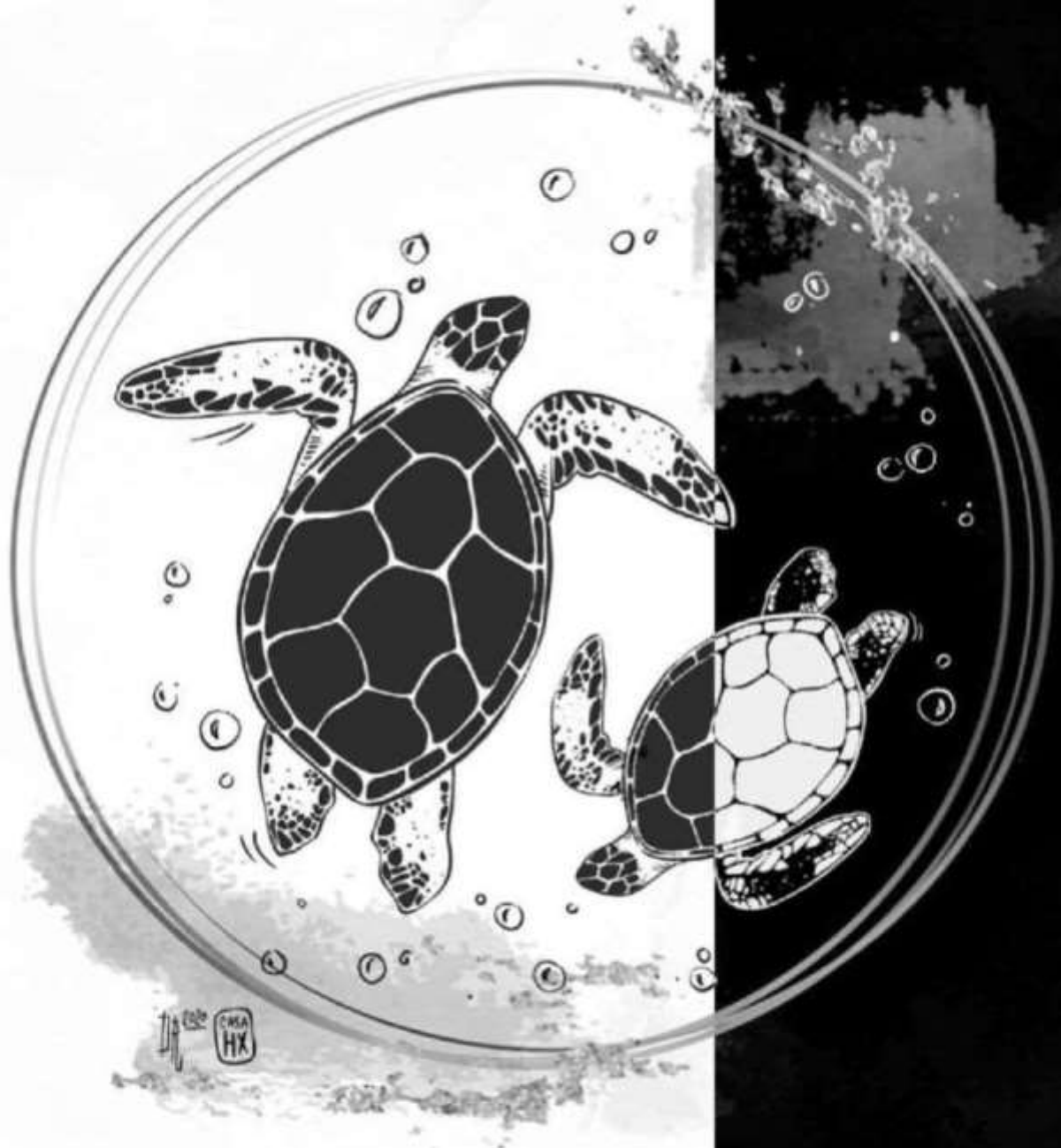


MENÚ



C A S A H X



ENTRADAS

APPETIZERS

GUACAMOLE <i>GUACAMOLE</i>	\$220 MXN
NACHOS CLÁSICOS <i>NACHOS</i>	\$260 MXN
PAPAS A LA FRANCESA <i>FRENCH FRIES</i>	\$160 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

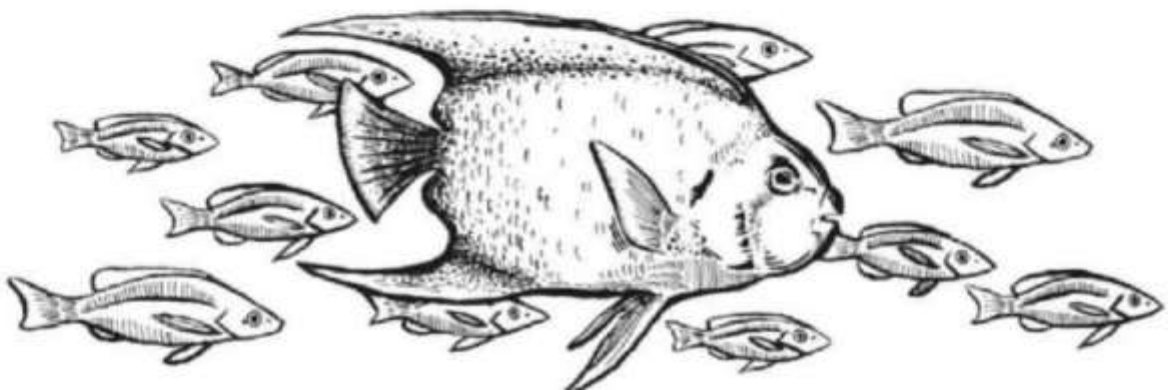
MAIN

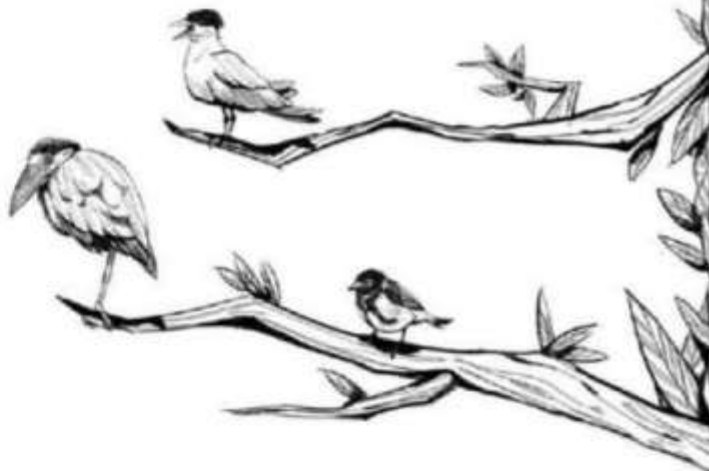
CEVICHE DE PESCADO <i>FISH CEVICHE</i>	\$200 MXN
CEVICHE DE CAMARÓN <i>SHRIMP CEVICHE</i>	\$240 MXN
CAMARONES AL COCO <i>COCONUT SHRIMPS</i>	\$280 MXN
MEDALLÓN DE ATÚN CAJÚN <i>GRILLED CAJUN TUNA</i>	\$320 MXN
PECHUGA A LA PLANCHA <i>GRILLED CHICKEN BREAST</i>	\$240 MXN
CLUB SÁNDWICH <i>CLUB SANDWICH</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 \$260 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>	\$72 MXN
LIMONADA ROSA <i>PINK LEMONADE</i>	\$72 MXN
LIMONADA MAGICA <i>MAGIC LEMONADE</i>	\$80 MXN
REFRESCO <i>SODA</i>	\$72 MXN
CERVEZA <i>BEER</i>	\$80 MXN
CHELADA (LIMON Y SAL) <i>CHELADA (SALT AND LEMON)</i>	\$50 MXN
MICHELADA (SALSAS NEGRAS) <i>MICHELADA (BLACK SAUCES)</i>	\$70 MXN
OJO ROJO (CLAMATO) <i>RED EYE (CLAMATO)</i>	\$80 MXN

JARRAS DE AGUA

WATER BY PITCHER

COLORADA	
SANDIA CON ALBAHACA <i>WATERMELON WITH BASIL</i>	\$235 MXN
PUNTA COCOS	
PIÑA, CREMA DE COCO Y CANELA <i>PINEAPPLE, COCONUT CREAM & CINNAMON</i>	\$235 MXN
ISLA PASION	
PIÑA, LIMON Y HIERBABUENA <i>PINEAPPLE LIME AND PEPPERMINT</i>	\$235 MXN
FLAMINGO	
HORCHATA, FRESA Y NUEZ <i>HORCHATA, STRAWBERRY AND WALNUT</i>	\$290 MXN
CLASICAS/ CLASSIC	
HORCHATA <i>HORCHATA</i>	\$210 MXN
JAMAICA <i>JAMAICA</i>	\$210 MXN
TAMARINDO <i>TAMARINDO</i>	\$210 MXN





CÓCTELES CLÁSICOS

CLASSIC COCKTAILS

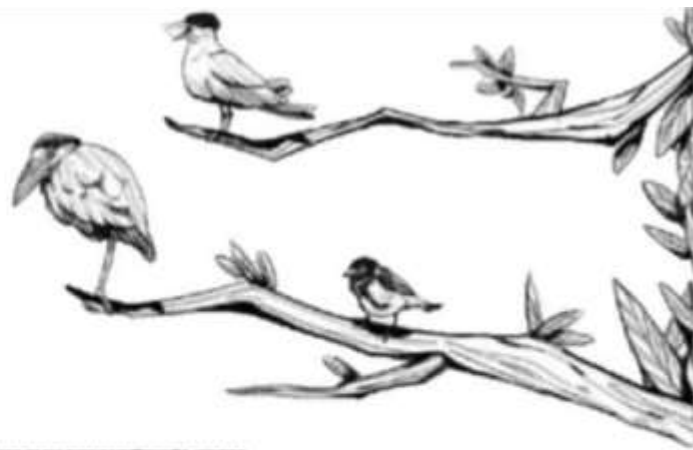
MARGARITA	\$210 MXN	NEGRONI	\$260 MXN
DAIQUIRI FRESA	\$260 MXN	APEROL SPRITZ	\$286 MXN
MOJITO	\$210 MXN	TEQUILA SUNRISE	\$210 MXN
DESARMADOR	\$210 MXN	BLOODY MARY	\$235 MXN
PIÑA COLADA	\$210 MXN	VODKA TONIC	\$210 MXN
GIN TONIC	\$260 MXN	CAIPIROSKA	\$210 MXN
DAIQUIRI	\$210 MXN	GIN ESPECIAL	\$260 MXN
MEZCALITA	\$235 MXN	CAMPARI ORANGE	\$210 MXN
CAIPIRINHA	\$210 MXN	MARGARITA ESPECIAL	\$260 MXN
MARTINI	\$300 MXN	COSMOPOLITAN	\$210 MXN
CUBA LIBRE	\$210 MXN	PALOMA	\$210 MXN

DIGESTIVOS

DIGESTIVE

CREMA DE WHISKI HX	\$235 MXN
CARAJILLO	\$260 MXN
BAILEY'S	\$234 MXN
CAFÉ IRLANDES	\$260 MXN
LICOR DEL 43	\$235 MXN
ESPRESSO MARTINI	\$235 MXN
VACCARI	\$235 MXN
MATCHA MILK WHISKY	\$260 MXN





SHOTS

(1.5 OZ)

TEQUILA

<i>1800 CRISTALINO</i>	\$260 MXN
<i>CUERVO</i>	\$220 MXN
<i>DOS JULIO BLANCO</i>	\$235 MXN
<i>DOS JULIO REPOSADO</i>	\$290 MXN
<i>DON JULIO 70</i>	\$400 MXN
<i>PATRON SILVER</i>	\$340 MXN
<i>PATRON REPOSADO</i>	\$340 MXN

VODKA

<i>ABSOLUT AZUL</i>	\$200 MXN
<i>GREY GOOSE</i>	\$350 MXN

GIN

<i>BOMBAY SAPHIRE</i>	\$235 MXN
<i>TANQUERAY</i>	\$235 MXN
<i>BEEFEATER</i>	\$210 MXN

MEZCAL

<i>400 CONEJOS</i>	\$235 MXN
<i>UNION JOVEN</i>	\$235 MXN
<i>ALIPUS</i>	\$260 MXN
<i>AMARAS</i>	\$260 MXN

WHISKY

<i>CHIVAS REGAL (12 AÑOS)</i>	\$290 MXN
<i>BLACK LABEL</i>	\$350 MXN
<i>GRAND OLD PARR</i>	\$290 MXN

RON

<i>BACARDI 8</i>	\$235 MXN
<i>CARTA BLANCA</i>	\$200 MXN
<i>CAPTAIN MORGAN</i>	\$160 MXN
<i>HAVANA 3 AÑOS</i>	\$250 MXN
<i>ZACAPA AMBAR</i>	\$290 MXN

VINOS CASA MADERO

WINE

	BOTELLA	POR COPA
VINO TINTO 3V	\$1700 MXN	\$365 MXN
VINO BLANCO 2V	\$1250 MXN	\$365 MXN
VINO ROSADO V	\$1250 MXN	\$365 MXN

POR BOTELLA

BOTTLE

LAMBRUSCO	\$860 MXN
ASTI	\$1230 MXN
MOET ICE	\$5850 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.

\$260 MXN



SPA

ESPALDA, CUELLO Y HOMBROS / 50 MIN <i>BACK, NECK AND SHOULDER</i>	\$1,500 MXN
RELAJANTE / 60 MIN <i>RELAXING</i>	\$1,500 MXN
DESCONTRACTURANTE SUECO/ 60 MIN PRESIÓN MEDIA <i>DECONTRACTING</i>	\$1,875 MXN
TEJIDO PROFUNDO / 50 MIN <i>DEEP TISSUE MASSAGE</i>	\$2,250 MXN
TERAPIA HX (MASAJE+ FACIAL)/ 90 MIN <i>HX THERAPY(MASSAGE + FACIAL)</i>	\$2,500 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

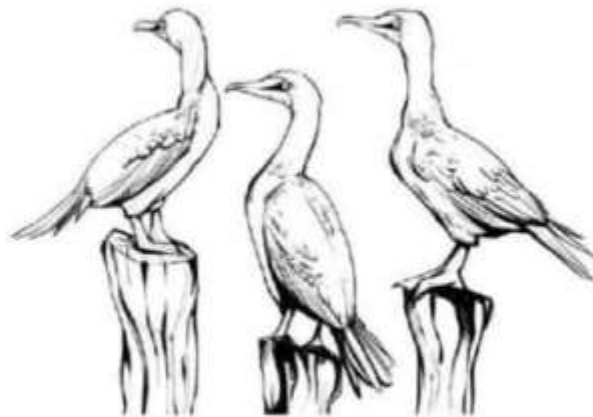
PASEO EN CABALLOS
HORSE RIDE

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