

EL CASUAL

de Leópolis

Reservas & domicilios

☎315 396 1975

Dirección:

Carrera 4A #65-44

Visita nuestra Página Web:

www.elcasualdeleo.com

Encuétranos también en Rappi

CEVICHES

- Champiñones, aguacate, cebolla, cilantro, mayochipotle \$27,000
 - Pescado, salsa de tomate, jugo de naranja, cebolla, cilantro..... \$31,500
 - Pescado de temporada, leche de coco, cebolla, pimentón, anís, cilantro, aguacate, ají..... \$35,000
 - Pulpo asado, cebolla, pimentón, perejil, aceite de oliva, aguacate..... \$32,000
- Más tostadas de zaatar.

ARROCES SALTEADOS

- Champiñones, raíces chinas, zucchini, cebolla, ajonjolí, jengibre.....\$22,000
 - Res, cerdo, pollo, especias, tomate, cilantro, cebolla, jengibre\$23,000
 - Camarón, tomate, albahaca, especias, maní, cebolla\$29,000
- Más plátano en tentación.

HAMBURGUESAS

- Hamburguesa crispy de cordero, alioli, salsa de quesos, salsa de arándanos, lechuga, cebolla frita..... \$25,000
- Hamburguesa de 150g. de carne de res en horno de leña, mayotrufa, mayo de mostaza, salsa de tomate, cebolla, tomate, lechuga, pan brioche..... \$28,000
- Porción de papa rústica..... \$6,000

TACOS

- Berenjena, especias árabes, yerbabuena, ajo rostizado, lechugas, salsa de labne, cebolla blanca.....\$31,000
- Cordero, yogur, especias árabes, yerbabuena, lechugas, salsa de labne, cebolla blanca.....\$31,000
- Chicharrón desmechado, lechugas, cebolla encurtida, dos salsas: aguacate y tatemada \$34,000

ESPECIALES

- Sopa de pescado y camarón, leche de coco, tomate, cilantro, lima kaffir, servida con arroz de coco.....\$31,000
- Tallarines de arroz con pollo, leche de coco, albahaca, maní, curry verde \$34,500
- Mazorca desgranada, salsa de quesos, pollo asado, lechugas, mayonesa de trufa \$27,000
- Pescado de temporada, salsa de mariscos en leche de coco, arroz con coco negro, envuelto y asado en hoja de plátano \$47,000

POLLO ORGÁNICO

- Entero (4 libras) \$96,000
 - Medio (2 libras)..... \$49,000
- Todas las opciones están acompañadas de arroz frito, ensalada y salsa de hierbas.

PIZZAS

- Tomate asado, napolitana, boconccini y albahaca \$29,000
- Panceta y perril de cerdo, piña y mozzarella \$29,000

HELADOS

- Kola con leche condensada\$21,000
- Cocada con crocante de titoté (caramelo de coco).....\$21,000

BEBIDAS

- Batido de kola con leche y vainilla....\$10,000
- Sodas de lulo y yerbabuena, mora y albahaca \$9,000
- Limonada de coco \$11,000
- Jugo de corozo\$10,000
- Soda de panela y limonaria \$9,000
- Caipiviche: limón, miel de naranja, viche \$23,000
- Martini de Corozo: corozo, vodka, cointreau \$26,000

VINOS

Blancos/ White

- Luzón Colección, Jumilla, España.....\$90,000
- Hiedler Steinhaus, Riesling, Austria..... \$105,000
- Amalaya Torrontés, Salta, Argentina..... \$105,000
- Astobiza, Txacoli, País Vasco, España \$130.000
- Waterstone In Studio, Napa Valley, Estados Unidos\$140.000
- El Perro Verde, Verdejo, Rueda, España\$165.000

Rosados/ Rosé

- Luzón Colección, Jumilla \$95.000
- Aix en Provence, Francia \$180.000

Tintos/ Red

- Finca la Solana, Monastrell, Jumilla, España..... \$75.000
- La Fou Garnacha, Terra Alta, Cataluña, España \$110.000
- Blacks Stations, Blend, Napa Valley, Estados Unidos \$110.000
- La Posta, Pizzella, Malbec, Mendoza, Argentina..... \$120.000
- Domaine Pellehaut, Blend, Gascogne, Francia.....\$140.000
- A to Z, Pinot Noir, Oregon, Estados Unidos\$155.000

Espumantes/ Sparkling

- Segura Viudas Reserva, Brut.....\$115.000
- Agustí Torello, Gran Reserva, 375 ml, Cava, España..... \$130.000