



CASA
437
steakhouse





Así empieza **NUESTRA MARCA**

Casa 437 Steakhouse nace como un homenaje a los números que han sido brújula y guía, marcando los momentos decisivos del camino de nuestro fundador. Cifras que lo acompañaron a lo largo de su vida y que hoy dan vida a este lugar.

Porque 437 no es solo un nombre, es una vibración.
Una energía que, al revelarse, nos lleva siempre al mismo punto:

$$\textcircled{4 + 3 = 7} \quad 7 + 7 = 14 \quad 1 + 4 = \underline{5}$$

EL 5: EL NÚMERO DE LOS SENTIDOS.

El que representa la excelencia, la transformación, el movimiento y la libertad.

Y así nace Casa 437 Steakhouse, un espacio donde todo está conectado:
la tierra y el origen, el fuego que honra la tradición,
la carne como ritual, los aromas que despiertan memoria,
la música que acompaña la experiencia,
y el instante que se convierte en celebración.

Somos más que una mesa servida.
Somos energía, secuencia y sabor.

Casa 437 Steakhouse — donde vibramos en 5.





Entradas



Carpaccio de lomo fino



Chicharrones



Pulpo parrillado



Longaniza

LONGANIZA

Artisanal de cerdo a la parrilla

\$29.000

MORCILLA

Artisanal a la parrilla acompañado con ají de la casa

\$25.000

CHICHARRONES

Panceta de cerdo en dos cocciones acompañados de guacamole y limón

\$37.000

CARPACCIO DE LOMO FINO

Servido con rúgula y parmesano, aromatizado con licor de Jerez

\$49.000

Alergenos: Lácteos

MORCILLA DE CHÓCOLO

Receta de las raíces de Casa 437, rellena de chócolo y trozos de cerdo

\$25.000



Entradas

PULPO PARRILLADO

Servido sobre lajas de papa gratinada

Alergenos: Moluscos y lácteos

\$75.000

CAMEMBERT CON UCHUVAS Y JALAPEÑOS

Al hierro con mermelada de uchucas ligeramente picantes y tosta

Alergenos: Gluten y lácteos

\$88.000

LANGOSTINOS DE LA VERA

Salteados con mantequilla de la Vera (5 unidades)

Alergenos: Crustáceos y lácteos

\$65.000

HONGOS AL SARTÉN

Champiñones salteados y gratinados al sartén

Alergenos: Lácteos

\$38.000

AREPA DE MAÍZ TIERNO CON QUESO

Servidas con queso costeño y miel de abejas ligeramente picante

Alergenos: Lácteos

\$21.000



Camembert con uchucas y jalapeños



Ensaladas

ENSALADA DE PERAS

\$37.000

Mix de lechugas, peras caramelizadas, praliné de almendras, queso azul y vinagreta de uva isabelina

Alergenos: Frutos secos, lácteos y canela

ENSALADA DE MAIZ PARRILLADO

\$35.000

Mix de lechugas, tomate uvalina, queso feta, pimentón, con aderezo de cilantro y miel

Alergenos: Lácteos

ENSALADA DE LA CASA

\$35.000

Mix de lechugas con pepino europeo, rábano, aguacate, espárragos, tomate uvalina, queso parmersano y vinagreta de mostaza Dijon

Alergenos: Lácteos y mostaza





Sopas

CREMA DE TOMATES ROSTIZADOS

\$25.000

Servida con queso feta, aceite de oliva y germinados de albahaca

Alergenos: Lácteos

CALDERETA DE MARISCOS

\$80.000

Bisque servida con mejillones, almejas, langostinos, calamar, pescado y pulpo

Alergenos: Crustáceos, moluscos, pescado

SOPA DE CEBOLLA

\$38.000

Con tosta de masa madre gratinada con queso gruyere, mozzarella y parmesano

Alergenos: Gluten y lácteos





Cortes Nacionales

RIB EYE NACIONAL

500 gramos

\$138.000

BABY BEEF NACIONAL

350 gramos

\$92.000

NEW YORK NACIONAL

350 gramos

\$98.000

PUNTA DE ANCA NACIONAL

350 gramos

\$98.000

BANDERITAS NACIONAL

350 gramos

\$75.000



New York nacional



Cortes Importados



TOMAHAWK IMPORTADO

1000 gramos

\$645.000



T-BONE IMPORTADO

900 gramos

\$360.000



ASADO DE TIRA IMPORTADO

300 gramos

\$115.000



ARRACHERA

400 gramos

\$165.000



Tomahawk
importado



Platos fuertes

FILET MIGNÓN

240 gramos de medallón de lomo albardado, con hongos parrillados y salsa de vino

Alérgenos: Lácteos

\$99.000



SALMÓN PARRILLADO

240 gramos de salmón fresco a la parrilla con mantequilla de hierbas, servido con puré cremoso de papa

Alérgenos: Lácteos

\$85.000

BABY PORK RIBS

500 gramos de costillas de cerdo a la parrilla bañadas en salsa BBQ de la casa

\$72.000



POLLO PARRILLADO

1/2 pollo deshuesado "sticky glazed" especiado a la parrilla

Alérgenos: Canela

\$60.000

PARRILLADA DE MARISCOS

Pesca blanca, pulpo, langostinos, calamares, almejas y mejillones parrillados servidos con mantequilla de ajo

Alérgenos: Crustáceos, moluscos, pescado, lácteos

\$160.000





Hamburguesas



HAMBURGUESA 437

\$65.000

200 gramos de carne de res, queso Emmental, tocineta, pepinillos, cebolla caramelizada y pan de la casa

Alergenos: Gluten y lácteos



HAMBURGUESA CLÁSICA

\$65.000

200 gramos de carne de res, queso Emmental, cogollos europeos, tomate, cebolla, alioli, tocineta y pan de la casa

Alérgenos: Gluten y lácteos



Acompañamientos

ESPÁRRAGOS

\$27.000

A la parrilla, con aceite de oliva y nieve de parmesano

Alergenos: Lácteos

PAPAS ROYALES

\$25.000

A la francesa con parmesano, perejil y sal de ajo

Alergenos: Lácteos

PAPAS ROYALE TRUFADAS

\$29.000

A la francesa con aceite de trufa, parmesano, perejil y sal de ajo

Alergenos: Lácteos

PAPA CON TOCINETA

\$25.000

Al vapor con crema, perejil y cebollin

Alergenos: Lácteos



Espárragos



Acompañamientos

PURÉ DE PAPA

200 gramos de puré cremoso de papa

Alergenos: Lácteos

\$20.000

ENSALADA

Mix de lechugas con aguacate, tomate uvalina, rábanos, pepino europeo y vinagreta Dijon

Alergenos: Mostaza

\$15.000

ZANAHORIAS ORGÁNICAS

Parrilladas con aceite de oliva

\$15.000



Puré de papa



Papa y tocineta



Zanahorias Parrilladas



Papas royales



Menú infantil

BABY BEEF

\$45.000

Lomo fino acompañado de papas a la francesa

MILANESA DE POLLO

\$35.000

Acompañada de papas a la francesa

Alergenos: Gluten

HAMBURGUESA

\$35.000

Carne de res, queso mozzarella, tocineta, cogollo y tomate. Acompañada de papas a la francesa

Alergenos: Gluten y lácteos

PASTA CON POLLO

\$35.000

Fusilli o spaguetti con salsa Alfredo y pollo parrillado

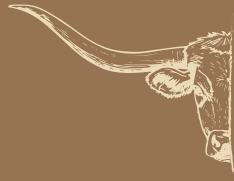
Alergenos: Gluten y lácteos



Baby beef



Hamburguesa



Postres

CACAO AZUL

Volcán de chocolate con relleno de trufa de chocolate blanco y queso azul

\$25.000

Alergenos: Gluten, huevos, lácteos, chocolate

PASIÓN DE MARACUYÁ

Cannolis de pistacho rellenos de mousse de maracuyá sobre ligera base de chocolate y helado artesanal de vainilla

\$25.000

Alergenos: Gluten, huevos, lácteos, chocolate, pistacho

AMANECER 437

Merengue relleno de helado, espuma de yogurt griego y frutos rojos

\$25.000

Alergenos: Lácteos y huevo

TIERRA DULCE

Cheesecake con base crocante de oreo y mermelada de frutos rojos

\$25.000

Alergenos: Lácteos, gluten, huevo

FLOR DE AGUARDIENTE

Tartaleta crocante de sablé rellena con crema muselina aromatizada con yerbabuena y limón, acompañada de chantilly al aguardiente y un delicado toque de frutos rojos

\$25.000

Alergenos: Lácteos, gluten, huevo

CRÈME BRÛLÉE DE BAILEYS

Crema francesa con toques de Baileys, coronada con azucar caramelizada crujiente

\$25.000

Alergenos: Lácteos, gluten, huevo

ADICIÓN DE HELADO

1 bolita de helado artesanal de vainilla

\$9.000

Alergenos: Lácteos

COPA DE HELADO

2 bolitas de helado artesanal de vainilla con frutos rojos

\$18.000

Alergenos: Lácteos



Tierra dulce



Flor de aguardiente



Crème Brûlée de Baileys



Coctelería Clásica

NEGRONI

Ginebra, vermouth rosso y Campari

\$51.000

MANHATTAN

Whisky americano, gotas amargas y vermouth rosso

\$51.000

OLD FASHION

Whisky americano, gotas amargas y azúcar

\$51.000

MOJITO

Ron, yerbabuena, limón y azúcar

\$51.000

PENICILLIN

Whisky, sirope simple, jengibre y limón

\$51.000

MARGARITA

Tequila, licor de naranja y limón

\$51.000

DRY MARTINI

Ginebra y vermouth dry

\$51.000

COSMOPOLITAN

Vodka, jugo de arándanos, licor de naranja y limón

\$51.000

APEROL SPRITZ

Aperol, vino espumoso y soda

\$51.000

MOSCOW MULE

Vodka, ginger beer y limón

\$51.000





Cócteles de autor

CAÑA EXÓTICA

Jugo de caña, vodka y limón

\$49.000

CAÑA Y SOL

Jugo de caña, ron y limón

\$49.000

HUERTO DE AZÚCAR

Jugo de caña, tequila y limón

\$49.000

HERBAL SPRITZ

Ginebra, almíbar de hierbas, vino espumoso y limón

\$49.000

FUEGO DEL VALLE

Vodka con maracuyá, licor de durazno, limón y vino espumoso

\$49.000

DURAZNO A LAS BRASAS

Ron, Aperol, sirope de durazno y limón

\$49.000

AGAVE BOTÁNICO

Tequila con almíbar de hierbas y jugo de lulo

\$49.000

TEMAZCALERO

Mezcal con piña, lulo, Tajín y soda de lima limón

\$49.000

JUAICA SUNSET

Mezcal con almíbar de piña parrillada, licor de naranja, limón y soda de toronja

\$47.000



Sodas Casa 437

SODA DE UVA ISABELINA CON BAYAS ROJAS

\$21.000

Uva isabelina y bayas rojas con zumo de limón

SODA DE PIÑA Y MARACUYÁ

\$21.000

Piña parrillada y maracuyá con zumo de limón

SODA DE FLOR DE JAMAICA Y LYCHEE

\$25.000

Extracto de flor de Jamaica, lychee y zumo de limón

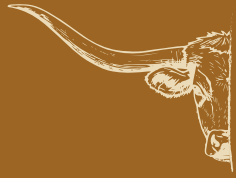
SODA DE CAÑA Y JENGIBRE

\$21.000

Jugo de caña con soda de jengibre y zumo de limón



Soda de uva isabelina
con bayas rojas



Sangrias de la casa

JARRA DE SANGRÍA

Blanca, tinto o rosada

\$165.000

COPA DE SANGRÍA

Blanca, tinto o rosada

\$49.000

COPA DE VERANO

Tinta o blanca

\$49.000

Cervezas

CLUB DORADA

\$17.000

STELLA ARTOIS

\$19.000

CORONA

\$19.000





Bebidas sin alcohol

AGUA	\$11.000
AGUA CON GAS	\$11.000
COCA-COLA	\$11.000
COCA-COLA ZERO	\$11.000
SPRITE	\$11.000
SODA	\$11.000
GINGER ALE	\$11.000
ACQUA SAN PELLEGRINO 505 ml	\$19.000
ACQUA PANNA 505 ml	\$19.000
TÓNICA MIL976 OCEAN	\$15.000
LIMONADA NATURAL	\$15.000
LIMONADA DE YERBABUENA	\$17.000





Adiciones

ZUMO DE LIMÓN	\$5.000
CHELADA	\$5.500
MICHELADA	\$6.500
ZUMO DE NARANJA	\$9.000
ZUMO DE CRANBERRY	\$9.000

Bebidas Calientes

AMERICANO	\$9.000
CAPPUCCINO	\$11.000
CAFFÈ LATTE	\$11.000
ESPRESSO	\$9.000
MACCHIATO	\$11.000
AROMÁTICA	\$9.000





www.juaica.com.co
[@casa437steakhouse](https://www.instagram.com/casa437steakhouse)