



Casa 46 se inspira en las cocineras tradicionales y su influencia, haciéndoles homenaje en cada plato y adaptando la identidad de la gastronomía callejera a nuestra cocina

Cocina Urbana, Sabores de México

TACOS DE CANASTA (3 PIEZAS) Frijoles puercos, chorizo con papa y chicharrón prensado con salsas roja o verde	155	TACOS DE LENGUA (3 PIEZAS) Con verdolaga y salsa verde	180
TUÉTANOS AL GRILL CON BUÑELOS DE CAMARÓN Acompañados de guacamole, frijoles refritos y nuestra trilogía de salsas de la casa	215	GORDITAS DE CHORIZO DE ATÚN CON CEVICHE DE NOPAL (2 PIEZAS) Salsa cruda de miltomate, queso oreado y salsa de frijoles colados	135
TOSTADA DE CHILORIO CON ESCABECHE DE PULPO Tostada de maíz nixtamalizado en casa, mayonesa de hoja santa y cremoso de cenizas de habanero	170	TACOS DE BARBACOA (3 PIEZAS) Con camarones rebosados	190

De nuestras fondas mexicanas

CAMARÓN Y ATÚN ESTILO CAHUAMANTA Estofado de verduras, con frijol Yorimuni y chicharrón de cerdo	140	ENMOLADAS DE PATO CONFITADO (3 PIEZAS) Bañadas con mole negro	195
MOLLEJAS DE RES A LAS BRASAS (120 G) Con gratinado de queso y tortillas de maíz hechas en casa	125	INFLADITAS DE SALPICÓN DE PEZ VELA AHUMADO (2 PIEZAS) Frijoles con chicharrón prensado y quesillo de hebra con chintextle	160
HUACHINANGO ZARANDEADO (180 G) Arroz con tomate fresco, pimientos y cebolla tatemados	235	PANUCHO DE COCHITO TATEMADO (2 PIEZAS) Aguacate, cebolla curtida y salsa sikil pak	135
CHIMICHANGAS DE LANGOSTA (2 PIEZAS) Con salsa cremosa de chipotle y guarnición de arroz a la mexicana y frijoles de la olla	295	POLLO COCINADO AL VACÍO (180 G) Tapioca con mole rosa de Taxco y colache de calabaza regional	160

Si tiene alguna alergia o restricción alimenticia, es importante que lo informe al mesero.*Todos nuestros productos son frescos y del día, por lo que están sujetos a disponibilidad.
*Servimos alimentos de excelente calidad, los productos que usted consuma, están bajo su consideración.*Todos nuestros precios están en pesos mexicanos e incluyen IVA.



Los Especiales de Casa 46

PULPO TATEMADO	175	FILETE DE RES A LA PARRILLA (200 G)	360
Papa con chorizo, sofrito de pimientos y sabayón de chile morita		Adobo de chiles secos, papa gratinada espárragos asados y reducción de vino tinto	
ENVUELTO DE CAMARÓN	170	PICAÑA A LA PARRILLA (300 G)	380
Tartar de almendra con mayonesa picante, miel de cenizas de chile seco, miso y mango		Ejotes salteados con cacahuete, esquite de elote asado y cremoso de papa con chimichurri	
CRUDO DE MARLIN AHUMADO EN FRÍO (100 G)	165	TERRINA DE SHORT RIBS (180 G)	380
Salsa macha con soja y yuzu, ensalada de algas encurtidas, mayonesa de miso y piel de limón con crujiente de cecina de guanajuato		Estilo asado a la plaza con queso oreado del quelite	
JAIBA CONCHA SUAVE FRITA (110 G)	150	BARBACOA ESTILO SINALOA (300 G)	230
Croqueta líquida con panceta ahumada, encacahuatado de chipotle y pure de poro		Cegueza de garbanzo, frijoles puercos y escabeche de chile güero	
ENSALADA CÉSAR TRADICIONAL	140	PORK BELLY TATEMADO (200 G)	210
Con láminas de jamón serrano, croton de frutos secos y tapenade de aceituna Kalamata		Puré de plátano macho, recaudo negro con piña	
ENSALADA DE BETABEL ROSTIZADO	120	CAMARONES CONFITADOS EN MANTEQUILLA DE LANGOSTA (180 G)	370
Mezcla de lechugas tiernas, queso oreado regional con vinagreta de bulbo de hinojo y manzana verde		Quinoa con tocino, brócoli a la mantequilla y mole de maracuyá	
ENSALADA DE TOMATESHERLOOM FERMENTADOS	100	ROBALO RISOLADO (180 G)	360
Con burrata hecha en casa, lechugas baby y vinagreta de ciruela regional		Risotto negro con tinta de calamar, kimchi con verdolagas, emulsión de espárragos y arenas de pimientos	
FALSO CAPUCHINO DE CHAMPIÑONES	150	RISOTTO CON TESTIHUIL	320
Brioche de pistache y ganache de foie gras		Camarón, pulpo, calamar y mejillones salteados con vino blanco y escabeche yucateco	
CREMA DE CHILE Y QUESO (250 ML)	110	TAGLIATELLE HECHOS EN CASA	210
Tostada de queso parmesano con camarón, dúo cremoso de cilantro y jalapeño maduro con esquites marineros		Con hongos de temporada, tomates cherrys, albahaca, queso mozzarella fresca y aceite de trufa	
RIBE EYE A LA PARRILLA (350 G)	495		
Papa Ana, coliflor asada, brócoli a la mantequilla y salsa de pimienta rosa			

Si tiene alguna alergia o restricción alimenticia, es importante que lo informe al mesero.* Todos nuestros productos son frescos y del día, por lo que están sujetos a disponibilidad.
Servimos alimentos de excelente calidad, los productos que usted consume, están bajo su consideración. Todos nuestros precios están en pesos mexicanos e incluyen IVA.