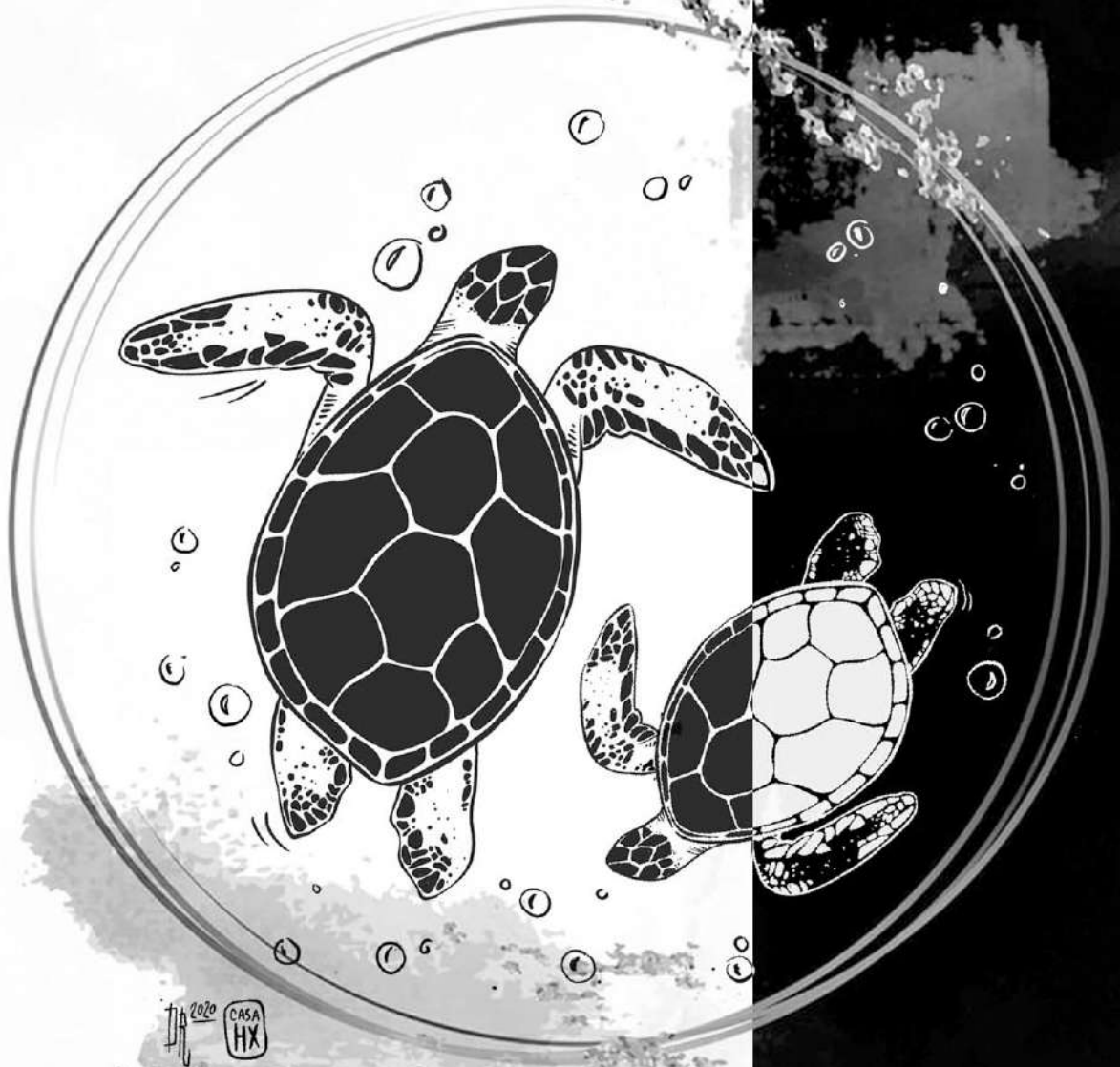


MENÚ



C A S A H X



ENTRADAS

APPETIZERS

GUACAMOLE <i>GUACAMOLE</i>	\$220 MXN
NACHOS CLÁSICOS <i>NACHOS</i>	\$220 MXN
PAPAS A LA FRANCESA <i>FRENCH FRIES</i>	\$120 MXN
CARPACCIO DE PULPO <i>OCTOPUS CARPACCIO</i>	\$220 MXN
CARPACCIO DE CALABAZA <i>ZUCCHINI CARPACCIO</i>	\$180 MXN

TACOS

TACOS

TACOS DE PESCADO (3) <i>FISH TACOS</i>	\$200 MXN
TACOS DE CAMARÓN (3) <i>SHRIMP TACOS</i>	\$220 MNX
TACOS DE CHAMPIÑONES (3) <i>MUSHROOM TACOS</i>	\$180 MNX

PRINCIPALES

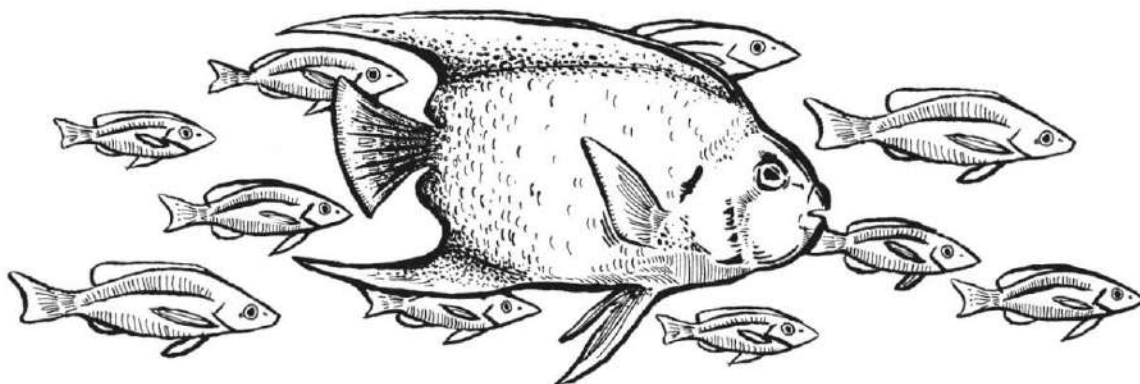
MAIN

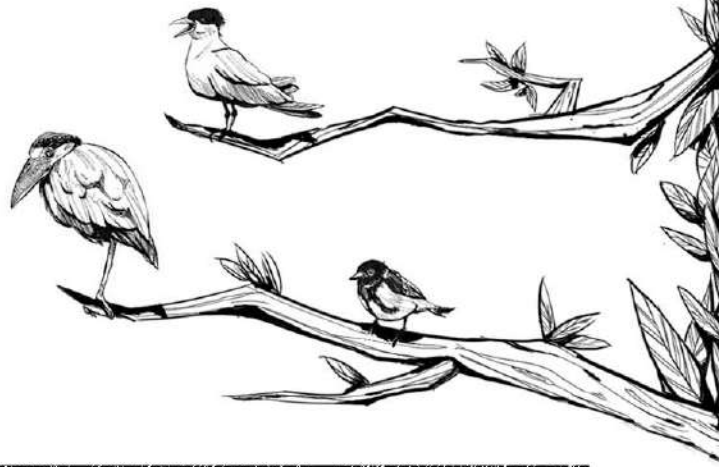
CEVICHE DE PESCADO <i>FISH CEVICHE</i>	\$200 MXN
CEVICHE DE CAMARÓN <i>SHRIMP CEVICHE</i>	\$240 MXN
CAMARONES AL COCO <i>COCONUT SHRIMPS</i>	\$280 MXN
MEDALLÓN DE ATÚN CAJÚN <i>GRILLED CAJUN TUNA</i>	\$280 MXN
PECHUGA A LA PLANCHA <i>GRILLED CHICKEN BREAST</i>	\$240 MXN
CLUB SÁNDWICH <i>CLUB SANDWICH</i>	\$240 MXN
FAJITAS VEGGIE <i>VEGGIE FAJITAS</i>	\$180 MNX

ENSALADAS

SALADS

ENSALADA CÉSAR <i>CESAR SALAD</i>	\$180 MXN
ENSALADA DE PERA <i>PEAR SALAD</i>	\$180 MXN





PASTAS

PASTAS

-PASTAS \$190 MXN
SPAGHETTI, FUSILLI, FETTUCCINE, PENNE

-SALSAS / SAUCES
ALFREDO, ROSSINI, NAPOLITANA, ARRABIATA

-PROTEÍNA / PROTEIN +\$40 MXN
POLLO O PESCADO
CHICKEN OR FISH

CAMARÓN / SHRIMP +\$90 MXN

PIZZAS

PIZZA

LANGOSTA \$650 MXN
LOBSTER

CAMARÓN \$480 MXN
SHRIMP

PULPO \$480 MXN
OCTOPUS

HAWAIANA \$220 MXN
PINEAPPLE AND HAM

MARGARITA \$220 MXN
BASIL AND TOMATO

HAMBURGUESAS

BURGERS

HAMBURGUESA HX \$280 MXN
HX BURGER

HAMBURGUESA 50-50 \$280 MXN
50-50 BURGER

HAMBURGUESA DE POLLO \$260 MXN
CRISPY CHICKEN BURGER

HAMBURGUESA DE CAMARÓN \$290 MXN
SHRIMP BURGER

POSTRES

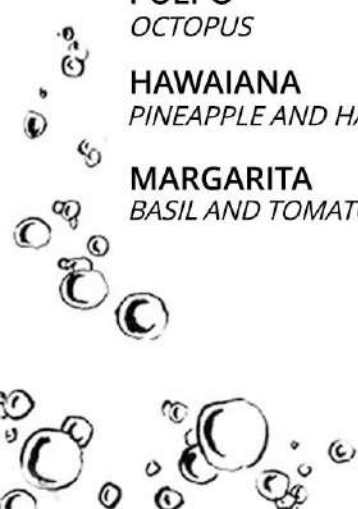
DESSERTS

TIRAMISÚ \$120 MXN
TIRAMISU

TRIFLE DE LIMÓN \$120 MXN
KEY LIME TRIFLE

STRUDEL DE MANZANA \$120 MXN
APPLE STRUDEL

HELADO TRIPLE CHOCOLATE \$100 MXN
TRIPLE CHOCOLATE ICE CREAM





BEBIDAS

BEVERAGES

LIMONADA <i>LEMONADE</i>	\$55 MXN
LIMONADA ROSA <i>PINK LEMONADE</i>	\$55 MXN
LIMONADA MÁGICA <i>MAGIC LEMONADE</i>	\$60 MXN
REFRESCO <i>SODA</i>	\$55 MXN
CERVEZA <i>BEER</i>	\$60 MXN
CHELADA (LIMÓN Y SAL) <i>CHELADA (SALT AND LEMON)</i>	\$30 MXN
MICHELADA (SALSAS NEGRAS) <i>MICHELADA (BLACK SAUCES)</i>	\$50 MXN
OJO ROJO (CLAMATO) <i>RED EYE (CLAMATO)</i>	\$60 MXN

JARRAS DE AGUA

WATER BY PITCHER

COLORADA

SANDÍA CON ALBAHACA \$180 MXN
WATERMELON WITH BASIL

PUNTA COCOS

PIÑA, CREMA DE COCO Y CANELA \$180 MXN
PINEAPPLE, COCONUT CREAM & CINNAMON

ISLA PASIÓN

PIÑA, LIMÓN Y HIERBABUENA \$180 MXN
PINEAPPLE LIME AND PEPPERMINT

FLAMINGO

HORCHATA, FRESA Y NUEZ \$220 MXN
HORCHATA, STRAWBERRY AND WALNUT

CLÁSICAS/ CLASSIC

HORCHATA/HORCHATA \$160 MXN
JAMAICA/JAMAICA \$160 MXN
TAMARINDO/TAMARIND \$160 MXN





CÓCTELES CLÁSICOS

CLASSIC COCKTAILS

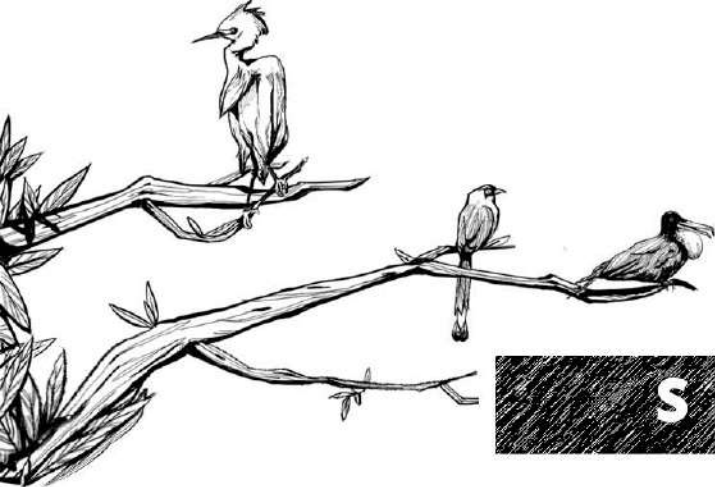
MARGARITA	\$160 MXN	NEGRONI	\$200 MXN
DAIQUIRI FRESA	\$200 MXN	APEROL SPRITZ	\$220 MXN
MOJITO	\$160 MXN	TEQUILA SUNRISE	\$160 MXN
DESARMADOR	\$160 MXN	BLOODY MARY	\$180 MXN
PIÑA COLADA	\$160 MXN	VODKA TONIC	\$160 MXN
GIN TONIC	\$200 MXN	CAIPIROSKA	\$160 MXN
DAIQUIRI	\$160 MXN	GIN ESPECIAL	\$220 MXN
MEZCALITA	\$180 MXN	CAMPARI ORANGE	\$160 MXN
CAIPIRINHA	\$160 MXN	MARGARITA ESPECIAL	\$200 MXN
MARTINI	\$230 MXN	COSMOPOLITAN	\$160 MXN
CUBA LIBRE	\$160 MXN	PALOMA	\$160 MXN

DIGESTIVOS

DIGESTIVE

CREMA DE WHISKY HX	\$180 MXN
CARAJILLO	\$200 MXN
BAILEY'S	\$180 MXN
CAFÉ IRLANDÉS	\$200 MXN
LICOR DEL 43	\$180 MXN
ESPRESSO MARTINI	\$180 MXN
VACCARI	\$180 MXN
MATCHA MILK WHISKY	\$200 MXN





SHOTS

(1.5 OZ)

TEQUILA

1800 CRISTALINO	\$200 MXN
CUERVO PLATA	\$150 MXN
DON JULIO BLANCO	\$180 MXN
DON JULIO REPOSADO	\$220 MXN
DON JULIO 70	\$300 MXN
PATRÓN SILVER	\$260 MXN
PATRÓN REPOSADO	\$260 MXN

VODKA (1.5 OZ)

ABSOLUT AZUL	\$150 MXN
GREY GOOSE	\$270 MXN

GIN

BOMBAY SAPPHIRE	\$180 MXN
TANQUERAY	\$180 MXN
BEEFEATER	\$160 MXN

MEZCAL

400 CONEJOS	\$180 MXN
UNIÓN JÓVEN	\$180 MXN
ALIPÚS	\$200 MXN
AMARÁS	\$200 MXN

WHISKY

CHIVAS REGAL (12 AÑOS)	\$220 MXN
BLACK LABEL	\$270 MXN
GRAND OLD PARR	\$220 MXN

RON

BACARDÍ	\$150 MXN
CARTA BLANCA	
CAPTAIN MORGAN	\$120 MXN
HAVANA 3 AÑOS	\$150 MXN
ZACAPA ÁMBAR	\$220 MXN

VINOS CASA MADERO

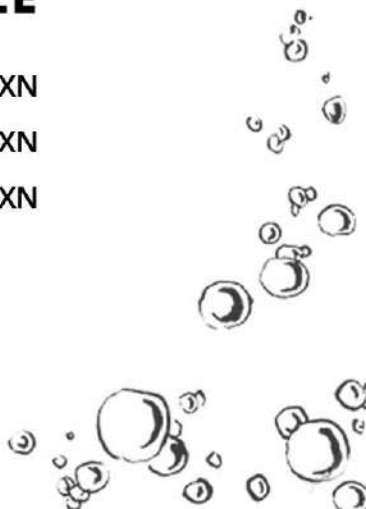
WINE

	BOTELLA	POR COPA
VINO TINTO 3V	\$1300 MXN	\$280 MXN
VINO BLANCO 2V	\$ 960 MXN	\$260 MXN
VINO ROSADO V	\$ 960 MXN	\$260 MXN

POR BOTELLA

BOTTLE

LAMBRUSCO	\$ 660 MXN
ASTI	\$ 940 MXN
MÖET ICE	\$4500 MXN





COCTELERÍA DE AUTOR SIGNATURE COCKTAIL BAR

PROHIBIDA PASIÓN

Mezcal, licor de naranja, crema de coco, maracuyá, limón, carbón activado.

Mezcal, orange liqueur, coconut cream, passion fruit, lime, activated carbon.

AUTÉNTICO DESEO

Tequila reposado, licor de naranja, licor de chile ancho, nochtl, piloncillo, sal de tortilla.

Tequila reposado, orange liqueur, chile ancho liqueur, nochtl, piloncillo, tortilla salt.

NÉCTAR DEL ALMA

Tequila blanco, curacao azul, licor de melón, almíbar, clara de huevo.

Tequila blanco, blue curacao, melon liqueur, syrup, egg white.

TERCO AMOR

Vodka, jarabe de maracuyá, limón, piña, esfera de infusión especial de té negro.

Vodka, passion fruit syrup, lime, pineapple, special black tea infusion sphere.

EXTASIS

Mezcal, licor de naranja, licor de chile ancho, maracuyá, frambuesa, limón, almíbar, sal de gusano.

Mezcal, orange liqueur, chile ancho liqueur, passion fruit, raspberry, lime, syrup, worm salt.

RAZÓN PERDIDA

Ron, licor de chile ancho, jarabe de jamaica, limón, piña, sal de gusano.

Rum, chile ancho liqueur, jamaica syrup, lime, pineapple, worm salt.

ABRAZO SECRETO

Ginebra, infusión de blue butterfly, limón, pepino, almíbar.

Gin, blue butterfly infusion, lime, cucumber, syrup.

\$220 MXN



SPA

ESPALDA, CUELLO Y HOMBROS / 50 MIN <i>BACK, NECK AND SHOULDER</i>	\$1,200 MXN
RELAJANTE / 60 MIN <i>RELAXING</i>	\$1,200 MXN
DESCONTRACTURANTE SUECO/ 60 MIN PRESIÓN MEDIA <i>DECONTRACTING</i>	\$1,500 MXN
TEJIDO PROFUNDO / 50 MIN <i>DEEP TISSUE MASSAGE</i>	\$1,800 MXN
TERAPIA HX (MASAJE+ FACIAL)/ 90 MIN <i>HX THERAPY(MASSAGE + FACIAL)</i>	\$2,000 MXN



AGENDA EN RECEPCIÓN / BOOK AT THE RECEPTION

+(52) 984 311 7119



CONCIERGE

TRANSPORTACIÓN
AEROPUERTO - HOTEL - AEROPUERTO
TRANSPORTATION AIRPORT - HOTEL - AIRPORT

TOUR 3 ISLAS
3 ISLANDS TOUR

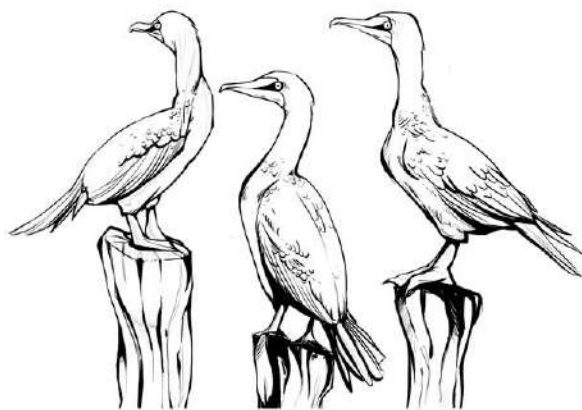
PASEO EN CABALLOS
HORSE RIDE

CABO CATOCHE
CAPE CATOCHE

PESCA
FISHING

RENTA CARRITO GOLF
GOLF CART RENTAL

RENTA BICICLETAS
BICYCLE RENTAL



AGENDA EN RECEPCIÓN / BOOK AT THE RECEPTION

+(52) 984 311 7119



C A S A H X



AV. PEDRO JOAQUÍN COLDWELL, PREDIO 006,
C.P. 77310 ISLA HOLBOX, Q.R.



CONCIERGE@CASAHX.COM



+52 984 311 7119



CASAHX.COM