AL CARBÓN

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

PECHUGA A LA PARRILLA 89^{.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 179^{.95} 8 oz 189^{.95}

LOMITO GUATEMALTECO

Cuidadosamente seleccionado y madurado en casa.

6 oz 139^{.95} 8 oz 159^{.95}

MIXTO 189^{.95}

12 oz Combinado de Lomito y Puyazo.

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 139^{.95} Porción 199^{.95}

CAMARONES JUMBO 229^{.95}

12 oz de camarones Jumbo a la parrilla o al ajillo

★★★★★

MAR Y TIERRA

PUYAZO MAR Y TIERRA 239^{.95}

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

LOMITO MAR Y TIERRA 269^{.95}

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

ENTRAÑA MAR Y TIERRA 299^{.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 crocantes, salsa de jalapeño y salsa de tomate.

HAMBURGUESA ESCOBAR 109^{.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 GUATEMALTECA 119^{.95}

1/2 lb. de torta de Puyazo USDA Prime en pan Brioche, queso derretido, guacamol, lechuga, tomate, cebolla y pepinillos.

HAMBURGUESA WAGYU 139^{.95}

Calidad Superior, Wagyu Gold Grade. ★★★★★

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

SRF 極
SNAKE RIVER FARMS.



HAMBURGUESA WAGYU

PARA COMPARTIR

FESTIVALES PARA 2

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

1 LB. DE LOMITO PREMIUM	298
1 LB. DE PUYAZO IMPORTADO	298
1 LB. MIXTO (<i>Lomito y Puyazo</i>)	298
1 LB. DE ENTRAÑA IMPORTADA	398
MAR Y TIERRA (<i>Lomito o Puyazo y camarones</i>)	448

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 2 349^{.95}

MIXTA PARA 4 599^{.95}

★★★★★

PARRILLADA 4 REYES

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

Los 4 reyes de nuestra carta en opción para compartir...

Para 2 559^{.95}

Para 4 959^{.95}



GUARNICIONES

Todos nuestros cortes se acompañan de dos guarniciones a elegir.

CHAPINA

*Frijol y
guacamol*

TRADICIONAL

*Papa a la parrilla
y elote asado.*

ESCOBAR

*Ensalada Escobar
Arroz panza verde*

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.* —————

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

Biscocho 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 47.⁹⁵

Pudding de crema de leche y
manías garapiñadas, 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.



BOCADO DEL CARDENAL

CASAESCOBAR.COM.GT

ANTIGUA · CAYALÁ · ZONA 10 · OAKLAND PLACE

