

APERITIVO

RESTAURANTE



LA EXPERIENCIA GASTRONÓMICA PARA ENRIQUECER TU VISITA A CASA T'HŌ

Parte RESTAURANTE, parte BAR, parte CAFÉ

APERITIVO combina la majestuosidad de Paseo Montejo con la atemporalidad del diseño y de la comida, en un espacio ideal para tomar un Espresso por la mañana, disfrutar de una larga comida con platos compartidos, y maravillosas sobremesas, así como para tomar una copa con amigos por las noches.

APERITIVOS

Aranccini (3pzs) \$200

Croquetas de Rissoto rellenas de Queso, Salsa pomodoro y Grana Padano

Tostada de Camarón \$150

Tostada de maíz, Ensalada de Camarón flameado al Whiskey, con Pepino, Mayo de jengibre, Láminas de Jicama, Aguacate y Limón

Tartar de Atún \$220

Cubos de Atún fresco con Mayonesa de la Casa, Cebolla morada, Alcaparras, acompañado de Aguacate y Ensalada

Tartar de Betabel (vg) \$190

Betabel rostizado en cama de Requesón de almendra, Vinagreta de cítricos y Uvas encurtidas

Olive Poppers \$140

Aceitunas crujientes rellenas de Jocoque con Dipping de Pimientos rostizados

Carpaccio de Aguacate \$190

Láminas de Aguacate, Jocoque, Jitomate rostizado, Pepitas de calabaza local acompañado de Pan de masa madre

Carpaccio Peninsular de Res Sellado \$300

Con Alioli de Chile xcatic y Cítricos, Ajo rostizado, Nuez de la India

Queso Horneado \$420

Ideal para compartir
Queso Camembert horneado con Especias y Miel, acompañado de Uvas tatemadas, Tapenade de Aceitunas negras y Focaccia

Tzatziki \$140

Crema de Yogurt con Pepino fresco rallado, Ajo, Eneldo y Aceite de Oliva acompañado de Pan de masa madre

El Trío \$380

Babaganoush | Jocoque | Hummus de Betabel acompañado con Crudités y Pan árabe tostado

Hummus de Betabel (vg) \$170

Garbanzo, Betabel, Pepitas de calabaza local acompañado con crudités y Pan árabe tostado

Babaganoush (vg) \$170

Berenjena Tatemada, Nuez de la India, Salsa Macha acompañado de Pan Árabe Tostado

Jocoque T'HŌ \$170

Receta de la Casa: Jocoque con Miel de Dzidzilché y Za'atar acompañado de Pan árabe tostado

Extra de Crudités \$25

Extra de Pan Árabe Tostado \$35

SOPAS Y ENSALADAS

Sopa Fría de Aguacate \$140

En Fondo de verduras, con Pepino y Jocoque

Ensalada Niçoise \$250

Lechugas mixtas, Atún en conserva, Huevo cocido y Vinagreta de la Casa

Sopa Especiada de Zanahoria \$140

Sopa estilo Hindú de Zanahoria

Ensalada Eureka \$200

Zucchini asada con Limón amarillo, Manzana verde, Apio, Queso de Cabra y Pepitas tostadas

Gazpacho de Betabel \$140

Sopa fría de Betabel con Yogurt

Green Goddess \$180

Corazón de Lechuga al grill con Vinagreta de hierbas frescas, Nuez de macadamia tostada y Crutones al romero

PLATOS FUERTES

Pesca Del Día \$350

Filete de Pescado con Salsa de yogurt al Eneldo, Hummus de aguacate y Corazón de Lechuga al grill

Salmón Gravlax \$280

Láminas delgadas de Salmón curado en Casa con Crema de cítricos, Semillas de Mostaza, Pepino, Toronja y Reducción de betabel

Filete de Res Al Tinto \$580

Ⓢ20 minutos

Con jugo de Res, Mousseline de Calabaza, Gratin de Papas Trufado con Alioli de ajo negro

Pollo Hasselback \$360

Pechuga de Pollo al grill con Papa Hasselback, Salsa de menta, Pesto de Tomate deshidratado y Perejil frito

Pasta Casa T'HŌ \$300

Pasta corta con Camarón finamente picado, Pesto, Calabaza local con un toque de Jocoque y Grana Padano

Pasta A l'Arrabiata \$260

Pasta corta con Salsa Pomodoro ligeramente picante al Peperoncino y Macha, Tocino, Setas deshidratadas y Grana Padano

SANDWICHES

Todos nuestros Sándwiches vienen acompañados con Ensalada verde y Vinagreta de la casa

Ham & Cheese \$220

Jamón, Queso, Mantequilla de higo

Tokio Blues \$220

Tocino, Queso Gratinado, Arúgula, Piña al grill, Mayonesa macha

Tuna Melt \$190

Ensalada de Atún de la Casa con Mezcla de Quesos gratinado

Mediterráneo (vg) \$210

Tomate y berenjena estofada, Pesto de Arúgula con Tomate deshidratado y Chimichurri de Menta

POSTRES

Torta de Cielo \$250

Hecha 100% con Almendra, es una muestra de la Tradicional Repostería Yucateca, acompañada de finas rebanadas de Mazapán de Almendra y Fudge

Brownie de Chocolate Amargo \$250

*Ideal para compartir
Acompañado con Helado de flan y Caramelo caliente*

Pastel de Elote \$220

Elote tierno, Frambuesas encurtidas en Cold Brew, Caramelo de Naranja local y Helado de Temporada

Crumble Cake \$180

Pastel enfrascado con Crème Fraîche de Chocolate, Crumble Casero, Compota de Frutos rojos

Helado Montejo \$120

Helado de Flan, Crumble casero, Cono artesanal

Sorbete Fresco \$120

De Pepino y Jícama

Sorbete de Fruta \$120

De Temporada

BEBIDAS

Pomelo Tonic \$80

Jugo de toronja, Agua quina, Limón, Miel de agave

Santa Ana Gimlet \$80

Jugo de limón, Pepino, Cardamomo, Agua mineral

Hibiscus Ginger \$80

Jamaica, Jengibre, Miel de agave

Pepino Fresh \$80

Pepino, Hierbabuena, Limón, Miel de agave

Mimosa \$180

*Jugo de naranja recién exprimido y Prosecco
Disponible a partir de las 12pm*

Dirty Horchata \$80

Horchata Casera \$60

Agua Natural de la Casa 355ml \$60

Agua Mineral de la Casa 355ml \$65

Agua Mineral Perrier 355ml \$50

Coca - Cola (regular o dieta) \$50

Limonada o Naranjada (natural o mineral) \$50

Cold Brew \$80

Coco-Café \$80

Café Americano \$50

Espresso \$45

Espresso doble \$75

Latte \$70

Capuccino \$70

Chocolate Mexicano (frío o caliente) \$60

Té Forte Caliente \$85

Té Forte Frío \$95

Té Chai \$75 (frío o caliente)

Té Matcha \$75 (frío o caliente)

Extras:

Leche Almendra + 20

Leche Deslactosada + 15

Leche Entera +15

casatho.com

Reservaciones: 999 115 7036

@thoaperitivo

@casatho.concepthouse

*(vg) - vegano / Les solicitamos informarnos de cualquier restricción alimentaria.
Todos nuestros precios son en Moneda Nacional y con IVA incluido. El servicio no está incluido.*