

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

**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

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

### Mayor de Castilla Roble

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

### Cune Crianza

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

### Protos Roble

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

## Tall Horse Pinotage

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

## L.A. Cetto Nebbiolo

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

## Altos las Hormigas Malbec

**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

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

## Tall Horse Shiraz

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

## Syrah Santo Tomás

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

## Las Nubes Selección de Barricas

**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 Carmenere

**Lugar de Origen:** Valle Central,  
Chile. 2015  
**Uva:** 100% Carmenere  
**Bodega:** Miguel Torres  
**Graduación alcohólica:** 13.5%

## Santa Digna Syrah

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

## Montes Classic Series

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

## Domaine Du Cheval Blanc

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

## VINOS BLANCOS

### L.A Cetto Chardonnay

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

### Blue Rhin

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

### Diamante

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

### Santa Carolina Late Harvest

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

## Chablisienne

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

## Viña Esmeralda

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

## VINOS ESPUMOSOS

### Asti

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

### Jacqueline Brut Rosé

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

## OTROS

### Brandy

**Brandy Don Pedro**  
Torres 5  
Torres 10

## Tequila

*Cazadores*  
*Herradura Blanco*  
*Herradura Reposado*  
*Centenario Oro*  
*Centenario Plata*  
*Cuervo Tradicional*  
*Don Julio Reposado*  
*Don Julio 70*  
*1800 Reposado*  
*Maestro Dobel Diamante*

## Mezcal

*400 Conejos Espadín Joven*  
*Convite Espadín Joven*  
*Bruxo #1 Espadín Joven*  
*Bruxo #2 Espadín Pechuga de Maguey*  
*Convite Espadín Joven Madrecuixe*

## Ginebra

*Bombay*  
*Beefeater*

## Vodka

*Absolut Azul*  
*Smirnoff*  
*Wyborowa*  
*Stolichnaya*  
*Absolut Raspberry*  
*Absolut Citron*

## Cognac

*Martell V.S.O.P*

## Ron

*Appleton Blanco*  
*Appleton Dorado*  
*Appleton State*  
*Bacardí Solera*  
*Bacardí Blanco*  
*Matusalem Blanco*  
*Matusalem Platino*  
*Matusalem Clásico*

## Whisky

*Buchanan's 12*  
*Chivas Regal 12*  
*Etiqueta Roja*  
*Etiqueta Negra*  
*Buchanan's 18*  
*Jack Daniels*

## Cerveza

*Negra Modelo*  
*Modelo Especial*  
*Cerveza de Barril Clara - Oscura*  
*Corona-Victoria-Pacifico-León*

## Cerveza Artesanal

*Colimita Lager*  
*Páramo Pale Ale*  
*Allende Clara*  
*Allende Oscura*  
*Allende Agave Lager*  
*Cuapá Ámbar*  
*Cuapá Kölsh*  
*La Brü Maiz Azul*  
*Minerva Colonial*  
*Minerva Viena*

## Cerveza Alemana

*Benediktiner Weissbier 500ml*  
*Köstritzer 330ml*

## Aperitivos

**Campari**  
**Dubonet**  
**Sperone Vermouth Blanco**  
**Sperone Vermouth Seco**  
**Sperone Vermouth Rosso**

## Digestivos

**Jagermeister**  
**Anís Cadenas**  
**Anís Chinchón Dulce**  
**Anís Chinchón Seco**  
**Amaretto Di Saronno**  
**Baileys**  
**Frangelico**  
**Chartreuse**  
**Controy**  
**Kahlúa**  
**Licor 43**  
**Midori**  
**Strega**  
**Galliano**  
**Sambuca Negro**

## Cócteles

### **Margarita**

Mango, tamarindo, limón, fresa, pepino + tequila  
Cazadores + jarabe+hielo

### **Bloody Mary**

Vodka Absolut Azul + jugo de tomate + jugo de  
limón + salsa inglesa + salsa tabasco

### **Mojito**

Azúcar + hierbabuena + jugo de limón + ron Bacardí  
Blanco

### **Piña Colada**

Jugo de piña + ron Bacardí Blanco + crema de coco y piña

### **Caipirinha**

Cachaça + limón + azúcar

### **Gin Tónico Casa Club**

Limón amarillo + vainilla + ginebra Beefeater + agua quina + azúcar

### **Gin Tónico Rosso**

Toronja + romero + pepino + ginebra Befeater y agua mineral

### **Martini Tropical**

Vino espumoso + jugo de guayaba con naranja y brocheta de uvas

### **Samba**

Sandía + romero + pepino + ginebra Beefeater y mineral

### **Mojito de Lavanda**

Limón + lavanda orgánica + azúcar y ron Bacardí Blanco

### **Mango Tonic**

Vodka + mango + quina + limón amarillo y eneldo

### **Rojo Fresco**

Jamaica + hierbabuena + tequila Cazadores y mineral

### **Mezcal y Piña**

Piña + jengibre + chile serrano + limón + agua mineral y mezcal Bruxo 1

### **Manzanilla**

Whisky Etiqueta Roja + manzana + canela + clavo manzanilla +  
vainilla y agua mineral

### **Vino Tinto de la casa** (copa)

### **Vino Blanco de la casa** (copa)

### **Clericot Jarra 1.2 Lt.**

### **Clericot Copa**

### **Vino Tinto de verano** (jarra)

### **Vino Tinto de verano** (copa)

### **Sangría Preparada**

### **Clamato**