

BIENVENIDOS
A CASA

Casa Escobar
STEAK HOUSE

UNA VISIÓN EN FAMILIA...

UNA PASIÓN...

UN SUEÑO HECHO REALIDAD...



Escobar
Spritz

Aperol
Spritz

Sangría de Mango
Maracuyá

MIXOLOGÍA DE LA CASA

SANGRÍA ESPECIAL 58
Blanca de Mango Maracuyá, rosada de frutos rojos o tinta con piña y jengibre.

MEZCALITA TROPICAL 65
100% Espadín con mango maracuyá escarchada con tajín.

CARAJILLO ESCOBAR 65
Triple sec, espresso de tueste oscuro, con licor 43 a base de especias.

GIN TONIC 70
Hendriks en versión perfect serve o frutos rojos.

ESCOBAR Spritz 78
Licor de Sauco, notas refrescantes de menta, escarchado con azúcar y cáscara de limón.

PALOMA DOBEL 78
Jugo de toronja y escarcha de sal negra.

DON NEGRONI 85
Ginebra, Vermú y Campari perfumado con naranja.

MOCTELES & REFRESCOS

Naranja Pepitoria *Insignia* 38
Limonada Frozen 38
Pink Lemonade 38
Piña Jengibre 45
Mango Maracuyá 45
Coco Colada 45
Horchata Artesanal ***** 45

REFRESHERS LIGHT

Endulzados con Splenda

Mango Maracuyá 36
Frutos rojos y limón 36

CERVEZAS

MICHELOB ULTRA 35
Baja en calorías y carbohidratos.

IMPORTADAS 38
Stella Artois, Corona y modelo.

NACIONALES 35
Gallo, Moza, Montecarlo y Dorada.

CORONA ZERO 35
0.0% Alcohol.

PRINCIPE GRIS 85
India Pale lager, Pilsner y Dunkel Lager.

**Pregunta por nuestra selección de bebidas naturales y sodas.*

ENTRADAS FRÍAS

Frescura, precisión y equilibrio en cada preparación.

CARPACCIO TRES QUESOS 94.⁹⁵ ★ *Best Seller!*

Láminas de lomito **USDA Prime** importado, Pecorino, Manchego y Parmesano, terminadas con limón y aceite de oliva extra virgen.

CARPACCIO DE SALMÓN 97.⁹⁵

Salmón noruego, acompañado de crocante de ajo rostizado, notas de ajonjolí y limón, terminado con pistacho tostado.

TIRADITO DE ATÚN 129.⁹⁵ **Recomendación del chef**

Láminas finas de atún yellowfin importado, delicadamente bañado en salsa de tamarindo y miel de chipotle acompañado de crocante de malanga.



Tiradito de atún



MARIDA CON

Nuestros vinos blancos & y rosados de temporada

ENTRADAS CALIENTES

FONDUE DE QUESOS 89.⁹⁵

Selecta combinación de quesos Monterrey, Pecorino y Mozzarella fundidos al carbón. **Con Chorizo** 94.⁹⁵ **Lomito** 97.⁹⁵ **Camarones** 99.⁹⁵

TORTILLAS CHANCOL 89.⁹⁵ ★★★★★

Tortillas recién salidas del comal, asadas al carbón y rellenas de auténtico queso Chancol, elaborado artesanalmente en producción limitada.

**Sujeto a disponibilidad*

BARBACOA DE BRISKET

Exquisito Brisket de res USDA categoría Prime cocinado por 18 horas cubierto con especias aromáticas y cacao, bañado en nuestra salsa secreta de naranja confitada. Acompañada de tortillas de maíz recién hechas.

Para 2 personas 169.⁹⁵

Para 4 personas 299.⁹⁵

CHORIZO ARGENTINO 94.⁹⁵

Chorizo artesanal a la parrilla, acompañado de guacamol, frijoles volteados y cebollitas toreadas.

BROCHETAS DE PUYAZO USDA AL ROMERO 109.⁹⁵

Puyazo **USDA Prime** a las brasas, ahumado sobre romero acompañado de tortillas y salsa cremosa de jalapeño.



Brochetas de Puyazo



MARIDA CON

Vinos tintos con carácter, estructura y notas especiadas.

ENTRADAS AL JOSPER

Una combinación de sabor, calidad y la más alta tecnología en parrillas artesanales a nivel mundial.



Coliflor Rostizada

COLIFLOR ROSTIZADA (Pídela versión vegetariana)

Cuidadosamente seleccionada a mano por productores locales, asada al Josper en salsa de sésamo y crocantes de prosciutto.

Entera 119.⁹⁵ 1/2 coliflor 89.⁹⁵ ★ *Best Seller!*

TACOS BRASEADOS AL JOSPER

TACOS DE CHICHARRÓN DE PUYAZO 119.⁹⁵

Puyazo Prime al Josper, cebollitas toreadas, guacamol, jalapeños deshidratados y bañados en chimichurri de la casa.

TACOS DE LOMITO GRATINADO 129.⁹⁵

Deliciosos tacos de Lomito USDA Prime en nuestra espectacular salsa de carne, bañados en mix de quesos gratinados al Josper.

TACOS DE PULPO ESPAÑOL 179.⁹⁵

Exquisito pulpo selección Spanish Raw High size, rostizado al Josper, sobre soufflé de papa, crocantes de ajo, aguacate y deliciosa salsa de Maracuyá. Calidad superior ★★★★★



Tacos de Chicharrón de Puyazo

SOPAS & ENSALADAS

Sopa de Tomates Rostizados



CREMA DE TOMATES ROSTIZADOS 64⁹⁵


Crema de tomates rostizados, queso de cabra, crocante de tocino y pesto, acompañada de derretido de pan brioche hecho en casa.

(Pídelo versión vegetariana) 

SOPA ANTIGUEÑA 69⁹⁵

Caldo de pechuga de pollo, arroz, aguacate, chips de tortilla, cebolla, cilantro y limón.

ENSALADA ESCOBAR 89⁹⁵ **Receta original de la familia**

Lechugas frescas, manzana verde, nueces caramelizadas, arándanos, queso de cabra y nuestro inigualable aderezo Escobar. 

ENSALADA NÓRDICA 159⁹⁵ ★ *Best Seller!*

Salmón noruego a las brasas, sobre cama de frescas lechugas, piña y pepino, bañado en salsa de naranja, queso feta y nuez nogal.

STEAK SALAD 154⁹⁵

Lomito **USDA Prime** a la parrilla, lechugas frescas, aguacate, tomates cherry, pepino, queso feta y baño de aderezo de cilantro.

Ensalada Nórdica



MARIDA CON

Vinos blancos o rosados de alta frescura y acidez.

ASADOS DE OTRO NIVEL

Calidades Certificadas ★★★★★

En Casa Escobar estamos orgullosos de servirte solo lo mejor de lo mejor; la más alta calidad de carne Black Angus USDA Prime.

La carne vacuna grado Prime, representa solamente el 5% de la producción de carne de res en EE.UU. Certificada por el departamento de agricultura como la de más alto estándar de calidad.

El grado Prime proviene de ganado joven con presencia de abundante infiltración de grasa intramuscular llamada marmoleo, dando como resultado un exquisito sabor y una suavidad de calidad superior.



Tomahawk

Nuestra Promesa

Si alguno de nuestros cortes no cumple con tus expectativas, estamos comprometidos a solucionarlo



USDA CERTIFIED PREMIUM STEAKS

Nuestros cortes son certificados **USDA Prime**, seleccionados bajo un exigente sistema de clasificación donde es evaluado por su marmoleo, calidad y suavidad, garantizando una experiencia superior en sabor y textura.

PUYAZO

Sirloin **USDA Prime** de alto marmoleo y jugosidad.

Hand-Selected Premium cut

6 oz 189.⁹⁵ **8 oz** 199.⁹⁵ **12 oz** 239.⁹⁵

LOMITO USDA

Black Angus Tenderloin.

Grain-Finished Black Angus

6 oz 189.⁹⁵ **8 oz** 199.⁹⁵ **12 oz** 239.⁹⁵



LOMITO (WHITE COW) **SPECIAL SELECTION**

Selección especial de lomo **USDA Prime** Black Angus, reconocida por su extraordinaria suavidad y jugosidad.



6 oz 239.⁹⁵ **8 oz** 289.⁹⁵

*Sujeto a disponibilidad

MIXTO **14 oz** 279.⁹⁵

14 onzas de exquisita combinación de Lomo y Puyazo importado categoría **USDA Prime**

ENTRAÑA

Corte delgado **USDA**, de gran sabor y abundante grasa intramuscular.

High Marbling Selection

8 oz 249.⁹⁵ **12 oz** 329.⁹⁵

ASADO DE TIRA

Costillar de res **USDA Prime** de alto marmoleo.

Black Angus Signature Cut

8 oz 199.⁹⁵ **16 oz** 299.⁹⁵

El peso indicado de nuestros cortes informa la porción de proteína contenida en crudo.



MARIDA CON

Tintos de gran cuerpo, taninos firmes y notas de roble y especias



American Wagyu Sirloin

DRY AGED **ULTRA PREMIUM STEAKS**

**Selección Exclusiva – Producción Limitada*

AMERICAN WAGYU SIRLOIN



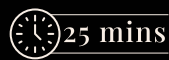
Certificación Snake River Farms referente mundial del American Wagyu.

6 oz 269^{.95} **12 oz** 399^{.95}

GRAN RESERVA ESCOBAR (FILET MIGNON)

Center cut filet USDA Prime Dry Aged, una experiencia exclusiva de sabor y suavidad de centro de lomo madurada en seco.

10 oz 339^{.95}



**Sujeto a disponibilidad*

THE ONE AND ONLY USDA **PRIME RIB-EYE**

Máximo sabor, textura y suavidad, alto marmoleo y jugosidad natural.

Individual **16 oz** 439^{.95} ★ *Para compartir* **24 oz** 639^{.95}



Prime Rib Eye



MARIDA CON

Vinos con elegancia y complejidad, taninos sedosos y notas en evolución.

**Pregunta por nuestra selección de vinos PREMIUM* ★★★★★

ESPECIALIDADES AL JOSPER / PARA COMPARTIR

Combinación de sabor y la más alta tecnología en parrillas artesanales a nivel mundial.

Black Angus USDA Prime

Josper
CHARCOAL EQUIPMENT

PUYAZO REY ★ *Best Seller!*

Jugoso puyazo Black Angus calidad **USDA Prime** tenderizado a fuego lento por 18 horas. *Una experiencia de otro nivel.*

2-3 personas **44 oz** 699.⁹⁵

GRAN LOMO ESCOBAR

Espectacular corte magro Black Angus de centro de lomo calidad **USDA Prime**.

36 oz 729.⁹⁵ **20 oz** 399.⁹⁵

TOMAHAWK (*Sous Vide*)

40 oz de exquisito Rib Eye steak de hueso largo calidad **USDA Prime** de alto marmoleo. *Una delicia para los amantes del buen comer...*

2- 3 personas 899.⁹⁵

TOMAHAWK MAR Y TIERRA

40 oz de **USDA Prime** Tomahawk y 1 lb. de camarones jumbo.

2-3 personas 1,199.⁹⁵

Puyazo Rey



MARIDA CON

Vinos intensos y estructurados, de gran cuerpo y carácter.

**Pregunta por nuestra selección de vinos PREMIUM ★★★★★*

Al Carbón

Asados en nuestra parrilla artesanal de carbón de encino, acompañados de dos guarniciones a tu elección.

PECHUGA A LA PARRILLA 8 oz 119⁹⁵

Filete de pechuga de pollo al carbón bañada en salsa de la casa.

ASADO ANTIGUEÑO

Lomito o Puyazo importado USDA Prime, chorizo artesanal, frijoles volteados, guacamol, plátanos fritos y queso.

6 oz 199⁹⁵ 8 oz 229⁹⁵

Del Mar

SALMÓN AL JOSPER **Premium Norwegian Selection**

Fresco Salmón noruego a la parrilla Josper, acompañado de espárragos, salsa tártara y guarniciones a elección.

1/2 Porción 169⁹⁵ Porción 229⁹⁵

CAMARONES JUMBO 12 oz 239⁹⁵

Salteados con mantequilla infundada con ajo y hierbas frescas.

PUYAZO MAR Y TIERRA 299⁹⁵

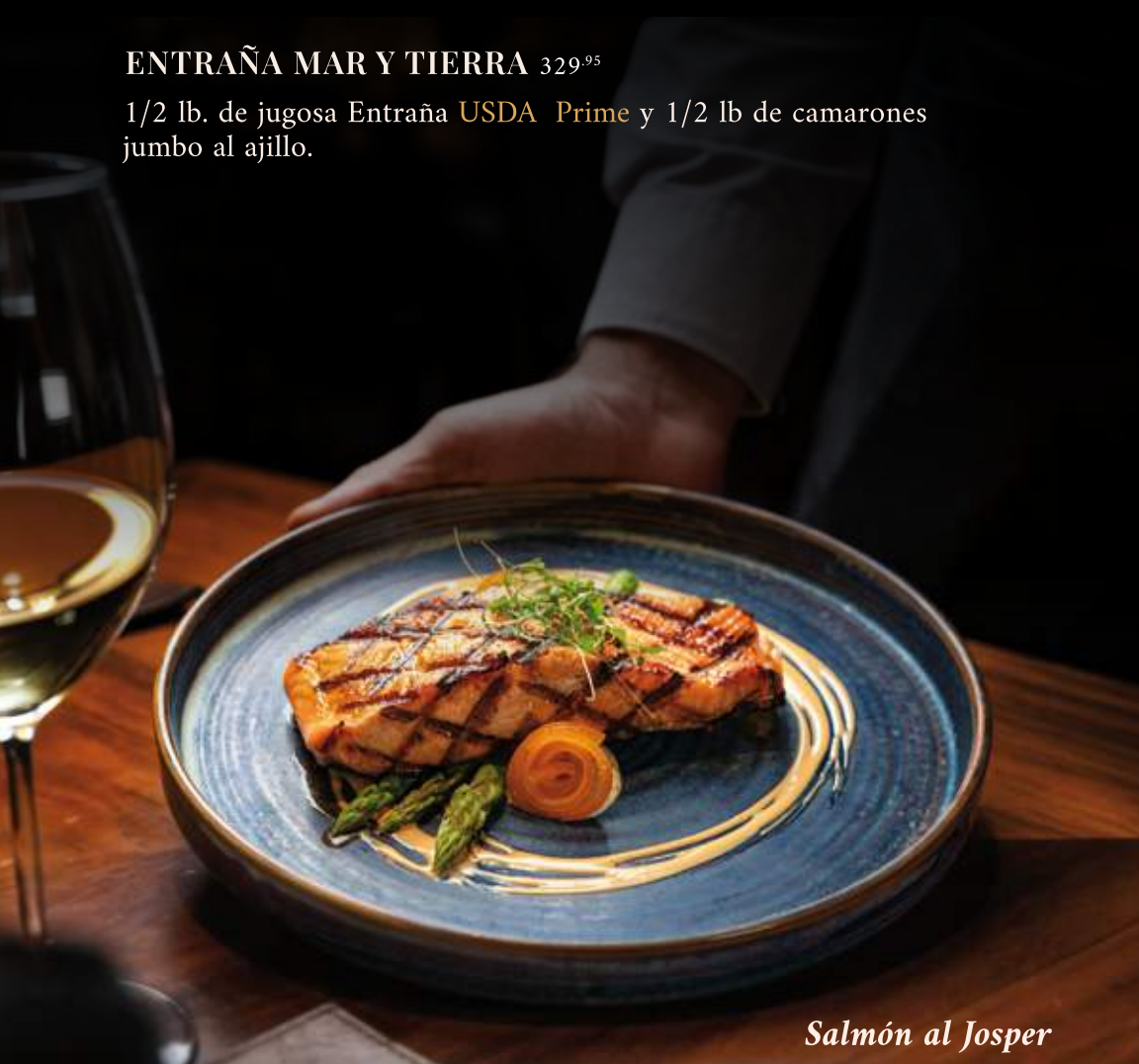
1/2 lb. de Puyazo o Lomito **USDA Prime** y 1/2 lb de camarones jumbo al ajillo.

LOMITO MAR Y TIERRA 319⁹⁵

1/2 lb. de Puyazo o Lomito **USDA Prime** y 1/2 lb de camarones jumbo al ajillo.

ENTRAÑA MAR Y TIERRA 329⁹⁵

1/2 lb. de jugosa Entraña **USDA Prime** y 1/2 lb de camarones jumbo al ajillo.



Salmón al Josper



MARIDA CON

Vinos blancos o rosados de alta frescura y acidez.

HAMBURGUESAS PRIME

Todas nuestras hamburguesas son elaboradas con carne **USDA Prime** o Puyazo **American Wagyu Gold Grade**, acompañadas de papas fritas Escobar, salsa cremosa de jalapeños y pan brioche hecho en casa.

HAMBURGUESA ESCOBAR 119.⁹⁵ ★ *Best Seller!*

1/2 lb. de torta de Puyazo USDA Prime en pan Brioche bañada en mix de quesos, tocino y cebollas caramelizadas. Acompañada de crujientes papas fritas y salsa de crema de jalapeños.

HAMBURGUESA WAGYU 139.⁹⁵

Jugosa torta de American Wagyu **Gold Grade** al carbón, mix de quesos fundidos, cebolla, arúgula y pepinillos, bañada en salsa de naranja.

Calidad Superior

SRF 極
SNAKE RIVER FARM



Hamburguesa Escobar

FESTIVALES PARA 2

Selección de Lomito nacional, Puyazo **PRIME** o Entraña importada, acompañados de dos guarniciones a tu elección.

1 lb. de Lomito (Ganadería Nacional)	338
1 lb. de Puyazo Importado categoría USDA PRIME	358
1 lb. de Lomito Importado USDA PRIME	458
Festival de Lomito Mar y Tierra (1 lb. de lomito y 1/2 lb de camarones Jumbo)	498
Festival de Puyazo Mar y Tierra (1 lb. de Puyazo y 1/2 lb de camarones Jumbo)	518

PARRILLADAS

Acompañados de dos guarniciones a tu elección.

PARRILLADA MIXTA

Puyazo o lomito, lomo de cinta adobado, chorizo, filete de pechuga de pollo.

Para 2 399.⁹⁵ *Para 4* 699.⁹⁵

PARRILLADA 4 REYES

Lomito **USDA**, Puyazo **Prime**, Entraña importada y Asado de tira Prime.

Para 2 599.⁹⁵ *Para 4* 999.⁹⁵

GUARNICIONES

Todos nuestros cortes se acompañan de dos guarniciones a elegir.

CHAPINA

Frijol y guacamol

ESCOBAR

Ensalada Escobar y Arroz panza verde

TRADICIONAL

Papa y elote asado

GUARNICIONES AL JOSPER

BROCOLI AL JOSPER 39.⁹⁵

Parrilla de crujiente brocoli asado al Josper en aderezo cítrico.

MAC AND CHEESE HECHO EN CASA 44.⁹⁵

Macarrones gratinados al Josper en salsa de quesos y chorizo ahumado.

PAPAS TRUFADAS 49.⁹⁵

Papas fritas en salsa alioli de trufa y baño de parmesano.



PAN BRIOCHE ARTESANAL HECHO EN CASA 22

Con ajo o mantequilla de hierbas.



Panna Cotta de Matcha y Pistacho

POSTRES

PANNA COTTA DE PISTACHO Y MATCHA 59.⁹⁵

Panna Cotta de Matcha Ceremonial, con mousse de pistacho, brotes de menta y frambuesas glaseadas.

ESPRESSO BROWNIE 59.⁹⁵

Mousse de espresso sobre brownie relleno de crema de avellanas y helado de vainilla.

DULCE TRADICIÓN 49.⁹⁵

Plátanos maduros fritos, bañados en salsa de mole guatemalteco hecha en casa a base de chocolate y especias.

FUSIÓN MESTIZA 59.⁹⁵

Delicioso Crème brûlée con nuestra receta especial rellena de Chilacayote.

BOCADO DEL CARDENAL 59.⁹⁵ ★ *Best Seller!*

Bizcocho de tres leches de café con chocolate y ron.



Bocado del cardenal

BEBIDAS CALIENTES

A BASE DE CAFÉ

Americano	22. ⁹⁵	Espresso	22. ⁹⁵
Cortado	22. ⁹⁵	Cappuccino	27. ⁹⁵

INFUSIONES

Piña cardamomo	24. ⁹⁵
Frutos rojos	24. ⁹⁵

DIGESTIVOS

Baileys	50
Limoncello	50
Amaretto	55
Fernet-branca	55
Frangelico	55
Grand Marnier	70

COCTELES A BASE DE CAFÉ

CARAJILLO ESCOBAR	65
Triple sec, espresso de tueste oscuro, con licor 43 a base de especias.	
ESPRESSO MARTINI	70
Vodka, espresso y licor de café, textura sedosa y carácter intenso.	



CASAESCOBAR.COM.GT

ANTIGUA · CAYALÁ · ZONA 10 · OAKLAND PLACE

