

Nuestra cocina es una búsqueda constante de equilibrio entre olores, sabores y texturas; cada platillo que sale de ella es entrega, pasión, deseo y fusión que equilibran y encuentran el punto de cada elemento.

Queremos que este punto se convierta en aquellos recuerdos que viven en ti y te remontan a situaciones de tu vida.

Deseamos convertir tu estancia en una explosión sensorial, que encuentres en nosotros un refugio momentáneo del mundo exterior; calidez, seguridad y confort que te harán sentir en casa.

Casa Club del Académico es de todos los universitarios y de aquellos que con orgullo visten nuestros colores.

¡Buen provecho!  
El Chef y sus cocineros.



# CASA CLUB DEL ACADÉMICO

*Restaurante*



Síguenos en:    
Teléfono: 5616 1558  
casaclubrestaurante@gmail.com  
www.restaurantecasaclubdelacademico.com.mx

# Vinos

## VINOS TINTOS

L.A Cetto Petite Sirah **Botella** **Copa**

**Lugar de Origen:** Valle de Guadalupe, Baja California. **México.** 2014  
12 Meses en barrica  
**Uva:** 100% Petite Sirah  
**Bodega:** L.A cetto  
**Graduación alcohólica:** 13.9%

Marqués de Cáceres **Botella** **Copa**

**Lugar de Origen:** Rioja, **España.** 2012 **\$520.00 \$140.00**  
12 Meses en barrica  
**Uva:** Tempranillo - Garnacha tinta - Graciano  
**Bodega:** Marqués de Cáceres  
**Graduación alcohólica:** 14.5%

Mayor de Castilla Roble **Botella** **Copa**

**Lugar de Origen:** Ribera Del Duero, **España.** 2012 **\$380.00 \$110.00**  
90 Días en barrica  
**Uva:** 100% Tempranillo  
**Bodega:** García Carrión  
**Graduación alcohólica:** 14%

Cune Crianza **Botella** **Copa**

**Lugar de Origen:** Rioja, **España.** 2012 **\$450.00 \$135.00**  
12 Meses en barrica  
**Uva:** 85% Tempranillo- 15% Garnacha Tinta, Mazuelo  
**Bodega:** CVNE  
**Graduación Alcohólica:** 13.5%

Protos Roble **Botella** **Copa**

**Lugar de Origen:** Ribera Del Duero, **España.** 2014 **\$640.00 \$170.00**  
12 Meses en barrica  
**Uva:** 100% Tempranillo  
**Bodega:** Protos  
**Graduación alcohólica:** 14.5%

Tall Horse Pinotage **Botella** **Copa**  
**Lugar de Origen:** Westerncape, Sudáfrica. 2015  
6 Meses en barrica  
**Uva:** 100% Pinotage  
**Bodega:** Tall Horse  
**Graduación alcohólica:** 13.5%

L.A. Cetto Nebbiolo **Botella** **Copa**  
**Lugar de Origen:** Valle de Guadalupe, Baja California. México. 2013  
14 Meses en barrica  
**Uva:** 100% Nebbiolo  
**Bodega:** LA CETTO  
**Graduación alcohólica:** 13.8%

Altos las Hormigas Malbec **Botella** **Copa**  
**Lugar de Origen:** Valle de Uco, Argentina. 2015  
12 Meses en barrica  
**Uva:** 100% Malbec  
**Bodega:** Altos las Hormigas  
**Graduación alcohólica:** 13%

Casa Madero Merlot **Botella** **Copa**  
**Lugar de Origen:** Parras, Coahuila México. 2015  
12 Meses en barrica  
**Uva:** 100% Merlot  
**Bodega:** Casa Madero  
**Graduación alcohólica:** 13.8%

Tall Horse Shiraz **Botella** **Copa**  
**Lugar de Origen:** Western Cape, Sudáfrica. 2015  
6 Meses en barrica  
**Uva:** 100% Shiraz  
**Bodega:** Tall Horse  
**Graduación Alcohólica:** 13.5%

Syrah Santo Tomás **Copa** **Botella**  
**Lugar de Origen:** Valle de Santo Tomas, México. 2014  
**Uva:** 100% Syrah  
**Bodega:** Santo Tomas  
**Graduación alcohólica:** 14%

Las Nubes Selección de Barricas **Botella** **Copa**  
**Lugar de Origen:** Valle de Guadalupe, Baja California. México. 2017  
**Uva:** Cariñena, Garnacha, Cabernet Sauvignon, Syrah, tempranillo  
**Bodega:** Las Nubes  
**Graduación alcohólica:** 13.5%

Santa Digna Carmenera **Botella** **Copa**  
**Lugar de Origen:** Valle Central, Chile. 2015  
**Uva:** 100% Carmenera  
**Bodega:** Miguel Torres  
**Graduación alcohólica:** 13.5%

Santa Digna Syrah **Botella** **Copa**  
**Lugar de Origen:** Valle Central, Chile. 2014  
**Uva:** 100% Syrah  
**Bodega:** Miguel Torres  
**Graduación alcohólica:** 13.5%

Montes Classic Series **Botella** **Copa**  
**Lugar de Origen:** Valle de Colchagua, Chile. 2014  
**Uva:** 100% Cabernet Sauvignon  
**Bodega:** Montes  
**Graduación Alcohólica:** 14%

Domaine Du Cheval Blanc **Botella** **Copa**

**Lugar de Origen:** Bordeaux, Francia. 2016  
**Uva:** Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Malbec, Merlot, Petit Verdot  
**Bodega:** Domaine du cheval blanc  
**Graduación Alcohólica:** 12%

**\$580.00** **\$170.00**

## VINOS BLANCOS

L.A. Cetto Chardonnay **Copa** **Botella**

**Lugar de Origen:** Valle de Guadalupe, Baja California. México. 2016  
**Uva:** 100% Chardonnay  
**Bodega:** L.A. CETTO  
**Graduación alcohólica:** 13%

**\$85.00** **\$290.00**

Blue Rhin **Copa** **Botella**

**Lugar de Origen:** Rheinhessen, Alemania. 2015  
**Uva:** Müller-thurgau  
**Bodega:** Blue Rhin  
**Graduación alcohólica:** 9.5%

**\$105.00** **\$350.00**

Diamante **Copa** **Botella**

**Lugar de Origen:** Rioja. España. 2015  
**Uva:** Viura - Malvasía  
**Bodega:** Franco Españolas  
**Graduación alcohólica:** 12.5%

**\$125.00** **\$415.00**

Santa Carolina Late Harvest **Copa** **Botella**

**Lugar de Origen:** Valle de Rapel, Chile. 2015  
**Uva:** 100% Sauvignon Blanc  
**Bodega:** Santa Carolina  
**Graduación alcohólica:** 12%

**\$130.00** **\$440.00**

Chablisienne **Botella**

**Lugar de Origen:** A.O.C Chablis Borgoña, Francia. 2012  
**Uva:** 100% Chardonnay  
**Graduación alcohólica:** 13%

**\$700.00**

Viña Esmeralda **Copa** **Botella**

**Lugar de Origen:** Catalunya, España. 2017  
**Uva:** Mascatel de Alejandra, Gewustramiuer  
**Bodega:** Torres  
**Graduación alcohólica:** 11.5%

**\$145.00** **\$480.00**

## VINOS ESPUMOSOS

Asti **Botella**

**Lugar de Origen:** D.O.C.G La Morra, Italia  
**Uva:** Moscato  
**Bodega:** Terré  
**Graduación alcohólica:** 7%

**\$520.00**

Jacqueline Brut Rosé **Botella**

**Lugar de Origen:** Francia  
**Uva:** 100% Merlot  
**Bodega:** C.G.E.V.F.  
**Graduación alcohólica:** 11.5%

**\$480.00**

## OTROS

Brandy **Copa** **Botella**

**Brandy Don Pedro** **\$60.00** **\$600.00**  
**Torres 5** **\$70.00** **\$700.00**  
**Torres 10** **\$80.00** **\$800.00**

Tequila	Copa	Botella
Cazadores	\$80.00	\$890.00
Herradura Blanco	\$110.00	\$1,190.00
Herradura Reposado	\$110.00	\$1,190.00
Centenario Oro	\$85.00	\$950.00
Centenario Plata	\$85.00	\$950.00
Cuervo Tradicional	\$80.00	\$890.00
Don Julio Reposado	\$120.00	\$1,300.00
Don Julio 70	\$130.00	\$1,380.00
1800 Reposado	\$110.00	\$1,190.00
Maestro Dobel Diamante	\$130.00	\$1,380.00

Mezcal	Copa	Botella
400 Conejos Espadín Jóven	\$120.00	\$1,300.00
Convite Espadín Jóven	\$135.00	\$1,460.00
Brujo #1 Espadín Jóven	\$110.00	\$1,190.00
Brujo #2 Espadín Pechuga de Maguey	\$130.00	\$1,380.00
Convite Espadín Jóven Madrecuixe	\$135.00	\$1,400.00

Ginebra	Copa	Botella
Bombay	\$120.00	\$1,300.00
Beefeater	\$100.00	\$1,100.00

Vodka	Copa	Botella
Absolut Azul	\$90.00	\$1,000.00
Smirnoff	\$75.00	\$830.00
Wyborowa	\$65.00	\$710.00
Stolichnaya	\$110.00	\$1,190.00
Absolut Raspberry	\$90.00	\$1,000.00
Absolut Citron	\$90.00	\$1,000.00

Cognac	Copa
Martell V.S.O.P	\$125.00

Ron	Copa	Botella
Appleton Blanco	\$75.00	\$830.00
Appleton Dorado	\$75.00	\$830.00
Appleton State	\$85.00	\$950.00
Bacardí Solera	\$80.00	\$890.00
Bacardí Blanco	\$75.00	\$830.00
Matusalem Blanco	\$85.00	\$890.00
Matusalem Platino	\$70.00	\$850.00
Matusalem Clásico	\$75.00	\$750.00

Whisky	Copa	Botella
Buchanan's 12	\$145.00	\$1,600.00
Chivas Regal 12	\$140.00	\$1,540.00
Etiqueta Roja	\$100.00	\$1,130.00
Etiqueta Negra	\$135.00	\$1,485.00
Buchanan's 18	\$225.00	\$2,450.00
Jack Daniels	\$115.00	\$1,245.00

Cerveza	Copa	Botella
Negra Modelo		\$50.00
Modelo Especial		\$50.00
Cerveza de Barril Clara - Oscura		\$45.00
Corona-Victoria-Pacifico-León		\$45.00

Cerveza Artesanal	Copa	Botella
Colimita Lager		\$75.00
Páramo Pale Ale		\$75.00
Allende Clara		\$75.00
Allende Oscura		\$75.00
Allende Agave Lager		\$75.00
Cuapá Ámbar		\$75.00
Cuapá Kölsh		\$75.00
La Brü Maiz Azul		\$75.00
Minerva Colonial		\$75.00
Minerva Viena		\$75.00

Cerveza Alemana	Copa	Botella
Benediktiner Weissbier 500ml		\$120.00
Köstritzer 330ml		\$100.00

## Aperitivos

	Copa
<b>Campari</b>	\$75.00
<b>Dubonet</b>	\$85.00
<b>Sperone Vermouth Blanco</b>	\$65.00
<b>Sperone Vermouth Seco</b>	\$65.00
<b>Sperone Vermouth Rosso</b>	\$65.00

## Digestivos

	Copa
<b>Jagermeister</b>	\$90.00
<b>Anís Cadenas</b>	\$90.00
<b>Anís Chinchón Dulce</b>	\$75.00
<b>Anís Chinchón Seco</b>	\$75.00
<b>Amaretto Di Saronno</b>	\$110.00
<b>Baileys</b>	\$90.00
<b>Frangelico</b>	\$90.00
<b>Chartreuse</b>	\$200.00
<b>Controy</b>	\$65.00
<b>Kahlúa</b>	\$70.00
<b>Licor 43</b>	\$110.00
<b>Midori</b>	\$90.00
<b>Strega</b>	\$180.00
<b>Galliano</b>	\$105.00
<b>Sambuca Negro</b>	\$85.00

## Cócteles

<b>Margarita</b>	\$90.00
<i>Mango, tamarindo, limón, fresa, pepino + tequila Cazadores + jarabe+hielo</i>	
<b>Bloody Mary</b>	\$90.00
<i>Vodka Absolut Azul + jugo de tomate + jugo de limón + salsa inglesa + salsa tabasco</i>	
<b>Mojito</b>	\$80.00
<i>Azúcar + hierbabuena + jugo de limón + ron Bacardí Blanco</i>	

<b>Piña Colada</b>	\$70.00
<i>Jugo de piña + ron Bacardí Blanco + crema de coco y piña</i>	

<b>Caipirinha</b>	\$70.00
<i>Cachaça + limón + azúcar</i>	

<b>Gin Tónico Casa Club</b>	\$110.00
<i>Limón amarillo + vainilla + ginebra Beefeater + agua quina + azúcar</i>	

<b>Gin Tónico Rosso</b>	\$110.00
<i>Toronja + romero + pepino + ginebra Beefeater y agua mineral</i>	

<b>Martini Tropical</b>	\$80.00
<i>Vino espumoso + jugo de guayaba con naranja y brocheta de uvas</i>	

<b>Samba</b>	\$110.00
<i>Sandía + romero + pepino + ginebra Beefeater y mineral</i>	

<b>Mojito de Lavanda</b>	\$70.00
<i>Limón + lavanda orgánica + azúcar y ron Bacardí Blanco</i>	

<b>Mango Tonic</b>	\$90.00
<i>Vodka + mango + quina + limón amarillo y eneldo</i>	

<b>Rojo Fresco</b>	\$90.00
<i>Jamaica + hierbabuena + tequila Cazadores y mineral</i>	

<b>Mezcal y Piña</b>	\$110.00
<i>Piña + jengibre + chile serrano + limón + agua mineral y mezcal Bruxo 1</i>	

<b>Manzanilla</b>	\$100.00
<i>Whisky Etiqueta Roja + manzana + canela + clavo manzanilla + vainilla y agua mineral</i>	

<b>Vino Tinto de la casa (copa)</b>	\$85.00
-------------------------------------	---------

<b>Vino Blanco de la casa (copa)</b>	\$85.00
--------------------------------------	---------

<b>Clericot Jarra 1.2 Lt.</b>	\$250.00
-------------------------------	----------

<b>Clericot Copa</b>	\$70.00
----------------------	---------

<b>Vino Tinto de verano (jarra)</b>	\$230.00
-------------------------------------	----------

<b>Vino Tinto de verano (copa)</b>	\$65.00
------------------------------------	---------

<b>Sangría Preparada</b>	\$90.00
--------------------------	---------

<b>Clamato</b>	\$35.00
----------------	---------