

QINBEN



Since 1985

Para su mayor satisfacción, hemos expandido nuestro menú y mejorado tanto el sabor como la calidad de nuestros platillos ofreciéndoles una mayor variedad de la cocina Mexicana.

BOTANAS

· Asado de Puerco (480 gr.) Un platillo regional elaborado a base de una combinación de especias típicas norteañas. ¡Simplemente delicioso!.	\$219	· Guacamole Casagrande (200 gr.) Aguacate machucado acompañado de granada y chapulines. ¡Tienes que probarlo! (Por temporada).	\$259
· Atropellado (300 gr.) Una maravillosa combinación de la carne seca al estilo machacado, guisada con finas rebanadas de tomate, cebolla y chile serrano.	\$229	· Guacamole Mamucas (250 gr.) Aguacate en cubos con pico de gallo y aceite de oliva.	\$205
· Barbacoa de Arrachera (250 gr.) Exquisita arrachera cocinada a fuego lento con un toque de especias.	\$495	· Mollejas (250 gr.) Fritas como en ningún otro lugar.	\$359
· Betabel (200 gr.) Cocinado al carbón.	\$179	· Nachos Cargados (350 gr.) Los tradicionales nachos bañados con queso asadero, tomate, cebolla y rebanadas de chile jalapeño, acompañados con aguacate y refritos.	\$199
· Betabel Casagrande (220 gr.) Acompañado de queso panela y aderezo.	\$219	· Queso Flameado (200 gr.) Un verdadero agasajo. (Casagrande, Chorizo, Rajas, Champiñones, Trompo).	\$209
· Calabacita Empanizada (220 gr.) En rodajas acompañada de tomate y aguacate.	\$179	· Queso Panela (200 gr.) Acompañado con chile toreado, tomate y aguacate. (Plancha, Parrilla, Zarandeado).	\$209
· Carne Seca (100 gr.) Delgadas tiritas de la mejor carne.	\$229	· Queso Panela Russe (270 gr.) Queso panela planchado con champiñones (Bilbaina, Ajillo ó Mexicana).	\$235
· Carpaccio de Res (230 gr.) Láminas de Filete marinadas con especias.	\$415	· Refritos con Veneno (350 gr.) Acompañados de nuestras tradicionales gorditas.	\$189
· Carpaccio de Salmón (120 gr.) Delgadas láminas de salmón marinadas con limón y pimienta.	\$225	· Tacos de Cochinita Pibil (4 piezas) La tradicional cochinita con el sabor de la casa.	\$289
· Champiñones (270 gr.) A la Mantequilla, Mexicana, Bilbaina, Ajillo o Empanizados.	\$200	· Tacos de Fideo Ranchero (4 piezas) Los clásicos con nuestra sazón en tortilla ribeteada y con tuétano.	\$205
· Chicharrón de Pescado (220 gr.) Trozos de pescado fritos montados en molcajete en cama de mamucas.	\$280	· Tacos Locos (4 piezas) En tortilla de maíz bañados con el veneno del asado.	\$189
· Chicharrón de Pulpo (220 gr.) Pulpo frito con su guacamole y pico de gallo.	\$415		
· Chicharrón de Rib-Eye o New York (400 gr.) Cortado en pequeños cubos servido en molcajete con su guacamole, cebolla, cilantro y tomate.	\$399		
· Coliflor (300 gr.) Empanizada, Lampreada, Casagrande.	\$179		
· Coliflor Horneada (600 gr.) Marinada con una salsa de chiles secos.	\$255		
· Esquites en Tuétano Servidos en el hueso del tuétano con aderezo de la casa y chile de árbol.	\$179		
· Guacamole (200 gr.) Aguacate recién machucado con la tradicional bandera.	\$205		

TACOS Y TOSTADAS DE MARISCOS

· Tacos de Camarón (4 piezas)	\$290
· Tacos de Marlin (4 piezas)	\$265
· Tacos Gobernador (4 piezas)	\$320
· Tostadas de Camarón (3 piezas)	\$290
· Tostadas de Ceviche de Camarón (3 piezas)	\$290
· Tostadas de Ceviche de Pescado (3 piezas)	\$265

*El gramaje de los alimentos es aproximado y antes de cocción.



Esquites en Tucano



Champiñones a la Mantequilla



Mollejas



Guacamole Casagrande



Tostadas de Ceviche de Camarón



Queso Casagrande



Coliflor Horneada



Chicharrón de New York

MENÚ DEL DÍA \$729

A su elección de Entrada, Plato Fuerte y Postre.

Entradas

- **Crema de Chile Poblano** (220 ml.)
- **Crema de Elote** (220 ml.)
- **Ensalada de Espinacas** (300 gr.)
- **Ensalada Mixta Fresca** (300 gr.)
- **Sopa de Tortilla** (220 ml.)
- **Sopa de Verduras** (220 ml.)

Plato Fuerte

- **Camarones** (220 gr.)
(Casagrande, Ajillo, Empanizados).
- **Cortadillo de Filete a la Mexicana** (250 gr.)
- **Costillas de Rib-Eye** (600 gr.)
- **Filete Mignon** (230 gr.)
- **Medallones** (230 gr.)
(A la Mostaza, Pimienta, Limón).
- **Salmón** (220 gr.)
(En salsa de Mango, Tamarindo, Alcaparrado, Zarandeado, Cilantro, Almendrado, Al Piquín).

Postres

- **Crepas**
- **Flan**
- **Helado**
(Fresa, Vainilla, Chocolate)

*Incluye 1 Limonada ó Naranjada Naturales

MENÚ NIÑOS

- **Arroz con Pollo Infantil** (300gr.) \$165
- **Hamburguesa Infantil** (100 gr.) \$165
- **Nuggets de Pescado** (180 gr.) \$165
- **Nuggets de Pollo** (180 gr.) \$165
(Trozos de Pechuga).
- **Papas Fritas** (200 gr.) \$139
- **Sincronizadas** (2 piezas) \$145
- **Spaguetti** (150 gr.) \$150
(Bolognesa, Mantequilla, A la Crema)
- **Spaguetti Alfredo** (150 gr) \$150

ENSALADAS

- **Ensalada César** (280 gr.) \$225
Lechuga orejona aderezada acompañada de crotones y queso parmesano.
 - **Ensalada de Cítricos** (280 gr.) \$245
Espinacas, lechugas, nuez, arándanos, fresa, frambuesa, pera, naranja y su aderezo agrídulce.
 - **Ensalada de Espinacas** (280 gr.) \$230
Espinacas, huevo, tocino, jamón, aderezo italiano.
 - **Ensalada de Palmito** (350 gr.) \$255
Lechuga romana, tomate, aguacate, betabel, brócoli y aderezos.
 - **Ensalada del Chef** (370 gr.) \$325
Selección de lechugas, jamón, tomate, aguacate, queso panela, pechuga de pollo y huevo cocido.
 - **Ensalada Gaucho** (370 gr.) \$255
Selección de lechugas, aceituna verde y negra, tomate cherry, salsa de aguacate y queso asadero rallado.
 - **Ensalada Mixta Fresca** (350 gr.) \$200
Lechuga romana, italiana, brócoli, coliflor, morrón, clote y betabel con sus aderezos.
 - **Ensalada Tony** (380 gr.) \$230
Selección de lechugas, tomate cherry, espárragos, betabel, aceituna, pepinos y queso panela.
- (+) **Complementos extra**
- | | |
|-----------|-------|
| Pollo | \$105 |
| Camarones | \$120 |

CÓCTELES

- **Cóctel Campechano** (Pulpo, Camarón) (220 gr.) \$385
- **Cóctel de Camarones** (220 gr.) \$300





Salmón Almendrado



Ensalada de Cítricos



Costillas de Rib-Eye



Ensalada César



Spaguetti a la Crema



Sopa de Tortilla

*Imágenes con fines ilustrativos.

SOPAS & CREMAS

- Caldillo de Carne Seca** (250 ml.) \$235
El clásico caldo guisado a la mexicana.
- Caldo Tlalpeño** (350 ml.) \$269
Toda una tradición nacional, con arroz, pechuga desmenuzada de pollo, chile chipotle y aguacate. ¡Toda una delicia!.
- Crema Conde** (250 ml.) \$189
De Frijol Bayo.
- Crema de Brócoli** (250 ml.) \$189
Sabrosa crema con un toque de la casa.
- Crema de Chile Poblano** (250 ml.) \$189
Chiles asados a la parrilla y molidos en una combinación cremosa y succulenta.
- Crema de Elote** (250 ml.) \$199
Selección de elotes que dan como resultado esta delicia mexicana.
- Crema de Frijol Negro** (250 ml.) \$189
Con un sabor único y exquisito.
- Sopa de Cebolla** (250 ml.) \$189
Guisada con jugo de carne.
- Sopa de Fideo** (250 ml.) \$189
Sabroso caldo de tomate con fideo.
- Sopa de Frijol Negro** (250 ml.) \$189
Guisada con tomate, cebolla y cilantro.
- Sopa de Lenteja** (250 ml.) \$189
Deliciosa para acompañar cualquiera de nuestros platillos.
- Sopa de Mariscos** (350 ml.) \$299
Como sólo en Casagrande sabemos elaborarla.
- Sopa de Tortilla** (250 ml.) \$245
La preferida de muchos en Casagrande.
- Sopa de Verduras** (250 ml.) \$189
Con sabor clásico y tradicional.



Chile Relleno

En Casagrande usamos los ingredientes más frescos para preparar nuestros platillos.



ANTOJITOS

- Chiles Anchos Rellenos de Camarón** (2 piezas) \$360
Camarones guisados con salsa cremosa de chipotle.
- Chile Relleno de Carne** (1 pieza) \$265
De picadillo.
- Chile Relleno de Queso** (1 pieza) \$235
Asadero o Pancla.
- Enchiladas Rojas** (4 piezas) \$280
Bañadas con la salsa de la casa.
- Enchiladas Suizas** (4 piezas) \$280
Bañadas con salsa Fresadilla.
- Enmoladas de Pollo o Queso** (4 piezas) \$290
Cubiertas de mole oaxaqueño con refritos.
- Entomatadas de Pollo o Queso** (4 piezas) \$280
Cubiertas de salsa de tomate y gratinados.
- Frijoles Charros** (250 ml.) \$170
Platillo clásico mexicano, con el toque Casagrande.
- Quesadillas de Cuitlacoche** (4 piezas) \$260
Guisadas con cebolla y tomate.
- Quesadillas Mixtas** (4 piezas) \$260
Flor de Calabaza, Champiñones, Nopales, Rajas, Cuitlacoche.
- Quesadillas Naturales o Fritas** (4 piezas) \$240
Delicioso queso derretido en su elección de tortillas.
- Tacos de Pollo** (4 piezas) \$280
Con tomate, aguacate, cebolla y lechuga.
- Tostadas de Pollo** (3 piezas) \$280
Con pechuga de pollo desmenuzada.
- Hamburguesa Casagrande** (180 gr.) \$265
Rib-eye con Pork Belly al carbón con guarnición de champiñones y papas.

El gramaje de los alimentos es aproximado y antes de cocción.



Crema de Frijol Negro



Enmoladas de Pollo



Chiles Anchos Rellenos de Camarón



Crema de Elote



Enchiladas Rojas



Entomatadas de Pollo



Crema de Brócoli

*Imágenes con fines ilustrativos.

TACOS

-Campechanas Trompo, arrachera y queso.	\$425 (4u) \$325 (3u)	-Tacos de Rib-eye Rib-eye finamente picado en tortilla de maíz.	\$385 (4u) \$295 (3u)
-Gringas Queso con Trompo y pico de gallo.	\$355 (4u) \$255 (3u)	-Tacos de Rib-eye Gratinados Cubiertos de queso asadero derretido a su elección de tortillas.	\$425 (4u) \$320 (3u)
-Piratas Queso con arrachera y pico de gallo.	\$445 (4u) \$335 (3u)	-Tacos Morales Filete asado finamente picado, servido con cilantro, tomate y cebolla fresca.	\$365 (4u) \$280 (3u)
-Tacos de la Esquina Bañados con salsa y pico de gallo.	\$330 (5u) \$210 (3u)	-Volcanes de Arrachera Tostadas con frijoles refritos y Arrachera gratinadas.	\$550 (4u) \$415 (3u)
-Tacos de Trompo de Arrachera Arrachera guisada a la plancha.	\$495 (5u) \$295 (3u)	-Volcanes de Filete Tostadas con frijoles refritos y Filete gratinadas.	\$410 (4u) \$310 (3u)
-Tacos de Trompo de Puerco De lomo de cerdo.	\$330 (5u) \$210 (3u)		
-Costras de Trompo Laminado en tortilla de queso.	\$390 (5u) \$240 (3u)		
-Costras de Rib-eye Tortillas de queso doraditas con guacamole.	\$495 (4u) \$385 (3u)		
-Gaoneras de Rib-eye Con queso y guacamole.	\$479 (2u)		
-Tacos Casagrande Tacos de carne adobada y filete guisada con cebolla, champiñones, pimientos y tocino, en tortilla de harina gratinados.	\$375 (4u) \$290 (3u)		
-Tacos de Alambre Filete finamente picado con tocino, morrón y cebolla al grill.	\$365 (4u) \$280 (3u)		
-Tacos de Arrachera Arrachera asada y picada, servida con sus refritos y papa leonesa.	\$550 (4u) \$415 (3u)		
-Tacos de Cabrito (4 piezas) Desmenuzado acompañados con lechuga, tomate y aguacate rebanado.	\$290		
-Tacos de Carne Adobada (4 piezas) Carnitas de puerco marinadas con refritos y papa leonesa.	\$290		
-Tacos de Filete Chorreados con Tuétano Con su tuétano recién horneado.	\$365 (4u) \$280 (3u)		
-Tacos de Filete Encebollado Con refritos y papa leonesa.	\$365 (4u) \$280 (3u)		
-Tacos de Lechón (4 piezas) Lechón horneado desmenuzado con tomate, aguacate rebanado.	\$299		
-Tacos de Machacado (4 piezas) El tradicional de la casa servido en tortillas a su elección con frijoles refritos.	\$299		
-Tacos de Milanesa (4 piezas) Milanesa marinada al carbón.	\$299		



Costras de Trompo



Costras de Rib-Eye

Todos nuestros precios incluyen I.V.A.

*El gramaje de los alimentos es aproximado y antes de cocción.

CARNES

· Agujas Rib-Eye (450 gr.) Corte jugoso e insuperable para paladares exigentes.	\$759
· Alambres de Filete (250 gr.) Deliciosos cubos de filete preparados con tocino, cebolla y pimientos asados al carbón.	\$415
· Alambres de Filete Casagrande (250 gr.) Cubos de filete con champiñones, una delicia tradicional de Casagrande.	\$425
· Arrachera (250 gr.) Corte americano de exquisita carne al carbón.	\$570
· Arrachera Tampiqueña (250 gr.) Acompañada con una entomatada, refritos, rajas poblanas, papa leonesa y guacamole.	\$615
· Cortadillo de Arrachera a la Mexicana (220 gr.) Guisado con pico de gallo y servido con arroz y frijoles refritos.	\$550
· Cortadillo de Filete a la Mexicana (250 gr.) Un guiso del norte de México sazonado especialmente para obtener un sabor auténtico servido con arroz y frijoles refritos.	\$415
· Costillas de Rib-Eye (600 gr.) Jugosas porciones de carne al carbón.	\$460
· Diezmillo (250 gr.) Solo para conocedores.	\$510
· Filete (230 gr.) El sabor del corte habla por si solo.	\$415
· Filete Casagrande (230 gr.) En salsa blanca de alcaparras y champiñones flameados al tequila.	\$425
· Filete Mignon (230 gr.) Filete envuelto en tocino y bañado con su fino gravy.	\$425
· Filete Tampiqueña (230 gr.) Acompañado con una entomatada, refritos, rajas poblanas, papa leonesa y guacamole.	\$510
· Medallones de Filete Campesina (230 gr.) Tres medallones acompañados con su salsa mexicana, servidos con guacamole, papa leonesa y frijoles refritos gratinados.	\$455
· Milanesa de Filete (230 gr.) Empanizada o en sabana, acompañada de papas fritas.	\$420
· Rib-Eye Chico (260 gr.) Acompañado de papa al horno y cebolla asada.	\$425
· Rib-Eye Grande (400 gr.) Delicioso corte de res americano de la más alta calidad, perfectamente asado al carbón.	\$630
· Rib-Eye Gigante (1 kg.) Con papa galeana y chile toreado.	\$1,550

POLLOS

· Alambres de Pollo (300 gr.) Morrón, tocino y cebolla acompañados de arroz blanco y verduras.	\$305
· Milanesa de Pollo Empanizada (300 gr.) Acompañada de papas fritas.	\$305
· Pechuga Cordon Blue (300 gr.) Rellena de queso cheddar y jamón.	\$320
· Pechuga de Pollo (300 gr.) Plancha, Zarandeada, Mole, Parrilla.	\$305
· Pollo Deshuesado a la Parrilla (300 gr.) ¡Listo para degustar!.	\$305
· Pollo en Mole (300 gr.) Acompañado de arroz y refritos.	\$320
· Pollo Horneado al Romero (400gr.) El favorito de muchos de nuestros clientes.	\$320
· Pollo Zarandeado (300 gr.) Marinado en Achiote y especias.	\$305

ESPECIALIDADES DEL CHEF

· Cabrerías (600 gr.) Montadas en una piedra de sal, acompañadas con cebolla cambray y papa al horno.	\$999
· Cabrito al Horno a las Finas Hierbas (600 gr.) Horneado al día con una selección de especias únicas.	\$525
· Cabrito en Salsa (800 gr.) Guisado con la receta de la abuela.	\$445
· Costilla Short-Rib (1 kg.) Marinado en costra de chiles.	\$1,150
· Lechón (670 gr.) Como solo en Casagrande sabemos prepararlo.	\$435
· New York (750 gr.) Costra de ajo y perejil.	\$1,250
· Picaña (1 kg.) Con espárragos y papa galeana.	\$1,150



Arrachera

*El gramaje de los alimentos es aproximado y antes de cocción.



Agujas de Rib-Eye



Cabrerías



Camarones Rellenos



Alambres de Filete Casagrande



Costilla Short-Rib



Fetuccini con Pollo



Brochetas de Camarón

*Imágenes con fines ilustrativos.

PESCADOS & MARISCOS

- **Brochetas de Camarón Mediano** (250 gr.) \$365
Camarones con tocino, cebolla y pimientos asados al carbón, acompañados de verdura y arroz blanco.
- **Brochetas Mar y Tierra** (250 gr.) \$375
Cuatro camarones medianos y cuatro piezas de filete, asados a la perfección.
- **Camarones al Ajillo** (210 gr.) \$365
Guisados en aceite de oliva con ajo frito.
- **Camarones al Coco** (210 gr.) \$365
Empanizados con coco acompañado con salsa de mango.
- **Camarones Bilbaína** (210 gr.) \$365
Guisados en aceite de oliva, cebolla cambray, ajo, chile seco y serrano.
- **Camarones Casagrande** (210 gr.) \$365
Exquisita salsa a base de mantequilla, chile chipotle, cascara de naranja en delgadas tiras y tequila.
- **Camarones con Nopales Gratinados** (250 gr.) \$375
La fruta del mar combinada a la perfección con la planta mexicana por excelencia, los nopales. ¡Realmente sabroso!
- **Camarones Cuitlacoche** (210 gr.) \$375
Camarones dorados en mantequilla con ajo y cuitlacoche.
- **Camarones Empanizados** (210 gr.) \$365
Acompañados de tartara de la casa, verduras y arroz.
- **Camarones Rellenos** (220 gr.) \$375
Con queso Philadelphia y tocino.
- **Cortadillo de Huachinango a la Mexicana** (220 gr.) \$440
Preparado con salsa mexicana para darle el sabor de la casa.
- **Filete de Huachinango a la Bella Molinera** (220 gr.) \$499
Bañado con un guiso de camarones, champiñones, morrón rojo y un toque de tequila.
- **Filete de Huachinango a la Veracruzana** (220 gr.) \$440
Dorado en mantequilla con un toque de vino blanco, flameado y servido con su típica salsa veracruzana.
- **Filete de Huachinango a los Tres Chiles** (220 gr.) \$440
Rica combinación de chile ancho, mulato y cascabel.
- **Filete de Huachinango Casagrande** (220 gr.) \$440
Servido con una deliciosa salsa de crema y tequila.
- **Pulpo** (220 gr.) \$410
Al Mojo de Ajo, Ajillo, Bilbaina, Jalapeño, Mexicana, Mantequilla.

Los platillos crudos se sirven bajo consideración y el riesgo que esto implica.

En Casagrande usamos los ingredientes más frescos para preparar nuestros platillos. Cuentan con la calidad y frescura diaria que siempre ofrecemos.

- **Pulpo Entero** (300 gr.) \$465
Zarandeado, Parrilla.
- **Salmón** (220 gr.) \$430
En salsa de Mango, Tamarindo, Alcaparrado, Zarandeado, Cilantro, Almendrado, Al Piquín.

PASTAS

- **Fetuccini** (220 gr.) \$295
- **Fetuccini con Camarones** (220 gr.) \$295
La tradicional pasta con un toque de salsa de almeja y tomate acompañada de camarones medianos.
- **Fetuccini con Pollo** (220 gr.) \$290
Pasta en salsa de tomate con pollo.
- **Fetuccini con Salmón** (220 gr.) \$295
Pasta al olivo con vino blanco y perejil con trozos de Salmón.
- **Spaguetti** (220 gr.) \$225
(Bolognesa, Alfredo, Mantequilla, Salsa de Tomate, A la Crema)



Salmón en Salsa de Tamarindo

Debido a nuestras normas de calidad en ocasiones no estarán disponibles algunos platillos.

*El gramaje de los alimentos es aproximado y antes de cocción.

Algunos datos de interés sobre las especias que usamos en nuestros platillos que le dan ese sabor único.

Romero (Rosmarinus Officinalis).

El romero tiene la reputación de reforzar la memoria. Se ha convertido en un emblema de la fidelidad para los enamorados. En los tiempos antiguos se llevaba como amuleto poderoso para protegerse contra los hechizos de las brujas.

Hojas de laurel (Laurus Nobilis).

Una corona de hojas de laurel es la "marce" de poetas y atletas. Para los romanos simboliza sabiduría y gloria. Estas hojas se forman en el árbol homónimo. Existe un antiguo dicho que reza más o menos así: "Para ganar una corona de laureles, pon una hoja en tu estofado mientras puedes".

Eneldo (Anethum Graveloens).

El eneldo, se pensaba en antaño que espantaba los hechizos de brujas y también se ha registrado como medicina del alivio. Los primeros colonos trajeron consigo el eneldo a Norteamérica donde se hizo conocido como "la semilla de las reuniones", porque se daba a los niños para que los masticaran durante los sermones largos.

Cilantro (Coriandrum Sativum).

La semilla del cilantro ha sido usada por la humanidad desde los tiempos prehistóricos. Se han encontrado estas semillas y tumbas egipcias que datan del año 960 A.C. Los chinos creyeron una vez que confería la inmortalidad, y en la Edad Media se colocaba en pociones amorosas como afrodisíacos.

Estragón (Artemisa Draconculus).

El estragón era prácticamente desconocido en el mundo occidental hasta el siglo XIII. Su nombre se derivó de la palabra griega que significa "dragón", esto se debe a su raíz serpenteante y a su sabor penetrante. Se creía que las hierbas "dragón" curaban las mordidas de criaturas venenosas, pero hoy en día su uso es principalmente culinario.

Pimienta (Piper Nigrum).

Los granos de pimienta son el fruto picante de los tallos finos de la planta de pimienta, que cambia de color verde a rojo y luego a negro. La planta es de cultivo antiguo en el oriente y esta profundamente ligada al romanticismo del gran comercio de especias en la antigüedad.

Albahaca (Ocium Basilicum).

La albahaca es respetada como una planta imbuida con esencias divinas. En algunos países pertenece a la diosa del amor como protectora poderosa y a veces se lleva en el bolsillo para devolver los favores de una amante.

Ajo (Allium Sativum).

Los dientes de ajo se usaban en los tiempos medievales para repeler a los vampiros. Los beneficios medicinales de esta hierba se han reconocido durante siglos, haciendo del ajo uno de los ingredientes favoritos de la cocina italiana.

Mostaza (Brassica Nigra, Brassica Juncea, Brassica Alba).

Los romanos bautizaron esta hierba como derivación de "mustus", "el vino que mezclaba con la semilla por fiereza". Servían mostaza con todos los platillos imaginables. Sus hojas crecen con tal rapidez que se decía que podía crecer la ensalada mientras se asaba la carne.

Salvia (Salvia Officinalis).

La salvia, un arbusto de hoja "perenne" de la familia de la menta, ha sido estimada durante siglos como un condimento excelente para los alimentos como también para usos medicinales. En los tiempos antiguos se creía que la salvia agudizaba la memoria. (Los sabios necesitaban tener muy buena memoria).



Pick & Go | Delivery

Rappi DiDi Uber Eats

☎ 81 1477 0903-04, 81 1929 4297, 81 1492 0061, 81 8338 6812, 81 8338 6044



@CasaGdeRestaurante



@casagrandemty