



Casablanca®  
RESTAURANTE

Desde  
1987

UNA EXPERIENCIA CON MAESTRÍA ARTESANAL





\*PUNTA DE ANCA

Nuestro propósito con cada preparación es uno solo: Entregarte una gran experiencia de Maestría Artesanal.



# Casa blanca

Desde  
1987



*La carnicería que montó el  
pretexto de ser restaurante*

Casablanca empezó en un pequeño negocio de barrio de 20 metros cuadrados. Era una carnicería de gancho y baldosín de 10×10 en Manrique Oriental, su nombre era La Costeña, constaba de dos plantas con cava de congelación, una mesa y un molino No. 32 Hobart para hacer chorizos.

**1.982-1.986:** Se abrieron La Costeña No. 2 en el Barrio Caicedo, La Costeña No.3 en el Parque Gaitán y La Costeña en La Minorista.

**1.986:** Comienza el proyecto un nuevo punto de venta ubicado en la 80 y con estrategias diferentes a lo que se encontraba en el mercado, para eliminar el nombre de carnicería y hacer un supermercarnes. Por medio de un concurso nace el nombre de Súper Carnes Casablanca, más adelante quedó: Carnes Casablanca.

**Hoy son más de 30 años brindando la mejor carne y charcutería artesanal con experiencias dedicadas al placer de la carne, sus culturas y su maestría artesanal.**



A close-up photograph of a person's hand grilling food on a black grill. The hand is positioned on the right side, reaching towards a slice of yellow potato. In the foreground, several pieces of grilled ribs are visible, showing a dark, charred exterior and a lighter, succulent interior. To the left, a piece of raw meat, possibly a steak or another cut of beef, is also on the grill. The background is dark and out of focus, suggesting an outdoor setting. The overall lighting is warm, highlighting the textures of the food and the skin of the hand. The text 'Costillitas EN SU PUNTO' is overlaid on the left side of the image in a white, elegant script and sans-serif font.

*Costillitas*  
EN SU PUNTO

B E B I D A S





\*SODAS SABORIZADAS

\*JUGOS

\*LIMONADAS

## Sodas

SANDÍA	\$ 8.8
FRUTOS ROJOS	\$ 8.8
KIWI + MANZANA	\$ 8.8
SANDÍA + MELÓN	\$ 8.8
LYCHEES  	\$ 8.8

## Jugos

\$ 7.8

FRESA, MANGO, MORA, GUANÁBANA, MANDARINA,  
MARACUYÁ Y LULO.

## Mix

\$ 8.8

PIÑA-HIERBABUENA, FRESA-MANDARINA,  
MORA-GUANÁBANA, PIÑA-COCO Y  
MARACUYÁ-COCO.

\*Aplica condiciones y restricciones.



NUEVO



RECOMENDADO



Desde  
1987



\*TODOS NUESTROS PRECIOS INCLUYEN IMPUESTO AL CONSUMO / TODOS LOS PRECIOS ESTÁN EN MILES DE PESOS



## Limonadas

 NUEVO  RECOMENDADO

NATURAL	\$ 7.8
MANGO BICHE	\$ 8.8
LYCHEES 	\$ 8.8
ACEREZADA 	\$ 8.8
COCO 	\$ 8.8
HIERBABUENA	\$ 8.8



## Cervezas

NACIONALES	\$ 5.8
IMPORTADAS	\$ 8.8
SIN ALCOHOL	\$ 5.8


## Más...

GASEOSAS	\$ 4.5
TÉ FRAPPÉ	\$ 7.8
HATSU	\$ 8.8
AGUA	\$ 4.5

## Bebidas Calientes

GOURMET	\$ 3.8
EXPRESSO	\$ 3.5
CAPUCCINO	\$ 5.8
CAPU/BAILEYS 	\$ 6.8
CAFÉ LATTE	\$ 4.5
MACHIATO	\$ 4.5
AROMÁTICA	\$ 5.5
VINO BRULÉ (Vino Caliente) 	\$ 15.0

## Sangría

	COPA	JARRA
TRADICIONAL	\$ 21.9	\$ 66.0
LYCHEES 	\$ 21.9	\$ 75.0
FLOR DE JAMAICA	\$ 21.9	\$ 75.0
ESPUMOSA	\$ 21.9	\$ 66.0

EL SILENCIO EN LA MESA  
ES EL SONIDO DE UN



# ASADO

DELICIOSO

Casablanca

## MARIDAJE PARA TU ASADO:

					
TINTO					
ROSADO					
BLANCO					
ESPUMOSO					



E N T R A D A S



\*PAÑOLETAS DE QUESO

E N T R A D A S

# Entradas con Tradición

**CHORIZO TRADICIONAL** **\$ 10.8**

Con bajo contenido de grasa acompañado de arepa de mote, papa al vapor y limón.

**MORCILLA TRADICIONAL** **\$ 10.8**

Dos unidades acompañadas de arepa de mote, papa al vapor y limón.

**CHORI - MORCI**  **\$ 19.8**

Combinado de morcillas y chorizos al carbón con arepa y papa.

**SALCHICHAS EUROPEAS** x1 \$ 8.9 | x3 \$ 24.8

Selectiva salchicha europea acompañada de arepa y miel mostaza.

**SALCHICHA FLEISHWURST**  **\$ 24.8**

Selectiva salchicha europea acompañada de arepa y miel mostaza.

**CROCANTES DE CHICHARRÓN** **\$ 23.0**

Deliciosos trocitos crocantes y gustosos acompañados de arepa y limón.

**CHINCHULINES**  **\$ 23.0**

Selectivos pedacitos de chinchulín con limón y arepa.

**EMPANADAS DE FONDA** **\$ 8.9**

Tradicionales y crocantes empanaditas acompañadas de ají y guacamole.

**EMPANADAS DE QUESO** **\$ 10.9**

Doraditas y rellenas de mozzarella con mermelada de frutos rojos.

**PATACONES CON GUACAMOLE** **\$ 16.8**

Patacones fritos con guacamole y hogao criollo.

\*TODOS NUESTROS PRECIOS INCLUYEN IMPUESTO AL CONSUMO / TODOS LOS PRECIOS ESTÁN EN MILES DE PESOS



NUEVO



RECOMENDADO





## ENTRADAS

# Entradas Especiales

### PANCETA A LA PARRILLA \$ 28.0

Seleccionado tocino ahumado a la parrilla, acompañado de BBQ y arepa.

### PAÑOLETAS DE QUESO \$ 26.0

Queso frito sobre mermelada de uchucas con jengibre.

### QUESO PAPIALPA \$ 23.5

Queso semifresco a la parrilla, con tomate y salsa de albahaca.

### RUEDA DE CHORIZO ARGENTINO \$ 24.8

Receta tradicional gaucha acompañada con arepas.

### NACHOS MADURADOS \$ 27.0

Cama de madurados y mozzarella acompañado de pesto de la casa, en una base de nachos.

### CEVICHE DE CHICHARRÓN \$ 26.0

Trozos crocantes bañados en ceviche.

### CEVICHE CHICHARRÓN CASABLANCA \$ 26.0

Preparado en lenta cocción durante dos horas, y finalizado en fritura, acompañado de ceviche de piña rostizada.

### CEVICHE CREMOSO \$ 28.0

Selección de mariscos en nuestra tradicional salsa cremosa de aji amarillo, mango, y maíz tostado.

### CARPACCIO DE LOMO \$ 24.8

El tradicional italiano con parmesano, limón, aceitunas y baguette.

### PORTOBELLO A LA PARRILLA \$ 24.8

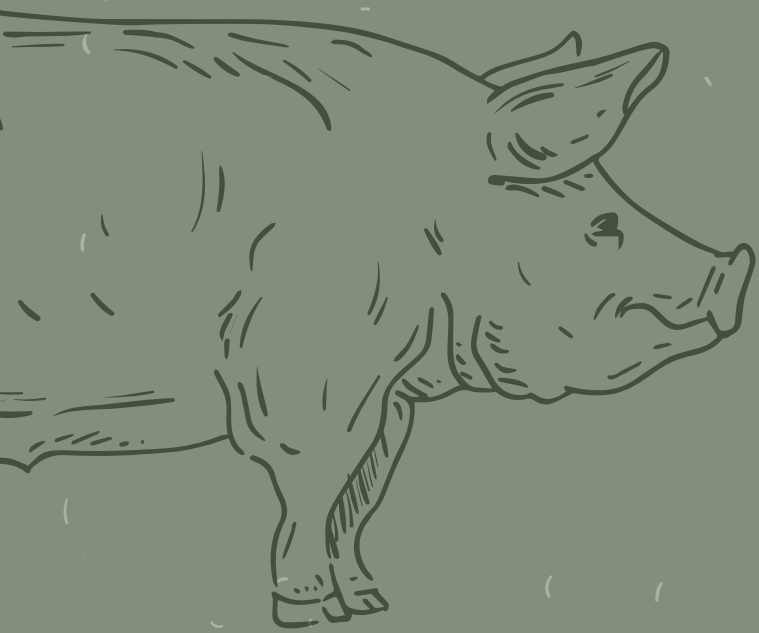
Marinados en chimichurri y vino tinto, con tomate y parmesano.

\*TODOS NUESTROS PRECIOS INCLUYEN IMPUESTO AL CONSUMO / TODOS LOS PRECIOS ESTÁN EN MILES DE PESOS

 NUEVO

 RECOMENDADO





## Sopas

**TINTA DE FRÍJOL** **\$ 10.8**

Gustosa y tradicional tinta acompañada de arepa y chicharroncitos.

**CALDO DE COSTILLA** **\$ 10.8**

Cocinado lentamente en sus jugos, acompañado de costilla frita y arepa.

**CREMA DEL DÍA** **\$ 10.8**

Pregúntale al mesero cuál es nuestra opción para hoy.

**Lo que empieza  
bien termina bien**



|| | /  
*Barriga Llena*

CORAZÓN, MENTE  
Y ESPÍRITU  
CONTENTOS



# Salami Pimienta





SORPRENDE A TODOS

**todos tus invitados con**  
**Nuestra Maestría**



CATERING



CUMPLEAÑOS NIÑOS



MATRIMONIOS



EVENTOS  
PERSONALIZADOS

## FRASES QUE ENAMORAN:

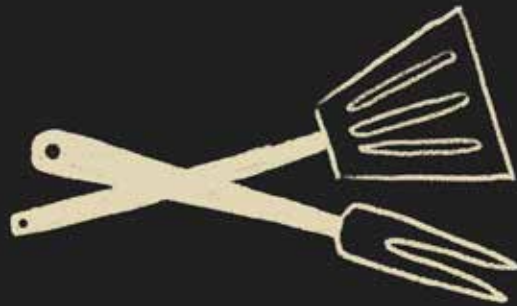
A. TE VI AHORITA Y YA TE EXTRAÑO

---

B. TE CONOCÍ, TE PENSÉ Y ME ENAMORÉ

---

C. YA ESTÁ ASADA LA CARNE



Casablanca®

CARNES



\*PUNTA DE ANCA



**El silencio  
en la mesa,  
es el sonido  
de una carne  
deliciosa**



## C A R N E S



NUEVO



RECOMENDADO

	300g	400g	450g
<b>COSTILLA BBQ</b> (OPCIÓN PICANTE)  Costillitas precocidas y doradas a la parrilla, bañadas en salsa BBQ.	\$ 33.2	\$ 36.7	
<b>CHURRASCO</b> Tradicional corte delgado de chata asado a la parrilla.	\$ 34.5		
<b>SOLOMITO DE CERDO</b> Corte magro y jugoso de solomito de cerdo.	\$ 34.5		
<b>PUNTA DE ANCA</b> Corte tradicional de la casa asado a la parrilla.	\$ 34.5	\$ 38.5	
<b>SOLOMITO DE RES</b> Corte bajo en grasa, asado a la parrilla.	\$ 38.5		
<b>BIFÉ DE CHORIZO</b> Corte grueso y jugoso de la chata de la res, perfecta para amantes de la carne.		\$ 38.5	
<b>BABY BEEF</b> Jugoso y tierno corte del centro del solomito de res.		\$ 40.8	
<b>FILET MIGNON</b> Medallones de solomito de res con tocineta, acompañados de salsa de setas.		\$ 44.0	

\*TODOS NUESTROS PRECIOS INCLUYEN IMPUESTO AL CONSUMO / TODOS LOS PRECIOS ESTÁN EN MILES DE PESOS

ELIGE UNO DE NUESTROS ACOMPAÑANTES: PAPA AL VAPOR / PAPA BRUSCA / CASCOS CASABLANCA



## CARNES



NUEVO



RECOMENDADO

300g

400g

450g

### MEDALLONES AL ROQUEFORT

Tiernos y jugosos medallones de res bañados en salsa de queso azul.

\$ 44.5

### STEACK PIMIENTA

Medallones de solomito encostrados en cuatro pimientos, con cremosa salsa de pimienta negra y roja.

\$ 44.0

### LOMITO DE CERDO AL PORTOBLELLO

Medallones de cerdo asados a la parrilla, bañados en salsa de setas.

\$ 38.6

### PECHUGA A LA PARRILLA

Suprema de pollo asada a la parrilla bañada en salsa de champiñones.

\$ 32.5

### POLLO CON SALSA DE SETAS

Suprema de pollo asada a la parrilla bañada en salsa de setas.

\$ 32.8



### POLLO AL LIMÓN

Filete de pechuga a la parrilla bañado en salsa cremosa de limón.

\$ 32.8

### SALMÓN FRESCO A LA PARRILLA

Filete de salmón en salsa beurre blanc de limón en cama de puré o arroz cremoso.

\$ 45.8



### ATÚN ENCOSTRADO

Filete de atún sellado a la parrilla con ajonjolí y salsa de la casa, en cama de puré o arroz cremoso.

\$ 45.8

### NEW YORK STEAK

\$ 64.8

### RIBEYE

\$ 68.9



### ENTRAÑA

\$ 78.5

### PICAÑA

\$ 47.8


### CHURRASCO

\$ 47.8

\*TODOS NUESTROS PRECIOS INCLUYEN IMPUESTO AL CONSUMO / TODOS LOS PRECIOS ESTÁN EN MILES DE PESOS

## E S P E C I A L I D A D E S

# Espe cia lida des *del* Chef



### **CHULETÓN DE CERDO** **\$ 39.8**

Porción entera de la chuleta marinada en especias y finalizada en parrilla acompañada de picadillo de cerdo y vegetales.

### **COSTILLA DE CERDO CAMELIZADA CON MANÍ** **\$ 39.8**

Costilla estilo St. Louis marinadas y cocinadas en larga cocción, finalizadas en confitura de maní.

### **PORCHETA DE CERDO** **\$ 39.8**

Corte central del cerdo cocinado durante 8 horas y finalizado de forma crocante, acompañado de puré de zanahoria y naranja.

### **COSTILLA DE RES** **\$ 39.8**

Porción seleccionada del centro de la res en cocción al vacío por 12 horas finalizada en su jugo.

### **LOMO EMBARDADO** **\$ 38.5**

Lomito de cerdo embardado en tocineta bañado en salsa cremosa de vino tinto.

### **POSTA CARTAGENERA** **\$ 39.8**

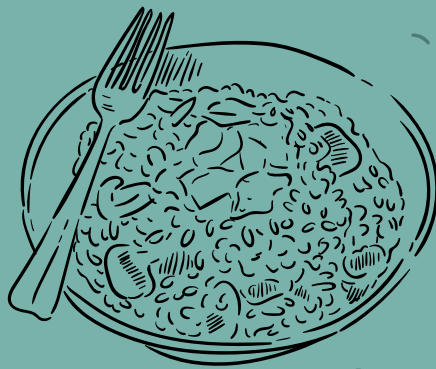
Medallones de posta cocinados en melao de panela durante 4 horas acompañados de su reducción en cama de arroz de arroz cremoso.

### **PULPO A LA PARRILLA** **\$ 45.8**

Jugosos tentáculos de pulpo sellados a la parrilla finalizados en salsa levemente picosa, acompañados con papa criolla.



# Rissottos



**RES** **\$ 44.5**

---

Arroz cremoso ahumado con maíz y tocineta acompañado de medallones de solomito en salsa vinotinto

**POLLO** **\$ 39.5**

---

Arroz cremoso al pesto acompañado de suprema de pollo

**MARISCOS** **\$ 44.5**

---

Arroz cremoso al estilo peruano con langostinos, pulpo y calamares acompañado de leche de tigre.

**FUNJI** **\$ 39.5**

---

Arroz cremoso en 3 quesos acompañado de portobello asado.







*Secretos para una*  
**Deliciosa Carne**  
*hecha en casa:*



EVITA LA SALSA  
DE SOYA O LA  
CERVEZA.



DEBES PONER LA  
SAL JUSTO ANTES  
DE ASAR LA CARNE.



UTILIZA NUESTRA  
SALPIMIENTA  
CASABLANCA.



POCA SALPIMIENTA  
PARA NO DESHIDRATAR  
LA CARNE.




ARTEMIS  
NUESTRA ARTEMIS

# Extra



## Hamburguesas del Chef

TRADICIONAL	\$ 24.8
COSTILLA 	\$ 26.8
VEGETARIANA	\$ 24.8

## Brochetas del Chef

RES	\$ 19.8
CERDO	\$ 19.8
POLLO	\$ 19.8



# Guarniciones



PAPA BRUSCA  
\$5.8



PAPAS A LA  
FRANCESA  
\$5.8



PAPA  
AL VAPOR  
\$3.8



PORCIÓN  
DE AREPA (x2)  
\$1.8



PAPA  
CASCO  
\$5.8



ARROZ  
CREMOSO  
\$7.8



PASTEL  
QUINOA  
\$7.8



MAC &  
CHEESE  
\$7.8

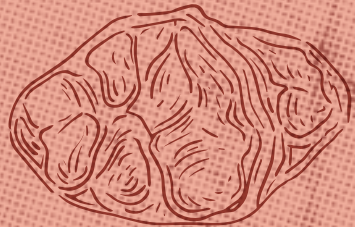


CHAMPI  
VEGETALES  
\$5.8



VEGETALES  
A LA PARRILLA  
\$5.8





**Asesórate  
con la  
Maestría  
Artesanal  
de nuestros  
expertos.**

ENCUENTRA TODO  
PARA TU ASADO  
EN NUESTRAS  
CARNICERÍAS.



# ENSA LADAS

**RES** \$ 28.9

Mix de lechugas, tomates cherry, cebolla encurtida roja, cilantro, julianas de solomito, cebolla crujiente y crocante de parmesano. Acompañada de vinagreta de aceitunas.

**POLLO** \$ 28.9

Mix de lechugas, tomate cherry, cebollitas baby, cebolla roja encurtida, cilantro, julianas de pechuga de pollo, alcaparras crujientes y crocante de remolacha. Acompañada de vinagreta de parmesano.

**MAR** \$ 29.9

Mix de lechugas, zuquini, calabacín, fósforos de remolacha, espinaca crocante y salmón asado. Acompañada de vinagreta de mostaza.

**VEGETARIANA** \$ 28.9

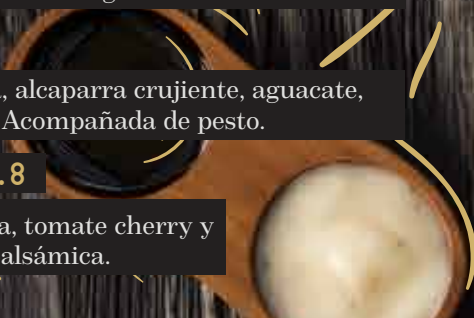
Mix de lechugas, cebolla caramelizada, alcaparra crujiente, aguacate, queso pepper jack y proteína de frijol. Acompañada de pesto.

**ENSALADA TRADICIONAL** \$ 12.8

Mix de lechugas, cebolla roja encurtida, tomate cherry y aguacate. Acompañada de vinagreta balsámica.



\*VEGETALES A  
LA PARRILLA





Maestria  
ARTESANAL





# POSTRES

## MARACUYÁ

\$ 9.8

Cremosa explosión del ácido y dulce sabor de la maracuyá con una crujiente base de galletas.

## TRES LECHE

\$ 9.8

Delicioso bizcocho bañado en suave salsa de las tres leches.

## CHEESECAKE DE FRUTOS ROJOS

\$ 9.8

Delicada crema de queso con una crujiente base de galleta y salsa de frutos rojos.

## GALLETA CON HELADO

\$ 13.5

Suave galleta caliente con trozos de delicioso chocolate y helado de vainilla.







M E N Ú I N F A N T I L

# Menú Infantil



## SALCHIPAPAS TRADICIONALES \$ 16.8

Salchichas premium con papas importadas, acompañadas de miel mostaza y salsa de tomate.

## SALCHIPAPAS EUROPEAS \$ 19.8

Selección de salchichas europeas con papas importadas, acompañadas de miel mostaza y salsa de tomate.

## BROCHETA DE RES \$ 16.8

140g de solomito de res. Acompañado de cascós Casablanca.

## BROCHETA DE CERDO \$ 16.8

140g de solomito de cerdo. Acompañado de cascós Casablanca.

## BROCHETA DE POLLO \$ 16.8

140g de contramuslo y tocineta asado. Acompañado de cascós Casablanca.



¡VISITA NUESTRAS NUEVAS ZONAS PARA NIÑOS EN  
SAN LUCAS Y EL MALL INDIANA!

CASITABLANCA

- DONDE TODOS SOMOS NIÑOS -

M E N Ú I N F A N T I L



# Menú Infantil



**HAMBURGUESA 1/4 LIBRA RES \$ 20.8**

125g de carne de res con pan artesanal, cascós Casablanca, tocineta y queso.



**HAMBURGUESA 1/4 LIBRA POLLO \$20.8**

125g de carne de pollo apanado con pan artesanal, cascós Casablanca, tocineta y queso.

**DEDITOS DE POLLO \$ 21.8**

Crocantes piezas de pechuga acompañado de papas.

**PIZZA ARTESANAL \$21.0**

Jamón y queso / Pepperoni / Hawaiana.



¡VISITA NUESTRAS NUEVAS ZONAS PARA NIÑOS EN  
SAN LUCAS Y EL MALL INDIANA!

CASITABLANCA<sup>ca</sup>

- DONDE TODOS SOMOS NIÑOS -

C O C T E L E S   Y   V I N O S







**A veces se  
me antoja  
una ensalada  
de frutas,  
principalmente  
uvas, de puras  
uvas fermentadas**



# Licores

## Vodka

	JARRA \$85.0	MEDIA \$45.0	COPA \$18.0
ABSOLUT	\$ 160.0	\$ 85.0	

## Ginebra

TANQUERAY	\$ 175.0		\$ 15.0
BEEFEATER	\$ 160.0		\$ 11.0

\*El trago lo puedes acompañar con pepino, romero o naranja.

## Tequila

	JARRA \$85.0	MEDIA \$45.0	COPA \$18.0
JOSÉ CUERVO ESPECIAL	\$ 140.0		\$ 9.0
1800 AÑEJO	\$ 220.0		\$ 14.0
1800 REPOSADO	\$ 160.0		\$ 10.0

## Aperitivos

	JARRA \$85.0	MEDIA \$45.0	COPA \$18.0
BAILEYS	\$ 110.0		\$ 14.0

## Sangría

	COPA	JARRA
TRADICIONAL	\$ 21.9	\$ 66.0
LYCHEES 	\$ 21.9	\$ 75.0
FLOR DE JAMAICA	\$ 21.9	\$ 75.0
ESPUMOSA	\$ 21.9	\$ 66.0

# Licores

## Ron

	BOTELLA \$85.0	MEDIA \$45.0	COPA \$18.0
RON VIEJO DE CALDAS 3 AÑOS	\$ 96.0	\$ 52.0	\$ 6.9
RON VIEJO DE CALDAS JUAN DE LA CRUZ 5 AÑOS	\$ 107.0		
RON VIEJO DE CALDAS CARTA DE ORO 8 AÑOS	\$ 153.0	\$ 79.0	\$ 10.9
RON ZACAPA 23 AÑOS	\$ 235.0		\$ 22.0
RON MEDELLÍN 8 AÑOS	\$ 120.0	\$ 70.0	
RON MEDELLÍN 3 AÑOS	\$ 90.0	\$49.0	\$ 6.0

## Aguardiente

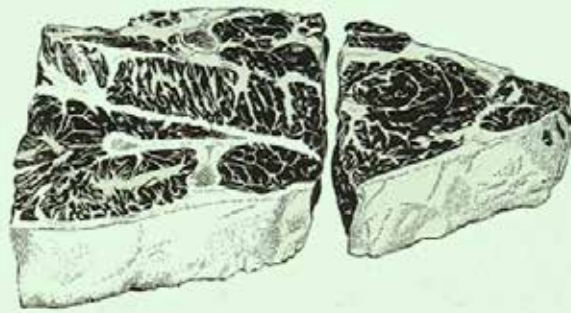
	BOTELLA \$85.0	MEDIA \$45.0	COPA \$18.0
ANTIOQUEÑO TRADICIONAL	\$ 80.0	\$ 43.0	\$ 5.0
ANTIOQUEÑO SIN AZÚCAR	\$ 85.0	\$ 45.0	\$ 6.0

## Whisky

	BOTELLA \$85.0	MEDIA \$45.0	COPA \$18.0
<b>18 AÑOS</b>			
BUCHANAN'S	\$ 350.0		
<b>12 AÑOS</b>			
BUCHANAN'S	\$ 235.0	\$ 140.0	\$ 15.0
OLD PARR	\$ 235.0	\$150.0	\$ 15.0
JOHNNIE WALKER (SELLO NEGRO)	\$ 235.0		\$ 15.0



*5 Consejos de un*  
**Maestro  
Artesanal**



- 1 EL MARINADO ES PARTE VITAL
- 2 NI MUCHA NI POCA LA SAL
- 3 CREA UNA BRASA HOMOGÉNEA
- 4 LA PACIENCIA ES LA CLAVE
- 5 EL CHIMICHURRI ES ESENCIAL

Casablanca®