



CASASANTA



MENÚ

COCTELES CASA SANTA COCTELERÍA DE AUTOR

AGUARDIENTE CASA SANTA

Elaborado artesanalmente en pequeños lotes, con cuidados y atención, con una **calidad ultra-premium**. Un aguardiente único, limpio, con gran sabor y aroma que le dan un **nuevo sentido a una de nuestras tradiciones**.

JUANA LA LOCA L160.00

Casa Santa maracuyá, Ron añejo 4 años, Ginger Ale y naranja agria. Servido con guayaba picante y perfumes de romero ahumado.

EL DUENDE L160.00

Compuesto herbal de la abuelita para el amarre con hierbas, Casa Santa Tradicional, limón, azúcar y soda.

PATADA DE MULA L160.00

La Mula de Moscú no es nada comparada con esta mula olanchana con un toque de hierbabuena, Casa Santa Tradicional, Vodka, naranja agria y chicha de jengibre.

SANGRÍA SOUR L160.00

Limón, Casa Santa Tradicional, canela, Ron Blanco, jugo de frutas tropicales y clara.

MARÍA LA CHULA L160.00

Como margarita pero Copaneca. Casa Santa Maracuyá con limón, tequila oro y triple sec. Servido en las rocas con sal de aygüaste.

GUARAJILLO L160.00

Casa Santa Tradicional, vainilla, shot de expreso de Casa Santa Kahve y piel de naranja.

CANELITA FINA L160.00

Casa Santa Tradicional, canela, jarabe de mandarinas, chicha de jengibre, amaretto, Ron añejo 4 años.

LA JOLOTA L160.00

Nuestra versión de la clásica paloma mexicana con un twist de mango, naranja agria, Casa Santa Tradicional y Tequila.

GUAROLOGÍA



Todos los precios incluyen ISV

ADVERTENCIA: EL ABUSO DE LA BEBIDA PERJUDICA LA SALUD. I.H.A.D.F.A.

GRANIZADOS LA SANTA XL

Cocteles granizados, servidos en copa Chavela, pedilos virgos "Mocktail" o con piquete

MANGO COOLADA L 190.00

Nuestra versión de piña colada pero con mango, coco, ron y mucho Casa Santa Tradicional. Perfumado con nuez moscada. (Opción a las rocas)

YOJOA BABY L 190.00

Bayas mixtas con Casa Santa Tradicional, mora, y un splash de Ginebra. (Opción a las rocas)

JALAPAGÜER FROZEN L 190.00

Jugo de limón, Casa Santa Maracuyá, jarabe de jalapeño, tequila oro y sal con naranja. (Opción a las rocas)

SANTA LAGUNA MENTAL L 190.00

Limón, jengibre, menta, Casa Santa Tradicional, licor de melón y vodka. (Opción a las rocas)



PARA COMPARTIR

OSITOS PICAROS L 280.00

Un litro de pura picardía de jamaica con frutas tropicales y un montón de Casa Santa Tradicional.

EL PIJÍN L 499.00

Ponche de frutas o maracuyá con un cachimbo de Casa Santa Tradicional. "Bon Voyage"

CHANCLETAZO L 280.00

En honor a todas las madresitas santas... 5 cachimbazos según el humor del bartender servido en su chancleta.

JARRA DE SANTA SANGRÍA L 510.00

Jugo de frutas, Casa Santa Tradicional, vino tinto, canela, sprite y frutas mixtas.



LOS TAPIS

	BOTELLA	SENCILLO	DOBLE
AGUARDIENTE CASA SANTA	L 590.00	L 50.00	L 75.00
Tradicional/maracuya/tamarindo			

OTRAS BOTELLAS

	BOTELLA	SENCILLO	DOBLE
RON			
Flor de Caña 7 años	L 890.00	L 70.00	L 135.00
Flor de Caña 12 años	L 1,600.00	L 80.00	L 150.00
Flor de Caña 18 años	L 2,200.00	L 100.00	L 190.00
VODKA			
Smirnoff	L 1,100.00	L 70.00	L 130.00
Stolichnaya	L 1,200.00	L 85.00	L 170.00
Absolut	L 1,250.00	L 80.00	L 150.00
GIN			
Tanqueray	L 2,200.00	L 130.00	L 210.00
Gin frutos rojos		L 140.00	L 230.00
Gin con pepino		L 140.00	L 230.00
WHISKY			
Cinta Negra	L 2,200.00	L 110.00	L 200.00
Old Par	L 2,200.00	L 130.00	L 210.00
Buchanan's	L 2,300.00	L 140.00	L 220.00
TEQUILA			
José Cuervo	L 1,400.00	L 80.00	L 160.00
Gran Malo	L 1,450.00	L 80.00	L 160.00
1800 Cristalino	L 2,300.00	L 110.00	L 220.00
Don Julio	L 2,800.00	L 210.00	L 410.00
VINO			
Vino Tinto de la casa	L 390.00	L 90.00	L 170.00
Vino Blanco de la casa	L 390.00	L 90.00	L 170.00

LAS DE AJUERA

HEINEKEN (ÁMSTERDAM)	L 75.00
CORONA (MÉXICO)	L 80.00
MICHELOB ULTRA (USA)	L 80.00
MILLER (USA)	L 80.00
GALLO (GUATEMALA)	L 80.00
TOÑA (NICARAGUA)	L 80.00

BEBIDAS SIN ALCOHOL

BOTELLA DE AGUA	L 40.00
REFRESCOS DE SODA	L 55.00
COPAN DRY	L 55.00
REFRESCO NATURAL	L 65.00

Todos los precios incluyen ISV

ADVERTENCIA: EL ABUSO DE LA BEBIDA PERJUDICA LA SALUD. I.H.A.D.F.A.

NUESTRAS BIRRIAS

Cerveza artesanal de nuestra **micro cervecería y destilería TAGUZGALPA**. Cervezas con identidad y carácter catracho, hechas a mano con ingredientes de alta calidad que seleccionamos con mucho cuidado.



MAMAÍTA
Light Blond Ale
4.8% Alc. Vol.

Hermanita menor y delgada de la Chelona, es una rubia amigable con sabores muy suaves y redondeados, no abrumadores y perfectos para los paladares más delicados.



CHELONA
Blond Ale
5.3% Alc. Vol.

Explosión de sabores cítricos y florales con un cuerpo mediano, sabor suave a malta y variedad de notas frutales.



CACHIMBONA
Red Ale
5.5% Alc. Vol.

Fuerte carácter maltoso y un intenso color rojo, exquisitos aromas y sabores residuales dulces de nuestras maltas caramelizadas.



BAYUNCA
Porter Ale
6% alc.

Negra con notas tostadas a café, nuez y chocolate, perfectamente balanceadas, con un toque a lúpulo para un sabroso amargor.



INDEPENDIENTE
Lager
4.5% Alc. Vol.

Nuestra Lager compuesta de maltas claras, ligeras, con notas cítricas y herbales. El tradicional sabor que gusta a los hondureños.

PREGUNTÁ POR NUESTRAS CERVEZAS DE TEMPORADA

PRESENTACIONES

Vaso 12 oz.
Vaso 16 oz.
Vaso 20 oz.

L 50.00
L 60.00
L 70.00

Probadita
(Degustación de 4 de
nuestras cervezas
artesanales)

L 55.00

Animala 64 oz.
5 cervezas

L 240.00

Palancona 96 oz.
8 cervezas

L 360.00



MICHELADAS



MICHELADA TRADICIONAL

Con jugo de tomate, salsa inglesa, limón y especias.

L 55.00



MANGO CHAMOY

Mango, chamoy, limón, salsa inglesa, tajín y dulces mexicanos.

L 70.00



FRESA JALAPEÑO

Pulpa de fresas, jalapeño y chelada.

L 70.00



TAMARINDO JENGIBRE

Tamarindo, jengibre, limón, chelada y un octavito.

L 70.00

Todos los precios incluyen ISV



Producto 100% natural, no filtrado y naturalmente carbonatado.



ADVERTENCIA: EL ABUSO DE LA BEBIDA PERJUDICA LA SALUD. I.H.A.D.F.A.



TOSTÓN CHICHARRÓN

TOSTÓN CHICHARRÓN

L 180.00

(4 unidades)

Montaditos de chicharrón Casa Santa, sobre tostón de plátano con jalapeño, aguacate y encurtido de cebolla.

PLATO DE BOQUITAS CANTINERAS

L 200.00

Plato variado de bocas típicas: pastelitos, catrachas, copetines, guacamole, chismol, chips de tortilla frita y rabanitos preparados.

EL DE CHOLU

L 240.00

Quesitos ahumados fritos salteados con salpicón de aceitunas, alcaparras y tomates cereza. Acompañado con pan campesino.

EL ENCARGUITO

L 300.00

Famoso desde su creación.

Toda la nostalgia hondureña en una bolsita de viaje: chicharrones Casa Santa, cuajada fresca, aguacate, encurtido, chismol y tortillas de puro maíz.

NACHOS CS CON POLLO

L 190.00

Chips de tortilla frita, bañados en salsa de tomate, frijoles enteros, chismol, queso rallado, jalapeños, encurtido de cebolla y aguacate.

NACHOS CS CON CHICHARRÓN

L 240.00

Chips de tortilla frita, bañados en salsa de tomate, frijoles enteros, chismol, queso rallado, jalapeños, encurtido de cebolla y aguacate.

EL ENCARGUITO

EL DE CHOLU



PA' PICAR Y
COMPARTIR

Todos los precios incluyen ISV

FUNDIDOS

Mezcla de los mejores frijoles refritos con quesillo sureño fundido al sartén. Acompañado de chips de tortillas.

- Fundido clásico
- Fundido de chorizo suelto
- Fundido de chicharrón Casa Santa

L 140.00
L 200.00
L 250.00

MADURITOS

L 180.00

Platanitos maduros y fritos, envueltos en tocino crocante. Acompañados de cuajada y reducción balsámica.

ALITAS DE CHANCHO O DE POLLO

L 220.00

6 piezas fritas, revolcadas en tu salsa favorita, vegetales y salsa ranch. Elige entre salsa BBQ o salsa agrídulce con chile cabro. Acompañadas de papas fritas.

CEVICHÓN CASA SANTA

L 570.00

Ceviche clásico hondureño, de pescado y camarón, acompañado de tajadas de plátano verde.

COMAL MAR Y TIERRA

L 650.00

La picada perfecta para los amantes de las carnes: carne de res a la parrilla, chorizos y camarones. Bañados con ajo, hierbas y un toque de cerveza. Acompañado de chismol y tortillas.



FUNDIDO DE CHICHARRÓN



ALITAS DE POLLO



COMAL MAR Y TIERRA

Todos los precios incluyen ISV



SOPA DE FRIJOL
CASA SANTA

L 220.00

La deliciosa sopa de frijoles rojos servida muy a nuestro estilo con chips de tortillas, queso, aguacate, chismol y chicharrones.

SOPA DE FRIJOL

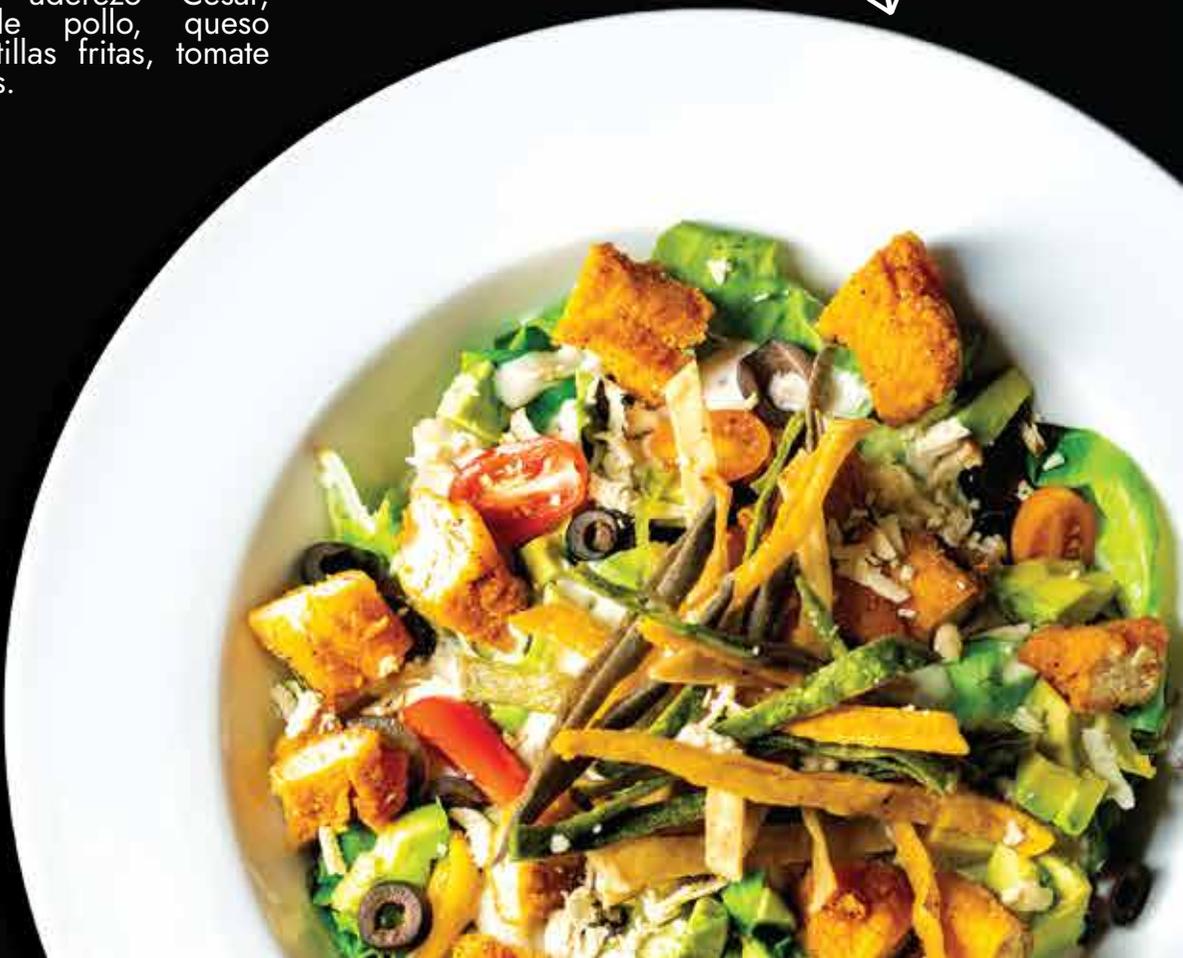
SOPAS Y ENSALADAS

CHECHA SALAD

L 250.00

Lechugas mixtas con aderezo César, aguacate, pechuga de pollo, queso ahumado, chips de tortillas fritas, tomate cereza y aceitunas negras.

CHECHA SALAD



Todos los precios incluyen ISV



HAMBURGUESA DE POLLO L 220.00

Deliciosa burga de pollo a la plancha, cocinada a parrilla con un toque de cerveza artesanal. Servida con queso amarillo, tomate, lechuga, cebolla, aderezo, pepinillos y guacamole. Acompañada de papas fritas.

SÁNGUCHE DE BASURA L 230.00 (Sabor nostálgico)

La mera basura capitalina. Pollito desmechado y ensalsado. Lechuga, tomate, ensalada de papas, repollo morado, remolacha rallada, mantequilla y quesito rallado. Servido con pan de bolsa acompañado de papas fritas.

SÁNGUCHE DE BASURA

SÁNGUCHE Y BURGA

PRENSADITO COCHINO L 240.00

Láminas de cerdo condimentadas a la parrilla, tocino, queso ahumado a la parrilla, chiles jalapeños asados, lechuga, tomate, cebolla y aderezo ranch. Acompañado de papas fritas.

TUANI BURGER L 250.00

Nuestra famosa burga. Hamburguesa casera 100% de res, cocinada a parrilla con un toque de cerveza artesanal. Servida con tocino, queso amarillo, tomate, lechuga, cebolla, aderezo y pepinillos. Acompañada de papas fritas.

HAMBURGUESA DE POLLO



PECHUGA RELLENA

L 230.00

Pechuga de pollo marinada a la parrilla rellena de queso. Acompañada de chismol, cuajada, encurtido, papa asada y ensalada verde de la casa.

TÍPICO DE SANTA

L 230.00

Pincho de tu elección de cerdo o pollo a la parrilla, con chile y cebolla. Acompañado de chismol, encurtido, cuajada fresca, tortillas de maíz, frijoles refritos y plátano.

CHANCHITA PLAYERA

L 240.00

Chuleta de cerdo marinada al estilo costeño con un toque de chimichurri. Acompañada de chismol, encurtido, cuajada fresca, tajadas de mínimo verde y frijoles refritos.

TÍPICO ATÍPICO

L 350.00

De los favoritos

Pincho de filete de res y chorizo olanchano a la parrilla. Acompañado de chismol, encurtido, cuajada fresca, tortillas de maíz, frijoles refritos y plátano.

CAMARONES A LA PARRILLA

L 490.00

Acompañados de chismol, encurtido, rice & beans, ensalada verde y tortillas de maíz.



CHURRASCO

L 550.00

12 onz de carne de res a la parrilla, acompañado de chimichurri, chismol, encurtido, papas fritas y ensalada verde de la casa.

PARRILLADA NACIONAL

L 999.00

Para compartir (2-3 personas)

8 onz de churrasco de lomo nacional. 8 onz de carne de cerdo asada, chorizos olanchanos y pechuga de pollo, acompañada de chismol, frijoles refritos, tostones, guacamole, encurtido, cuajada y tortillas.

A LA PARRILLA

ESPECIALIDADES

LA SEPSI

L 130.00

Tortilla con quesillo elevada, servida con guacamole, salsa al comal, maíz y camarones empanizados al ajillo.

YUCA COOL CHICHARRÓN

L 210.00

Nuestra curiosa versión de yuca frita o cocida, con nuggets de chicharrón Casa Santa servidos con ensalada de repollo, encurtido, chismol, queso rallado, aguacate y salsa.

YUCA COOL CHICHARRÓN

YEA BRA

L 360.00

Pescado entero frito empanizado con tajaditas. Acompañado de bastones de yuca, rice & beans, encurtido, aguacate y chismol.

PANCETA DE CERDO

L 650.00

Acompañada de guacamole, encurtido, chismol y tortillas de maíz.

PANCETA DE CERDO

POSTRES

MINUTA PATERITA

L 90.00

(Sabor nostálgico)

Jarabe de mora, piña encanelada, Casa Santa Tradicional, leche condensada, sobre hielo raspado.

FLAN DE COCO

L 100.00

EL GRAN MACHÍN

L 160.00

Empanada de plátano, rellena de poleada de chocolate, servida con helado de vainilla, crema batida y garrapiñado de maní.

Todos los precios incluyen ISV