



CASA
RES
Steak House

MENÚ

Maestros
DETRÁS DEL FUEGO



**TODOS NUESTROS PLATOS FUERTES
¡INCLUYEN ENSALADA Y GUARNICIÓN**

Escoge entre: Papas Fritas / Papas Cocinadas / Papas al Horno / Puré de Papa
/ Vegetales grillados a la brasa.



ENTRADAS

PROVOLETA CLASICA

Nuestra deliciosa PROVOLETA derretida al horno, acompañado de pan dorado a la parrilla y un toquecito ahumado. ¡Te va a encantar!



PAN DE AJO

Pan tostado al carbón con mantequilla de ajo.



CHINCHULINES

Dorados a la brasa, crocantes y ahumaditos con ese perfecto sabor de parrilla en tu boca. ¡Un ícono de la casa!



MATAMBRE



Matambre de cerdo grillado al carbón acompañado de piña a la parrilla.



ARROZ MORO CON SALSA DE QUESO



Déjate encantar por este plato típico de nuestra gastronomía costeña y ecuatoriana. Arroz moro de lenteja, acompañado de salsa y queso fresco y decorado con un toque de cebollín.

MORO MELOSO



Prueba nuestro nuevo y delicioso Moro Meloso, fundido a la brasa con queso mozzarella y gratinado con queso Provolone en nuestros hornos a carbón JOSPER.



CHISTORRA

¡Icono de nuestras entradas!

120 g de chistorra de cerdo y res, crocante, dorada a la brasa, con tonos de sabores picantes y grillados, perfectamente ahumada en nuestros hornos.



CAMARONES AL OLIVO

9 camarones a la brasa, salteados con olivos y ahumados al carbón, acompañados con mayonesa especial de la casa. ¡Espectacular!

CALDO DE COSTILLA

Nuestro tradicional caldo de costilla cocido a fuego lento, con cebollita blanca y cilantro fresco finamente picado. El amor de mamá en cada sorbo.





PICADAS

PICADA MIXTA

¡Un clásico en nuestro menú!

Lomito y pollo salteado, acompañado de los mejores embutidos de la casa, con ese toque perfecto al grill.





PARRILLADAS

NUEVO

PARRILLADA TRIPLE



¡PRUEBA NUESTRA NUEVA PARRILLADA PARA COMPARTIR!

¡3 Costillitas BBQ, 3 Cortes de Lomo Fino, 3 Presas de Pollo
acompañados con nuestra selección de embutidos de la casa,
Guarniciones a Elección y Salad Bar!



PARRILLADA DOBLE

HORA DE COMPARTIR

¡La opción perfecta para quienes quieren probarlo todo!

Lomo fino, pollo tierno a la brasa, dorada y jugosa chuleta de cerdo, y embutidos de la casa, ahumado en hornos JOSPER.



PARRILLADA INDIVIDUAL

Lomo fino, pollo tierno a la brasa, dorada y jugosa chuleta de cerdo, y embutidos de la casa, ahumados en hornos JOSPER.

¡La opción perfecta para quienes quieren probarlo todo!



TODOS NUESTROS PLATOS INCLUYEN ENSALADA Y GUARNICIÓN



Terminos DE LA CARNE

ROJO

Para aquellas personas que buscan los sabores de la res en su máxima expresión, al ser carne sellada a alta temperatura y cocida tan solo por un par de minutos para calentarla al centro, se caracteriza por su color rojo intenso y su baja temperatura de 52°C a 55°C.

MEDIO

Caracterizada por su sellado en la parrilla más pronunciado. Su color es rojo hacia un rosado leve y su temperatura de cocción está entre 57°C y 60°C. Término ideal para aquellos que les gusta la carne muy jugosa.

TRES CUARTOS

Se adapta mejor para cualquier tipo de corte de la res, para los amantes de la carne jugosa y un poco más cocida que un término medio, su color característico rosado rojizo y su temperatura de cocción está en los rangos de 61°C a 65°C.

BIEN COCIDO

El término menos recomendado por los expertos de la carne, debido a que el corte pierde hasta el 70% de sus jugos en el proceso de cocción, haciéndola mucho menos jugosa y por consiguiente se siente más seca en la boca, su temperatura está sobre los 70°C.

NUEVO

LOMO A LA PIMIENTA

¡Para nuestros amantes de Lomo Fino en sus Salsas!

Delicioso Lomo Fino a la brasa cocido en nuestros hornos a carbón JOSPER y bañado con nuestra nueva SALSA PIMIENTA ¡Debes probarlo!



PICAÑA AMERICANA CORTE IMPORTADO



La mejor calidad de grasa y sabor, grillado y ahumado a la parrilla en hornos JOSPER, salteado con sal marina.

250 g

350 g



PICAÑA



TODOS NUESTROS PLATOS INCLUYEN ENSALADA Y GUARNICIÓN



BIFE DE CHORIZO URUGUAYO



CORTE IMPORTADO

220 g.

¡Nuestro Clásico!

Bife de Chorizo angosto sin hueso,
con exquisita grasa, grillado y
ahumado a la parrilla.



CARNES



TODOS NUESTROS PLATOS INCLUYEN ENSALADA Y GUARNICIÓN

LOMO FINO

220 g

Suave y jugoso lomo fino en tu término favorito. Grillado y ahumado a la parrilla, acompañado de sal marina.



*Plato sujeto a disponibilidad de materia prima

T-BONE

¡2 CORTES EN UNO!

Bife angosto y lomo fino a la brasa, jugando en tu paladar con sabores magros y ahumados, hacen de este corte la combinación perfecta.



LOMO CASA RES



Un clásico favorito por muchos, lomo de falda grillado y ahumado en hornos JOSPER. Lo acompañan dos huevos, finas hierbas y el toque ideal de parrilla.



LOMO PORTOBELLITO

Lomo Fino a la brasa glaceado con
nuestra salsa de portobellitos.
Acompañado de tomatitos cherry
braseados y espárragos grillados.



TODOS NUESTROS PLATOS INCLUYEN ENSALADA Y GUARNICIÓN

NUEVAS

COSTILLITAS BBQ 560G.

Nuevas costillitas jugosas y ahumadas que se desprenden del hueso! Cocidas a fuego lento y bañadas en salsa BBQ Casa Res.



ST. LUIS PARA DOS PERSONAS

Exquisitas costillitas BBQ muy suaves y jugosas característico del corte especial del costillar bajo ST. Louis, cocidas por varias horas lentamente que las hace más sabrosas, suaves y jugosas.



COSTILLAS BBQ

Nuestras auténticas costillitas con su sabor único, son cocidas lentamente por más de 12 horas, jugosas, bañaditas y glaseadas con salsa **BBQ BOURBON**.

CERDO



LOMO FINO DE CERDO

Un jugoso corte muy suave sin grasa, grillado y barnizado con nuestro clásico chimichurri de la casa, dorado al grill con exquisito sabor a la brasa.



PICAÑA DE CERDO

Jugosa picaña con la proporción perfecta de grasa dándole el sabor perfecto, con sal marina y chimichurri de la casa.



CHULETA CASA RES

Crocante y jugosa chuleta de cerdo grillada y ahumada en nuestros hornos JOSPER dorada y glaseada con chimichurri de la casa.



RIB EYE DE CERDO

Delicioso Rib Eye de cerdo, corte grueso y jugoso grillado a la brasa en nuestros hornos a carbón Jospier, acompáñalo con tu elección de ensalada y guarnición favorita.



TODOS NUESTROS PLATOS INCLUYEN ENSALADA Y GUARNICIÓN

POLLO

PARRILLERO

Pechuga de pollo y ala con hueso, perfectamente grillada y ahumada sobre la brasa, terminada con el humo de los hornos JOSPER, que les da ese aroma de parrilla que tanto te encanta.



S
O
L
O
P
O
R



FILETE DE POLLO PORTOBELLITO



Filete de pollo, glaseado con nuestra salsa de portobellitos ahumados, acompañado con tomatitos cherry braseados y espárragos grillados.



FILETE DE POLLO BBQ



Nuestro clásico filete de pechuga de pollo cocido a la brasa, caramelizado y barnizado con nuestra espectacular salsa BBQ Bourbon de la casa.
¡Tienes que probarlo!



TODOS NUESTROS PLATOS INCLUYEN ENSALADA Y GUARNICIÓN



ALITAS BBQ A LA BRASA

¡Alitas BBQ a la Brasa! Cocidas lentamente en nuestros Hornos Jisper a carbón y glaseadas en la parrilla con nuestra Salsa BBQ de la casa!

8 UNIDADES

12 UNIDADES



SNACKS



STEAK BURGER

¡Una combinación ÚNICA de sabores que te hará enloquecer!

Inspirado en la brasa, el humo y los inconfundibles sabores de la parrilla. Llega nuestra nueva hamburguesa con 180 g de jugosa carne magra, con 60 g de láminas de lomo fino recién grillado, toques de pimiento morrón, cebollita ahumada, champiñones salteados, pepinillos, queso manchego y nuestra salsa secreta que te hará gritar de SABOR.



PREMIUM BURGER

¿Eres un Toci Lover? Entonces déjate seducir por esta espectacular hamburguesa de 180 g de jugosa carne magra que combina la magia del tocino grillado y crujiente, con la delicadeza de la cebollitas caramelizadas, acompañada de salsa bourbon, ese toque de pepinillos y una lámina de queso derritiéndose en tu boca.



NUESTRA CLÁSICA

Vegetales frescos, 180 g de jugosa carne magra al grill y una lámina de queso con ese aroma inconfundible de nuestras brasas JOSPER.



TODOS NUESTROS PLATOS INCLUYEN ENSALADA Y GUARNICIÓN

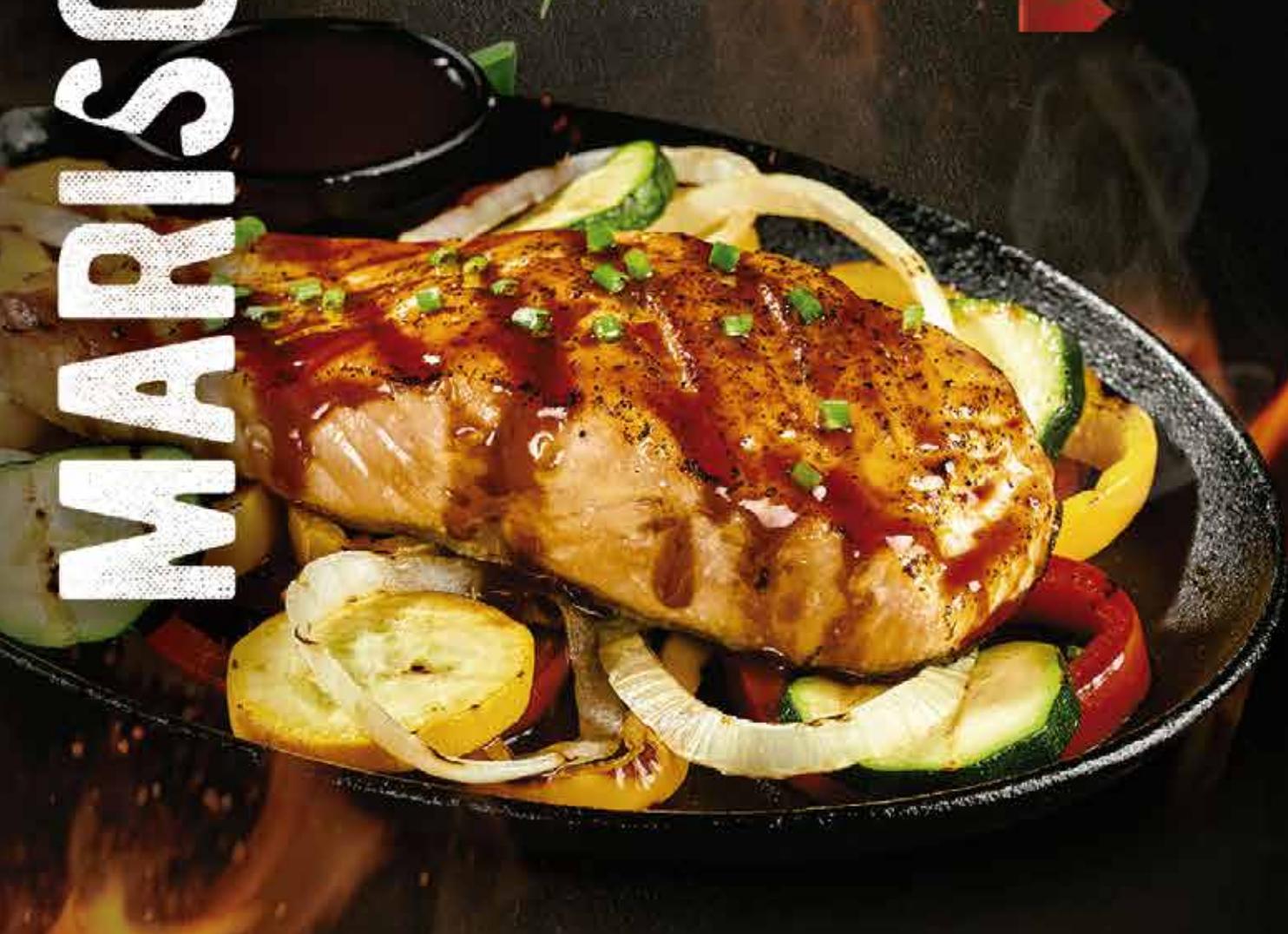
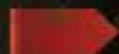


MARISCOS

SALMÓN

BBQ BOURBON

Salmón Bourbon a la parrilla, ahumado en nuestros hornos JOSPER, cubierto con nuestra salsa Bourbon de la casa, acompañado con vegetales braseados al carbón y tu guarnición a elección.



PARRILLADA MAR Y TIERRA

150 g de lomo de res, sal marina, junto a 3 langostinos grillados en hornos Jospier con una incomparable salsa de limón y el perfecto toque de aceite de oliva.



PESCADO AL GRILL

Tilapia con sabor más suave y equilibrado acompañado de nuestra salsa de limón y ajo. Sobre una cama de vegetales a la parrilla.



TODOS NUESTROS PLATOS INCLUYEN ENSALADA Y GUARNICIÓN

CHEESECAKE MORA & CHOCOLATE

La perfecta mezcla entre lo dulce del chocolate y el lado cítrico de nuestra deliciosa salsa de mora bañando el Cheesecake más glorioso que probarás.



BROWNIE CON HELADO

Brownie de chocolate intenso junto a un cremoso helado de vainilla, fudge de chocolate y crema batida.

BR baskin
robbins



POSTRES

TARTA DE QUESO MANCHEGO

Deliciosa tarta de queso manchego, acompañada de una salsa de arándanos y jerez.





JARRA DE SANGRÍA

COPA DE SANGRÍA



SANGRÍAS





BEBIDAS





CASARES
Steak House

Limonada Tradicional

Limonada Imperial

Limonada de Maracuyá

Limonada de Frutilla

Limonada Hierbabuena

Jugo de Naranja

Jugo de Mora

Jugo de Guanábana

Agua Natural

Agua con Gas (Güitig)

Gaseosa 500 ml

Fuze tea

“ El tiempo que se disfruta,
es el verdadero
tiempo
vivido.”



FOTOS DEL MENÚ SON REFERENCIALES / NUESTROS PRECIOS INCLUYEN I.V.A.

¡GRACIAS POR TU VISITA, TE ESPERAMOS PRONTO!



CASARES
Steak House

Quito

AEROPUERTO	099 964 7948
QUICENTRO	099 247 1728
CCI	099 760 5108
CC. RECREO	098 943 7534
PSF CUMBAYÁ	098 942 7946
PORTAL	098 859 7203
CONDADO	098 183 6752
SAN LUIS	098 047 3685
PLAZA LAS AMÉRICAS	098 554 3096

Guayaquil

9 DE OCTUBRE	096 930 6356 098 902 4637
SAN MARINO	099 165 1330
MALL DEL SOL	098 943 2764
FRANCISCO DE ORELLANA	099 489 9273 098 039 4758

Manta

MALL DEL PACÍFICO	099 396 9065
-------------------	--------------

Cuenca

MALL DEL RÍO	099 111 0124
--------------	--------------

CONTACTOS



¿Cuéntanos cómo
estuvo tu experiencia?



casaresec



casaresecuador

www.casares.ec