

*¡El sabor que anda de boca en boca!*



### **¡Antes de comenzar!**

"La Casita Mexicana" reivindica el concepto que se tiene de la actual comida mexicana promoviendo la verdadera y auténtica cocina de México, rescatando la comida ancestral, y la de nuestras abuelas, utilizando ingredientes originales, frescos y de alta calidad, en la elaboración de platillos únicos que nos distinguen.

### *Before you start!*

"La Casita Mexicana" vindicates the concept that it possesses the authentic Mexican cuisine by promoting and rescuing our ancestral food heritage and that of our grandmothers and by utilizing the freshest and highest quality ingredients in the preparation of the unique dishes.

**¡PREGUNTE POR EL PLATILLO DEL CHEF  
por "Jaime Y Ramiro"**

**ASK FOR OUR FAMOUS DAILY "CHEFS' DISH"  
by "Jaime y Ramiro" (Monday - Friday)**

*Important: please note that some of our dishes may contain nuts. Ask our staff for more details.  
Algunos de nuestros platillos contienen nueces y/o cacahuates. Pregunte por detalles.*

¡A comer se ha dicho!

Let's Eat!



**Nuestra especialidad/ Our specialty: Moles & Pepianes \$13.95**  
Incluye sopa del día / Includes Soup of the Day

\* **TRADICIONAL MOLE POBLANO (pollo / puerco):** Mole Poblano, receta de nuestras abuelas con 46 ingredientes. \* Servidos con arroz mexicano

*TRADITIONAL MOLE POBLANO: A 46 ingredients recipe handed down by our grandmothers. Served with Mexican rice.*

\* **PEPIAN ROJO o VERDE (pollo / puerco):** mezcla de semillas de calabaza, cacahuates y varios chiles. \* Servidos con arroz mexicano

*GREEN OR RED PEPIAN (CHICKEN/PORK): Sauce made with pumpkin seeds, peanuts and various chiles. Served with Mexican rice.*

\* **TRES MOLES (pollo / puerco),** exquisita combinación de mole poblano, pepián verde y rojo. \* Servidos con arroz mexicano

*THE THREE MOLES DISH (CHICKEN OR PORK). A delicious combination of mole poblano, and green and red pipian. Served with Mexican rice.*

\* **MOLE VERDE (Chicken/pork)** Exquisita combinación de pepitas de calabaza tostaditas, tomatillos verdes, cilantro, chile poblano y epazote, con un guarnición de arroz blanco.

*Exquisite combination of toasted pumpkin seeds, tomatillos, cilantro, poblano pepper and epazote (Mexican aromatic herb), garnished with white rice.*

**Los chiles–Stuffed chiles**

(1) \$12.95

Incluye sopa del día / Includes Soup of the Day

**CHILE RELLENO CON HONGOS Y NOPALES,** relleno con nopales y champiñones frescos, sazonados con jitomate y cebolla. Acompañado con arroz blanco con vegetales.

*MUSHROOM AND CACTUS CHILE RELLENO (Vegetarian) Stuffed with freshly cooked diced cactus and mushrooms, seasoned with red tomatoes and onions. Served with white rice.*

**Chiles en nogada**

(1) \$14.95

Incluye sopa del día / Includes Soup of the Day

**CHILE EN NOGADA,** relleno con carne, frutas frescas y secas, nueces de “Castilla” y biznaga. Bañados con salsa de nuez y granada. (Granada solo en temporada). Acompañado con arroz blanco.

*CHILE EN NOGADA. Mexico's traditional school of "haute cuisine", stuffed with meat, dried fruits, walnuts, candied cactus, pecan cream sauce, and pomegranate (pomegranate only in season). Served with white rice.*

Important: please note that some of our dishes may contain nuts. Ask our staff for more details.  
Algunos de nuestros platillos contienen nueces y/o cacahuates. Pregunte por detalles.

**Las carnes-The meats**  
*Incluye sopa del día / Incluye Soup of the Day*

**\$13.95**



**PLATO “CONQUISTA”**, bistec de res sobre nopal asado con queso Oaxaca y bañado con salsa de chile guajillo y arroz blanco.

*CONQUISTA PLATE, Thin steak over grilled cactus; Oaxaca cheese, chile guajillo sauce served with white rice.*

**CARNE ASADA “LA CASITA MEXICANA”**, bistec de res servido con nopal asado, queso fresco, y salsa mexicana, acompañado con frijoles.

*“LA CASITA MEXICANA” CARNE ASADA Delicious beef steak served with grilled nopal, cheese, salsa mexicana, and beans.*

**CECINA DE RES TRADICIONAL**, corte de carne delgado, acompañado con frijoles y ensalada de nopales.  
*TRADITIONAL BEEF CECINA, Delicious thin beef steak served with a delicious cactus salad and beans.*

**CECINA DE RES AL CHIPOTLE**, corte de carne delgado, cocinado en salsa de chipotle ahumado, servido con ensalada de nopales y frijoles.

*BEEF CECINA WITH CHIPOTLE SAUCE, Thin steak on a smoked chipotle sauce, served with cactus salad and beans.*

**PLATILLO “TRES CARNES”**, deliciosa combinación de tres carnes: bistec de res, chorizo de la casa y cecina de res; servido con frijoles y nopales.

*THREE MEAT DISH. Delicious combination of beefsteak, homemade chorizo, beef cecina, beans, and cactus.*

**FILETE DE PESCADO (CON CHILE MORITA O AL CHIPOTLE)** delicioso filete de pescado cocinado con hierbas aromáticas y chile morita o con chile chipotle ahumado.

*FILLET OF FISH (WITH MORITA OR CHIPOTLE CHILE) Delicious fillet of fish cooked with aromatic herbs and chile morita or smoked chipotle chile.*

**Las enchiladas (3)**

**\$13.95**

*Incluye sopa del día / Incluye Soup of the Day*

**ENCHILADAS “LA CASITA MEXICANA”**, de la plaza a su plato, rellenas con queso Cotija, con ensalada, papas y pollo frito.

*ENCHILADAS “LA CASITA MEXICANA”. Filled with Cotija cheese, lettuce and red onions; accompanied with fried potatoes and fried chicken.*

**ENCHILADAS CON CECINA**, deliciosas rellenas con queso Cotija acompañadas con un trozo de cecina cocinada en su jugo o con arroz blanco.

*ENCHILADAS WITH CECINA Filled with Cotija cheese, smothered with a red sauce and accompanied with cecina or white rice.*

**ENMOLADAS DE POLLO O QUESO**, irresistibles, bañadas con nuestro Mole Poblano, ajonjolí, queso Cotija y cebolla morada; acompañadas con arroz blanco.

*ENMOLADAS WITH CHICKEN OR CHEESE Enchilada-like but smothered with “La Casita Mexicana”'s original mole, Cotija cheese, red onions, accompanied with white rice.*

**ENCHILADAS TRES MOLES DE POLLO O QUESO**, bañadas con Mole Poblano, pepianes rojo y verde. Acompañadas con arroz blanco.  
*THREE MOLES ENCHILADAS (CHICKEN OR CHEESE) Smothered in mole poblano, red and green pepián, and white rice.*

*Important: please note that some of our dishes may contain nuts. Ask our staff for more details.  
Algunos de nuestros platillos contienen nueces y/o cacahuates. Pregunte por detalles.*



## Las flautas (3)

\$10.95

Incluye sopa del día / *Includes Soup of the Day*

**FLAUTAS DE POLLO** crujientes con crema mexicana, lechuga, cebolla morada, jitomate y salsa roja.  
*CHICKEN FLAUTAS* Made with crispy corn tortillas, served with Mexican cream, lettuce, red onion and red sauce.

**FLAUTAS “LA CASITA MEXICANA” DE POLLO** bañadas con nuestro Mole Poblano, ajonjolí, queso cotija y cebolla morada.

*“LA CASITA MEXICANA” CHICKEN FLAUTAS* Crispy and smothered in house mole; red onion, cotija cheese and sesame seeds.

**FLAUTAS DE POLLO “TRES MOLES”** bañadas con Mole Poblano y pepianes rojo y verde, ajonjolí, queso cotija y cebolla morada.

*CHICKEN (THREE MOLES) FLAUTAS* . Deliciously smothered in our house mole and pipianes;; cotija cheese, sesame seeds and red onion.

---

## CEVICHE VERDE / GREEN CEVICHE

\$13.95

*Incluye sopa del día / Includes Soup of the Day*

Refrescante aperitivo de pescado marinado en salsa de limón, chile Serrano, cilantro y pepino, acompañado con crujientes tostadas de maíz recién hechas.

*Refreshing fish appetizer marinated in citrus salsa made with serrano peppers, cilantro and cucumbers. Served with freshly made corn tostadas.*

---

## **Día de platillos especiales / Daily Special Dish**

*Incluye sopa del día / Includes Soup of the Day*

Cada día de la semana está dedicado a un platillo o varios platillos especiales. (L-V) *All weekdays are dedicated to a special dish or dish creations.(M-F)*

*Lunes / Monday: Día de carnes / Dedicated to meats*

*Martes / Tuesday: Antojitos y pozole / Traditional “Market Stand” Foods*

*Miércoles / Wednesday: Día de enchiladas / Enchiladas Day*

*Jueves / Thursday: Chiles rellenos*

*Viernes / Friday: Día de pescados / fish creations*

---

Aquí preparamos nuestra propia masa para tortillas con ingredientes de la mas alta calidad y contamos con tres tipos de tortillas: maíz, guajillo y nopal.

*Here we prepare our own tortilla dough with the highest quality ingredients and we offer three different tortillas: corn, guajillo and cactus.*

*Important: please note that some of our dishes may contain nuts. Ask our staff for more details.  
Algunos de nuestros platillos contienen nueces y/o cacahuates. Pregunte por detalles.*

## BOTANAS –Appetizers-

**QUESO AZTECA.** Especialidad de la casa. Cuatro quesos mexicanos, fundidos, rellenos con rajas de chile poblano, nopales, hongos, y epazote. Envuelto en hojas de plátano. \$9.95

*AZTECA CHEESE FONDUE. 4 different mexican cheeses filled with poblano chile slices, cactus, mushrooms, and mexican herbs wrapped in plantain leaves. \$9.95*

### **QUESO FUNDIDO A LAS FINAS HIERBAS**

Deliciosa botana de quesos mexicanos (Queso Oaxaca, Queso fresco y Queso Cotija) fundidos con hierbas aromáticas, acompañado con tortillas de maíz recién hechas. \$9.95

### **CHEESE FONDUE WITH FINE HERBS:**

*delicious Mexican cheese fondue appetizer with aromatic herbs! (Oaxaca cheese, Queso fresco and Queso Cotija) Served with freshly made corn tortillas. \$9.95*

**QUESO FRITO “LA CASITA MEXICANA”,** especial para hacer taquitos con salsa roja. \$6.99

*FRIED CHEESE. Fried cheese appetizer prepared with house recipe. \$6.99*

**QUESO FUNDIDO CON CHORIZO,** mezcla de queso y chorizo fundido en hojas de plátano. \$7.99

*CHEESE FONDUE WITH CHORIZO Mix of cheese and mexican “chorizo” served in plantain leaves. \$7.99*

**YES WE ARE ONLINE!**

Check us out on:



**BUSQUENOS AQUÍ:**

## BEBIDAS –Drinks- \$2.25

**Our Famous**

**AGUA DE LIMON CON SEMILLAS DE CHIA /  
LEMONADE WITH CHIA SEEDS**

**AGUA DE HORCHATA /SWEET RICE DRINK)**  
(No Refills)

### **REFRESCOS / SOFT DRINKS**

(Coca, Diet Coke, mineral water, Fanta, Sprite)  
(Free Refills)

**AGUA EMBOTELLADA LA CASITA \$1.49**  
**LA CASITA BOTTLED-WATER \$1.49**

**CAFÉ DE OLLA /**

**TRADITIONAL MEX. COFFEE \$2.50**  
(Free Refills)

**CHOCOLATE MEXICANO**

/ HOT MEX chocolate \$2.75

## POSTRES –Desserts- \$3.99

**FLAN DE LA CASA / HOUSE FLAN**  
**FLAN CON ROMPOPE / FLAN-EGGNOG**  
**FLAN CON KAHLUA / FLAN-KAHLUA**

**ENVUELTOS DE ARROZ CON LECHE Y  
CREMA DE NUEZ/ FRIED RICE PUDDING**  
**WRAPS WITH PECAN CREAM SAUCE \$4.25**

**GUAYABAS CON ROMPOPE \$4.25**  
**GUAVAS WITH MEXICAN-STYLE EGGNOG**

**PLATANOS CON CREMA DE NUEZ / FRIED  
BANANA WITH PECAN CREAM SAUCE**  
**\$3.99**

**CHURROS CON CAJETA \$3.99**

*Important: please note that some of our dishes may contain nuts. Ask our staff for more details.  
Algunos de nuestros platillos contienen nueces y/o cacahuates. Pregunte por detalles.*