



CASA HIDALGO
CUERNAVACA



Un Poco de Historia

Una vez caída la gran Tenochtitlán Hernán Cortés inicia en Cuernavaca la construcción de un palacio destinado a resguardar los tributos que anteriormente recolectaban los aztecas. La edificación del palacio avanzó rápidamente en 1521 aprox. hasta quedar definitivamente terminada en 1535.

Nadie Parece recordar que el Palacio de Cortés, la obra de arquitectura civil más antigua de México fue levantado sobre los restos de un templo tlahuica.

Dos siglos más tarde se utilizó como cárcel y José María Morelos estuvo preso en una de sus habitaciones en noviembre de 1815. Después hacia finales del siglo XIX fue sede del gobierno estatal, función que conservó hasta 1969

Un atractivo especial del Palacio de Cortés ahora convertido en el museo cuauhnáhuac son los murales que Diego Rivera pintó en la terraza oriental hacia 1930.

Las instalaciones del restaurante casa Hidalgo son lo que antiguamente fue la Farmacia Cruz Blanca en donde todos recordamos unos de los primeros locutorios de la ciudad de Cuernavaca

Casa Hidalgo está ubicado frente al Palacio de Cortés

Folklore, tradición y Excelencia en Gastronomía!!

WWW.CASAHIDALGO.COM

♦ ♦ ♦ ENTRADAS MEXICANAS Y MORELENSES ♦ ♦ ♦



ESQUITES DE LA CASA \$120

MEZCLA DE MAÍZ DE TEMPORADA PREPARADA CON EPAZOTE, CHILE DE ÁRBOL Y MANTEQUILLA, ACOMPAÑADOS DE MAYONESA, QUESO RALLADO, CONFITURA DE EPAZOTE Y TOTOPOS ESPOLVOREADOS CON CHILITO EN POLVO.

TACOS DE SALMÓN AL PASTOR \$325

ACOMPAÑADO DE CONFITADO DE CILANTRO, CEBOLLA MORADA CON MANZANO CURTIDO Y SALSA DE PIÑA.



ITACATE DE MORELOS \$190

MINI TLACOYOS RELLENOS DE HABA SOBRE NOPAL CURTIDO, CREMA Y QUESO CINCHO

GORDITAS CON COCHINITA PIBIL \$290

COCHINITA PIBIL, MONTADA SOBRE GORDITAS DE MASA RELLENAS DE PLÁTANO MACHO FRITO, DECORADAS CON CEBOLLA CURTIDA Y ACOMPAÑADAS CON GUACAMOLE

♦ ♦ ♦ ENTRADAS FRIAS E INTERNACIONALES ♦ ♦ ♦



CARPACCIO DE HONGO PORTOBELLO \$209

FINAS LÁMINAS DE PORTOBELLO BAÑADAS CON VINAGRETA DE FINAS HIERBAS, PARMESANO, ARÚGULA Y CHERRY’S

JOCOQUE SECO \$195

ACOMPAÑADO DE MEZCLA DE ACEITUNAS, MANZANA FINAMENTE PICADA ACEITE DE OLIVA Y PAN PITA.

MOZARELLA HORNEADO \$255

MEZCLA DE ACEITUNAS, CHERRY’S, CEBOLLA MORADA, Y VINAGRE BALSÁMICO

CHAMPIÑONES AL GRILL \$270

CHAMPIÑONES JUMBO FLAMEADOS CON TEQUILA, CEBOLLA MORADA, PIMIENTO MORRÓN, LIMÓN FRESCO Y EL TOQUEDE LA CASA

CARPACCIO DE RES \$355

FINAS LÁMINAS DE FILETE DE RES CON ESPINACA Y PORTOBELLO BAÑADO CON VINAGRETA DE ALCAPARRA, PARMESANO, ARÚGULA Y CHERRY’S



♦ ♦ ♦ CEVICHE Y CURTIDOS ♦ ♦ ♦



CEVICHE DE HONGOS \$215

PREPARADO CON PLÁTANO MACHO, PEPINO, MANGO, CEBOLLA MORADA, CILANTRO, JUGO DE NARANJA FRESCO, LIMÓN Y SAL DE MAR DE ZIHUATANEJO



CECINA RASURADA \$280

CURTIDA CON LIMÓN Y MEZCLADA CON SALSA MEXICANA, DADOS DE PANELA, PEPINO, AGUACATE, ORÉGANO TOSTADO Y EL TOQUE DE LA CASA

CEVICHE DE LA CASA \$240

FILETE DE PESCADO EN CUBOS, CON JENGIBRE, PEPINO, MANGO, AGUACATE, CEBOLLA MORADA, CHILE SERRANO, CILANTRO, JUGO DE NARANJA FRESCO, JUGO DE LIMÓN Y SAL DE MAR DE ZIHUATANEJO



TOSTADAS DE TIRITAS DE PESCADO (COMO EN LA COSTA) \$215

CURTIDO CON LIMÓN, CEBOLLA MORADA, TIRAS DE CHILE SERRANO, ORÉGANO TOSTADO Y LÁMINAS DE AGUACATE

CAMARONES:

AGUACHILE NEGRO \$280

CURTIDOS CON SALSA DE SERRANO, LIMÓN, PEPINO Y CILANTRO FRESCO CON CENIZA DE CACAHUAZINTLE, AGUACATE Y SAL DE MAR DE ZIHUATANEJO

AGUACHILE VERDE \$275

CURTIDOS CON SALSA DE SERRANO, LIMÓN, PEPINO Y CILANTRO FRESCO, AGUACATE Y SAL DE MAR DE ZIHUATANEJO.



♦ ♦ ♦ ENSALADAS ♦ ♦ ♦



ENSALADA DE AGUACATE \$225
MEZCLA DE DADOS DE AGUACATE, PEPINO, ACEITUNAS VERDES, NEGRAS, ORÉGANO TOSTADO, ADEREZO DE MOSTAZA DIJON Y PALMITOS ASADOS

ENSALADA DE PECHUGA ADOBADA \$260
LECHUGAS FINAS TROCEADAS Y ALINEADAS CON ADOBO DE LA CASA (MEZCLA DE CHILES), PIMIENTO, CEBOLLA MORADA, PEPINO, CHERRYÍS Y FILETE DE PECHUGA DE POLLO ADOBADO EN TIRAS

ENSALADA DE MANZANA DE LA CASA \$240
MEZCLA DE LECHUGAS FINAS CON ADEREZO DE NUEZ, LÁMINAS DE MANZANA DE TEMPORADA, UVA VERDE, QUESO DE CABRA Y NUEZ TROCEADA.



ENSALADA DE LA PENCA \$195
NOPAL CON HABAS CURTIDAS, QUESO PANELA ASADO, JITOMATE Y HONGO PORTOBELLO, CON ADEREZO DE ORÉGANO TOSTADO.

♦ ♦ ♦ SOPAS Y CREMAS ♦ ♦ ♦

CREMA DE FRIJOL NEGRO \$145

SOPA O CREMA DEL DÍA (PREGUNTE A SU MESERO POR LA ESPECIALIDAD DEL DÍA) \$150

SOPA DE TORTILLA RECETA DE LA CASA \$155

♦ ♦ ♦ PASTAS ♦ ♦ ♦

· FUSILLI o FETTUCINI ·

CAMPIRANA \$295
MEZCLA DE HONGOS DE TEMPORADA CON RAJAS POBLANAS, SALSA DE FLOR DE CALABAZA, ESPOLVOREADA CON QUESO DE CABRA

PASTA ORIENTAL \$315
PREPARADA CON VEGETALES, PUNTAS DE FILETE DE RES, SALSA DE SOYA CON SÉSAMO, JENGIBRE Y CHILE PEPERONCINO

PESTO CREMOSO \$325
SALSA DE ALBAHACA CON NUEZ Y QUESO PARMESANO, ACOMPAÑADA CON DADOS DE PECHUGA A LA PLANCHA

SALMÓN A LOS 3 QUESOS \$365
SALSA DE QUESO PARMESANO, QUESO CREMA, EJOTE, ESPINACA, ESPOLVOREADO CON QUESO ROQUEFORT Y JITOMATES CHERRY

CAMARONES AL CHIPOTLE \$355
CREMA DE CHIPOTLE CON ESPINACA Y EJOTES

CAMARONES AL LIMÓN \$325
SALTEADOS EN ACEITE DE AJO, ALCAPARRAS, JUGO DE LIMÓN FRESCO, PEREJIL, CHILE PEPERONCINO, VINO BLANCO, ACOMPAÑADO DE CROTÓN Y QUESO PARMESANO

♦ ♦ ♦ PREPARADOS EN SU MESA ♦ ♦ ♦

ENSALADA CESAR \$325
CON CAMARONES A LA PLANCHA (5PZ) + \$150
CON FILETE DE PECHUGA ASADA + \$ 90

CARNE TARTARA \$ 525
PREPARADA CON FILETE DE RES, FINAMENTE PICADA

CAMARONES HIDALGO AL TEQUILA \$495
ACOMPAÑADOS DE PAPAS CAMBRAY AL LIMÓN Y PLÁTANO MACHO CONFITADO

ENSALADA ROQUEFORT \$305

FILETE DE RES \$ 625
AL LIMÓN, ROQUEFORT, MOSTAZA, JEREZ, CHEMITA, PIMIENTA NEGRA ACOMPAÑADOS DE PURÉ DE PAPA CON RULOS CONFITADOS DE CAMOTE, BETABEL, CHAMPIÑONES GRATINADOS CON QUESILLO, RELLENOS DE TOCINO Y ESPINACA

♦ ♦ ♦ CARNES, AVES, PESCADO Y ALGO MÁS ♦ ♦ ♦

	CHILE RELLENO DE QUESO CHILE POBLANO RELLENO DE QUESO CINCHO, PANELA Y QUESILLO BAÑADO DE SALSA DE QUESO SOBRE UN ESPEJO DE SALSA DE CHIPOTLE Y ACOMPAÑADO DE ARROZ PRIMAVERA	\$240	POLLO A LA CACEROLA ESTOFADO DE MUSLO DE POLLO SIN HUESO, CON SU CUERITO, ACOMPAÑADO CON VERDURAS HUERTO AL DENTE, ZANAHORIA, BRÓCOLI, Y EJOTE Y PAPA CAMBRAY, COCINADOS CON VINO BLANCO Y SALSA GRAVY	\$290
	CHILE DEL HUERTO CHILE POBLANO RELLENO DE VERDURAS, BERENJENA, CALABAZA ITALIANA Y CHAMPIÑÓN CREMINI BAÑADO SOBRE UNA CREMA DE GUAJE Y ACOMPAÑADO DE UN RISOTTO DE OREJITAS DE CAZAHUATE Y FLOR DE CALABAZA	\$265	PECHUGA TLAXCALTECA PECHUGA DE POLLO RELLENA DE RAJAS POBLANAS CON QUESILLO, BAÑADAS DE UNA TRILOGÍA DE SALSAS: FLOR DE CALABAZA, CHIPOTLE, POBLANO Y ACOMPAÑADAS DE VERDURAS CON PURE DE PAPA	\$315
	ENMOLADAS DE LA CASA TORTILLAS RELLENAS DE PLÁTANO MACHO CON QUESILLO BAÑADAS CON MOLE ARTESANAL DE LA CASA, CREMA, QUESO RALLADO, AJONJOLÍ TOSTADO, CEBOLLA Y ABANICO DE AGUACATE	\$290	SALMÓN AL HORNO SALMÓN AL HORNO CON SALSA DE MOSTAZA ANTIGUA ACOMPAÑADO DE ESPINACA Y JUDÍAS VERDES AL VINO BLANCO	\$490
	COCHINITA PIBIL 180GR. DE COCHINITA PIBIL, ACOMPAÑADA DE FRIJOLES CHARROS, ARROZ PRIMAVERA, CEBOLLA MORADA CURTIDA CON CHILE MANZANO Y TORTILLAS A MANO	\$355	LA PESCA DEL DIA: MOJO DE AJO, AJILLO O A LA TALLA LOMO DE PESCADO DE TEMPORADA, ACOMPAÑADO DE ARROZ PRIMAVERA, PAPAS ALA FRANCESA Y PLÁTANO MACHO FRITO	\$440
	TACOS DE LENGUA ESTILO NORTEÑO PREPARADA A LA BARBACOA (COCCIÓN LENTA). MONTADOS SOBRE TORTILLAS A MANO Y ACOMPAÑADO DE LÁMINAS DE AGUACATE	\$355	ARRACHERA MARINADA ACOMPAÑADA DE FRIJOLES CHARROS, QUESO PANELA ASADO, GUACAMOLE, CEBOLLA CAMBRAY CON CHILE TOREADO, CHORIZO ESPAÑOL Y ARGENTINO ASADOS	\$495
	ESTOFADO DE COLA DE RES PREPARADA AL HORNO Y BAÑADA DE UNA SALSA DE HONGOS, ACOMPAÑADA DE PURÉ DE PAPA CON VERDURAS AL DENTES Y HABAS CURTIDAS	\$395	TAMPIQUEÑA DE LA CASA ACOMPAÑADA DE ENCHILADA RELLENA DE POLLO DESHEBRADO BAÑADA EN SALSA VERDE, FRIJOLES REFritos, CEBOLLA CAMBRAY CON CHILE TOREADO Y GUACAMOLE	\$475
	CECINA DE YECAPIXTLA PREPARADA A LA PLANCHA ACOMPAÑADA DE FRIJOLES REFritos, ENMOLADA RELLENA DE POLLO, GUACAMOLE, CEBOLLA CAMBRAY Y CHILE TOREADO	\$395	SOLOMILLO DE RES AL HONGO TRINCHADO Y COCINADO A LA PLANCHA, BAÑADO EN SALSA DE HONGOS AL BRANDY, ACOMPAÑADO DE PURE DE PAPA Y VERDURAS AL DENTES	\$565

♦ ♦ ♦ SUGERENCIAS DEL CHEF ♦ ♦ ♦



SOPES MILPA

COMBINACIÓN DE HONGOS DE TEMPORADA, RAJAS POBLANAS, GRANOS DE ELOTE, EPAZOTE Y VINO BLANCO, MONTADOS SOBRE UN SOPECITO CON FRIJOLES REFritos, CREMA, QUESO RALLADO Y UN TIMBAL DE GUACAMOLE

\$215

PASTA RAGÚ

PASTA CON CARNE DE RES FINAMENTE PICADA, CON SALSA DE CASSE DE TOMATE Y ALBAHACA, ACOMPAÑADA CON PESTO DE NUEZ

\$265



TORTITAS DE HUAZONTLE
(SOLO LOS FINES DE SEMANA)

RELLENAS DE QUESO DOBLE CREMA, CABRA, QUESILLO, SOBRE UN ESPEJO DE SALSA BORRACHA, DECORADAS CON CEBOLLA MORADA Y COPAL CURTIDO

\$280

CAMARONES ADOBADOS AL ALIOLI

CAMARONES AL HORNO BAÑADOS EN UN ADOBO DE CHILES SECOS CON MAYONESA DE AJO, ACOMPAÑADOS DE ARROZ PRIMAVERA, PAPAS A LA FRANCESA Y PLÁTANO MACHO FRITO

\$435

TACOS DE PATO DE LA CASA

CARNE DE PATO DESHEBRADA PREPARADA EN SU JUGO, ENVUELTO EN TORTILLA DE HARINA CON SALSA DE CHIPOTLE Y FRAMBUESA

\$325

TACOS DE PATO ESTILO NORTEÑO

CARNE DE PATO DESHEBRADA PREPARADA A LA MEXICANA CON VINO BLANCO, SOBRE TORTILLA DE MAÍZ Y LÁMINA DE AGUACATE, ACOMPAÑADA DE CEBOLLA CURTIDA Y SALSA DE AGUACATE

\$325

MEDALLONES DE BERENJENA CAPRESE

MEDALLONES DE BERENJENA EMPANIZADOS CON PANCO, GRATINADOS CON QUESO MOZARELA SOBRE UN ESPEJO DE SALSA CASSE DE TOMATE Y DECORADO CON PESTO DE NUEZ

\$275

♦ ♦ ♦ ALGUNOS PLATILLOS PARA LOS NIÑOS ♦ ♦ ♦

ARROZ PRIMAVERA \$ 95
CON PLÁTANO TABASCO

PASTA ALFREDO \$175
CON JAMÓN Y QUESO PARMESANO

DEDOS DE PESCADO \$165
CON PAPAS A LA FRANCESA

PALOMITAS DE POLLO \$165
CON PAPAS A LA FRANCESA O PASTA AL BURRO

PALOMITAS DE ARRACHERA (PARA ESE NIÑO GRANDE) \$325
CON PAPAS A LA FRANCESA AL MOJO DE AJO Y SALSA BBQ DE VALENTINA

♦ ♦ ♦ ORDENES EXTRAS ♦ ♦ ♦



GUACAMOLE CON TOTOPOS	\$125
PAPAS A LA FRANCESA	\$ 85
PAN ÁRABE	\$ 49
ARROZ	\$ 39
FRIJOLES CHARROS	\$ 55
FRIJOLES REFritos	\$ 39
CHILES TOREADOS	\$ 39



CHICHARRÓN	\$ 65
PURÉ DE PAPA	\$ 65
VERDURAS AL VAPOR	\$ 39
QUESO PARMESANO	\$ 55
MOLE DE LA CASA	\$ 60
B B Q	\$ 39



VEGANO (A) PLATILLOS VEGETARIANOS
LIBRES DE PRODUCTOS DE ORIGEN ANIMAL



EN CASA HIDALGO USAMOS ARROZ CON
DENOMINACIÓN DE ORIGEN MORELOS



MORELENSES: PLATILLOS PREPARADOS
CON PRODUCTOS DE NUESTRO ESTADO

De Nuestra Cafeteria

♦ ♦ ♦ NUESTROS POSTRES ♦ ♦ ♦

FLAN	\$105
CRÊME BRÛLEE	\$120
STRUDEL DE PERA Y PIÑA CON HELADO	\$129
MOUSSE DE MAMEY Y FONDO DE ZAPOTE NEGRO	\$125

PASTEL CASERO DE TRES LECHE	\$135
PASTEL DE QUESO CON ZARZAMORA	\$145
PASTEL DE CHOCOLATE CON HELADO	\$160
GELATINA DE ARANDANO CON TROPEZONES DE FRUTOS ROJOS	\$115

♦ ♦ ♦ ¡FLAMEADOS! ♦ ♦ ♦
PREPARADOS EN SU MESA \$249

- FRESAS A LA JUBILEE • PLÁTANOS FLAMEADOS
- MANGOS AL TEQUILA
- CREPAS SUZETTE
- CREPAS CAJETA CON NUEZ

♦ ♦ ♦ SORBETES DE FRUTAS ♦ ♦ ♦
\$ 89

- GUANÁBANA • FRUTOS ROJOS
- MANGO CON JENGIBRE

♦ ♦ ♦ HELADOS ♦ ♦ ♦
\$ 95

- CAJETA • VAINILLA • CHOCOLATE • FRESA
- MENTA CON CHOCOLATE • LIMÓN TAI

TODOS NUESTROS PRECIOS SON EN MONEDA NACIONAL E INCLUYEN EL 16% DE IVA

De Nuestra Cafeteria

CAFFÈ

BORBONE

magica emozione

◆◆◆ NUESTRO CAFÉ ◆◆◆

CAFÉ AMERICANO BORBONE (REFILL SOLO EN DESAYUNOS)	\$ 55	CARAJILLO BORBONE LICOR 43 120 ML	\$195
AMERICANO BORBONE	\$ 65	CARAJILLO BORBONE BAILEYS 120 ML	\$175
AMERICANO BORBONE DESCAFEINADO	\$ 65	LATTE BORBONE	\$ 85
EXPRESS BORBONE	\$ 65	CAPUCCINO MOKA O MAPLE	\$ 85
EXPRESS BORBONE CORTADO	\$ 69	MALTEADAS (FRESA, CHOCOLATE, PLÁTANO, VAINILLA)	\$115
CAPUCCINO BORBONE	\$ 85		

◆◆◆ PREPARADOS EN SU MESA ◆◆◆

IRLANDES (WHISKY)	\$249	ESPAÑOL (BRANDY)	\$229
ITALIANO (AMARETTO)	\$229	FRANCES (COGNAC)	\$299
MEXICANO (AGAVERO)	\$235		

◆◆◆ NUESTRO TÉ Y MÁS ◆◆◆

TÉ DE SOBRE	\$ 45	VASO DE LECHE ALMENDRADA	\$ 65	VASO DE LECHE	\$ 65
TÉ MEZCLAS E INFUSIONES	\$ 65	VASO DE LECHE DESLACTOSADA	\$ 65	LECHE DORADA	\$ 80
MATCHA	\$ 75	CHOCOLATE (CALIENTE O FRÍA)	\$ 79	CHAI	\$ 80

◆◆◆ LICORES Y DIGESTIVOS ◆◆◆

AGAVERO	\$135	FRANGELICO	\$159
AMARETTO DISARONO	\$195	GALLIANO	\$220
BAILEYS	\$145	GRAND MARNIER	\$225
CASSIS SISCA	\$156	JÄGERMEISTER	\$150
CHARTREUSE AMARILLO	\$290	KALHUA	\$ 85
CHARTREUSE VERDE	\$290	LICOR 43	\$165
COINTREAU	\$175	MIDORI	\$155
CONTROY	\$ 90	ROMPOPE	\$ 80
DRAMBUIE	\$260	STREGA	\$220
FERNET	\$ 75		

◆◆◆ ANIS ◆◆◆

CADENAS	\$115	PACHARAN	\$115
CHINCHON DULCE/SECO	\$115	SAMBUCA BLANCO	\$135
GRAPA	\$160	SAMBUCA NERO	\$135

TODOS NUESTROS PRECIOS SON EN MONEDA NACIONAL E INCLUYEN EL 16% DE IVA

Del Bar

♦ ♦ ♦ RON ♦ ♦ ♦

	
APPLETON BLANCO	\$120
APPLETON ESTATE	\$135
BACARDI AÑEJO	\$125
BACARDI CARTA BLANCA	\$105
BACARDI SOLERA	\$125
HAVANA CLUB 7 AÑOS	\$145
MALIBU	\$135
MATUSALEM PLATINO	\$150
ZACAPA 23	\$250

♦ ♦ ♦ VODKA ♦ ♦ ♦

	
ABSOLUT AZUL	\$135
SMIRNOFF	\$110
STOLICHNAYA	\$135
WYBOROWA	\$125

♦ ♦ ♦ BRANDY ♦ ♦ ♦

	
AZTECA DE ORO	\$120
CARLOS I	\$350
FUNDADOR	\$125
TERRY CENTENARIO	\$140
TORRES 10	\$145

♦ ♦ ♦ GINEBRA ♦ ♦ ♦

	
BEEFEATER	\$135
BOMBAY SAPPHIRE	\$175
HENDRICKS	\$250
TANQUERAY	\$190

♦ ♦ ♦ COGNAC ♦ ♦ ♦

	
HENESSY V.S.O.P.	\$385
MARTELL MEDAILLON	\$320

♦ ♦ ♦ MEZCAL ♦ ♦ ♦

	
400 CONEJOS JOVEN	\$139
AMORES BLANCO	\$180
AMORES REPOSADO	\$215
BRUXO 2 PECHUGA DE MAGUEY	\$205
MONTE LOBOS ENSAMBLE	\$185
UNION JOVEN	\$135

♦ ♦ ♦ TEQUILAS ♦ ♦ ♦

	
CAZADORES REPOSADO	\$115
CENTENARIO PLATA	\$105
CENTENARIO REPOSADO	\$115
CUERVO ESPECIAL	\$105
CUERVO RESERVA DE LA FAMILIA	\$450
CUERVO 1800 REPOSADO	\$165
CUERVO TRADICIONAL	\$135
DON JULIO 70	\$230
DON JULIO BLANCO	\$175
DON JULIO REPOSADO	\$195
HERRADURA BLANCO	\$145
HERRADURA REPOSADO	\$165
HORNITOS PLATA	\$120
MAESTRO TEQUILERO DOBEL	\$185

♦ ♦ ♦ WHISKY ♦ ♦ ♦

	
BUCHANNAN'S 12	\$215
CHIVAS REGAL 12	\$220
GLENFIDDICH	\$245
J & B	\$125
JACK DANIEL'S	\$125
JAMESON	\$190
J.W. RED LABEL	\$135
J.W. BLACK LABEL	\$250
OLD PARR	\$225

♦ ♦ ♦ ANIS ♦ ♦ ♦

	
CHINCHON DULCE	\$115
CHINCHON SECO	\$115
GRAPA	\$160
PACHARAN	\$115
SAMBUCA NERO	\$135
SAMBUCA BLANCO	\$135

♦ ♦ ♦ APERITIVOS ♦ ♦ ♦

	
APEROL	\$215
CAMPARI	\$135
CINZANO BLANCO	\$ 95
CINZANO ROJO	\$ 95
MARTINI BLANCO	\$127
MARTINI ROSSO	\$127

♦ ♦ ♦ GENEROSOS ♦ ♦ ♦

	
JEREZ TIO PEPE	\$145
OPORTO FERREIRA	\$175

♦ ♦ ♦ POR JARRAS ♦ ♦ ♦

	
LIMONADA 1LT (4 VASOS)	\$175
LIMONADA 2LT (8 VASOS)	\$240
NARANJADA 1LT (4 VASOS)	\$185
NARANJADA 2LT (8 VASOS)	\$269
AGUA DE SABOR 2LT	\$240
CONGA	\$415
PIÑADA	\$465
SANGRIA	\$395
JUGO DE NARANJA NATURAL	\$290
CLERICOT	\$460
SANGRIA (1/2 JARRA)	\$240
CLERICOT (1/2 JARRA)	\$285

TODOS NUESTROS PRECIOS INCLUYEN EL 16% DE IVA



♦ ♦ ♦ DIGESTIVOS ♦ ♦ ♦

	
AMARETTO DISARONO	\$195
BAILEYS	\$145
CASSIS SISCA	\$156
CHARTREUSE AMARILLO	\$290
CHARTREUSE VERDE	\$290
COINTREAU	\$175
CONTROY	\$ 90
DRAMBUIE	\$260
FERNET	\$ 75
FRANGELICO	\$159
GALLIANO	\$220
GRAND MARNIER	\$225
JÄGERMEISTER	\$150
KAHLÚA	\$ 85
LICOR 43	\$165
MIDORI	\$155
ROMPOPE	\$ 80
STREGA	\$220

♦ ♦ ♦ CERVEZA ♦ ♦ ♦

	
HEINEKEN	\$ 75
INDIO	\$ 67
BOHEMIA OBSCURA	\$ 79
BOHEMIA CRISTAL, TRIGO ETC.	\$ 79
XX LAGER	\$ 65
XX AMBAR	\$ 65
TECATE	\$ 60
TECATE LIGHT	\$ 69
CERVEZA ARTESANAL	\$ 95
AMSTEL ULTRA	\$ 85
VASO MICHELADA	\$ 19
VASO CUBANA	\$ 19

♦ ♦ ♦ SIN ALCOHOL ♦ ♦ ♦

				
REFRESCOS 355 ML	\$ 59		LIMONADA	\$ 69
REFRESCO DIETA 355 ML	\$ 65		NARANJADA	\$ 69
AGUA ZIFON NATURAL BOTELLA 500 ML	\$ 45		PIÑADA	\$ 85
AGUA CIEL NATURAL BOTELLA 355 ML	\$ 49		VASO AGUA DEL DIA	\$ 65
AGUA QUINA	\$ 65		MARGARITA SIN ALCOHOL	\$ 89
AGUA MINERAL CIEL	\$ 60		MOJITO SIN ALCOHOL	\$ 79
AGUA MINERAL ZIFON 500ML	\$ 55		CONGA	\$ 70
TOPO CHICO	\$ 65		JUGO DE NARANJA NATURAL	\$ 75
PERRIER 330 ML	\$ 75		JUGO TOMATE PREPARADO	\$ 79
SAN PELLEGRINO 250 ML	\$ 85		CLAMATO NATURAL	\$ 85
RUSA	\$ 69		SANGRITA EXTRA	\$ 25

♦ ♦ ♦ COCTELES Y OTROS ♦ ♦ ♦

				
ALFONSO XIII	\$ 110		MARTINI GIBSON	\$ 160
AMARETTO COLADO	\$ 225		MEDIAS DE SEDA	\$ 150
BLOODY MARY 300 ML	\$ 145		MIDORI COLADO	\$ 155
BULL 300 ML	\$ 139		MIMOSA 150 ML	\$ 130
CAIPIRIÑA	\$ 135		MOJITO	\$ 125
CLAMATO NATURAL 300 ML	\$ 85		PIEDRA	\$ 95
CLAMATO PREPARADO VODKA	\$ 140		PIÑA COLADA 300 ML	\$ 140
COPA DE CLERICOT 150 ML	\$ 145		PLANTER'S PUNCH	\$ 125
COPA DE CLERICOT + VODKA 150 ML	\$ 180		RUSO BLANCO	\$ 120
COPA DE NADA	\$ 175		RUSO NEGRO	\$ 120
CUCARACHA	\$ 125		SANGRIA NATURAL 300 ML	\$ 110
DAIQUIRY	\$ 139		TEQUILA SUNRISE	\$ 115
MARGARITA 120 ML	\$ 135		TINTO DE VERANO	\$ 120
MARGARITA SABORES 120 ML	\$ 140		TOM COLLIN'S	\$ 129
MARTINI DRY	\$ 160		TORRES 10 PARIS DE NOCHE	\$ 130
MARTINI DULCE	\$ 160		VAMPIRO	\$ 115

T O D O S N U E S T R O S P R E C I O S I N C L U Y E N E L 1 6 % D E I V A



TODOS NUESTROS PLATILLOS SON PREPARADOS AL MOMENTO, GARANTIZANDO
LA FRESCURA AL MAXIMO, ALGUNOS DE NUESTROS PLATILLOS PUEDEN SER VEGANOS
FAVOR DE COMUNICAR A SU MESERO NO INCLUIR ALGUN INGREDIENTE

EN CASA HIDALGO, CUIDAMOS LOS PROCESOS DE MANIPULACION E HIGIENE EN LOS ALIMENTOS,
SIN EMBARGO, EL CONSUMO DE ALIMENTOS CRUDOS COMO CARNES, PESCADOS Y MARISCOS
ES BAJO SU PROPIA RESPONSABILIDAD

T O D O S N U E S T R O S P R E C I O S I N C L U Y E N E L 1 6 % D E I V A



www.casahidalgo.com · Hidalgo 6 · col. centro · cp 62000 · cuernavaca, morelos · tel 312 2749

