



Propuestas para armar su propio menú

Precio: \$402.50

Opciones para armar su menú:

Entradas

- Platón de jamón serrano y carnes frías (4 personas) ----- \$ 180. 00
- Carpaccio de salmón ahumado (5 personas) ----- \$ 160. 00
- Platón de botana seca (5 personas) ----- \$ 150. 00 (Pistaches, nuez de la india y ciruela pasa).
- Bruschettas la cassina (5 personas) ----- \$ 75. 00 (Rebanadas de pan con queso de cabra, champiñones, salchicha italiana y setas al vino blanco).

Primer tiempo

Ensaladas

- Cesar----- \$ 60. 00 (Lechuga, crotones y parmesano con el original aderezo de anchoas).
- Palermo----- \$ 65. 00 (Lechugas mixtas, pepino, tomate en cubos y queso parmesano).
- Caprese----- \$ 70. 00 (Rodajas de jitomate, queso mozzarella, aceite de olivo extra virgen y balsámico).
- La loma----- \$150. 00 (Jamón serrano, espinacas, jitomate, cebolla morada, alcaparras y aguacate aderezado con vinagreta de la casa).
- Tradicional----- \$ 60. 00 (Lechuga, jitomate, pepino, pimienta roja y aguacate.)

Sopas y cremas

- Sopa de mejillones. ----- \$ 75. 00
- Sopa minestrón. ----- \$ 60. 00
- Sopa de cebolla gratinada. ----- \$ 60. 00

Casa de La Loma

Crema de elote con camarón. -----	\$ 70. 00
Crema de champiñones. -----	\$ 60. 00
Crema de brócoli. -----	\$ 60. 00
Crema de cilantro. -----	\$ 60. 00
Crema de zanahoria. -----	\$ 60. 00

Pastas

Espagueti alfredo -----	\$ 55. 00 (Tradicional receta)
Pasta fruti de mare-----	\$90. 00 (Combinación de pasta y mariscos con salsa al vino blanco).
Lasaña romana-----	\$65. 00 (Clásico platillo italiano relleno de carne)

Segundo tiempo

Pollo

Pechuga cordon blue -----	\$ 170. 00 (Rellena con jamón y queso bañada con salsa de champiñones).
Pechuga parmesana -----	\$ 150. 00 (Gratinada con queso parmesano).
Pollo marsala -----	\$ 150. 00 (Rica pechuga en salsa de jerez).
Fajitas de pollo -----	\$ 150. 00 (Pollo en tiras, con cebolla, pimiento morrón y rajas de chile serrano).
Pollo a las finas hierbas -----	\$ 150.00 (Un cuarto de pollo marinado montado en lechuga morada).
Pollo relleno con champiñones y queso al vino banco -----	\$ 160. 00

Carnes

Lomo de cerdo al romero -----	\$ 160. 00 (Horneado y sazonado con un toque de vino blanco).
Lomo de cerdo bbq -----	\$ 160. 00 (Al horno con salsa agridulce).
Escalopas de ternera-----	\$ 180. 00 (Jugosos trozos de filete de res bañados con salsa especial de la casa).
Medallones de filete al vino tinto -----	\$180. 00 (Suave carne a la parrilla bañada con salsa de uva roja).

Casa de La Loma

Filete de res a las dos pimientos -----	\$180. 00 (Aderezado con rica salsa a las dos pimientos).
Fajitas de arrachera -----	\$160. 00 (Trozos de arrachera sazonada con pimiento, cebolla y chile verde).
Arrachera a la parrilla -----	\$ 175. 00 (225 gr de jugosa carne, corte grueso)
Sabana invernal -----	\$ 180. 00 (Excitante combinación de filete de res, frijoles, salsa picante y queso gratinado)
Ryb eye a la parrilla -----	\$ 200. 00 (Exquisito corte a la parrilla)
New York -----	\$190. 00 (Corte choice a la parrilla)

Pescados y mariscos

Salmon a la parrilla-----	\$190. 00 (Bañado con salsa de hierbas finas o de mango
Medallón de atún a la parrilla-----	\$ 200. 00
Filete la cassina-----	\$145. 00 (Pescado bassa aderezado al vino blanco)
Filete de pescado empapelado-----	\$145. 00 (Filete de basa a la plancha condimentado en aluminio).
Filete de pescado a la vizcaina-----	\$150. 00
Steak de camaron-----	\$190. 00 (Frescos camarones con aro de tocino bañados con salsa de fresa y vino blanco)

Guarniciones

Papa al horno
Pure de papa
Pure de camote
Espinacas a la mantequilla
Espinacas a la crema
Verduras salteadas a la mantequilla
Verduras al vapor
Verduras a la parrilla
Calabacita rellena (Tocino, albahaca, jitomate y queso)
Jitomate relleno (Chícharo, zanahoria, cebolla, tocino y queso)
Frijoles con queso y totopos

Guacamole, cebolla y chiles toreados
Timbal de arroz a la jardinera
Pasta a la mantequilla
Champiñones al vino blanco

*Los platos fuertes incluyen 2 guarniciones a su elección sin costo extra.

Postres

Tarta de chocolate -----	\$ 35. 00
Tarta de moka -----	\$ 40. 00
Pastel imposible -----	\$ 45. 00
Cheese cake -----	\$ 45. 00
Flan al caramelo -----	\$ 35. 00

Paquete de refresco \$55. 00 p/p + 15% de servicio

Descorche libre (5 horas) de refresco incluye el derecho a meter todo el vino que se desee y nosotros ponemos todo el refresco y hielo que se requiera).

A todos los costos se les agrega al precio 15% de servicio.