

CAROLO

COCINA MEDITERRÁNEA

SUGERENCIAS DESAYUNO

BOWL DE MANGO CON PAPAYA yogurt griego, supremas de toronja, piña y granola de la casa \$195

CREPAS DE POLLO CON MOLE gratinadas con queso manchego \$220

CREPAS DE HUITLACOCHÉ con flor de calabaza bañadas con suiza poblana \$215

TOAST DE CHORIZO CON PAPA bañado con salsa divorciada (martajada y de habanero) \$210

TACOS DE BARBACHERA \$245

OMELETTE PRIMAVERA relleno de verduras espiral, con salsa de jitomate rostizado \$215

 [CAROLO.MX](#)  [@CAROLOMX](#)

Precios en moneda nacional e incluyen 16% de IVA

Cocina mediterránea contemporánea, cuidamos la calidad, los ingredientes y los procesos del campo a la mesa. Trabajamos con los mejores productores que comparten nuestra filosofía de excelencia y sustentabilidad. Carolo es un estilo de vida, sinónimo de calidad y excelencia.

¡Somos un equipo de expertos comprometidos contigo dedicados a hacerte feliz!

CAROLO

COCINA MEDITERRÁNEA

FRUTAS Y BOWLS

BOWL DE FRUTAS MIXTAS \$95

SUPREMA DE TORONJA \$125

PLATO DE FRUTA \$145

FRUTOS ROJOS granola de Carolo, yogurt natural y queso cottage \$155

AÇAÍ BOWL berries, leche de almendra, plátano, coco rallado y granola \$195

NUESTRA PANADERÍA

CAROLO HOT CAKES salsa de avellana, cajeta y maple \$185

PAN DULCE croissants, chocolates y conchas \$55

PANQUÉS té verde, plátano con dulce de leche y nuez, limón y semilla de amapola \$60

TOASTS

AGUACATE jitomates cherry y queso parmesano \$195

SALMÓN mascarpone, aguacate y vinagreta de echalote y alcapparras \$265

CROQUE MADAME jamón de pavo, queso gruyere, bechamel y huevo frito \$245

MOLLETES frijoles refritos, mozzarella fresca, pico de gallo y guacamole \$185

CLÁSICOS

ENCHILADAS SUIZAS CON POLLO gratinadas con queso mozzarella \$215

CHILAQUILES NATURALES queso fresco, crema ácida y cebolla \$175

CHILAQUILES Y CECINA con salsa habanero tatemada \$245

ENFRIJOLADAS CAROLO rellenas de huevo con chorizo, gratinadas \$215

AÑADIR ORDEN

Huevo (2 piezas) \$40

Pollo, chorizo, tocino o jamón

de pavo (60 g) \$75

HUARACHES

HECHOS AL MOMENTO SERVIDOS CON HUEVO ESTRELLADO

Pollo \$225 / Cecina \$250 / **Rib Eye** \$265

Salsas: verde, roja o habanero

HUEVOS ORGÁNICOS (2 PZAS)*

HUEVOS MARIANITA poché en salsa Marianita con chipotle relleno de queso y jocoque \$195

RANCHEROS CAROLO divorciados y gratinados \$215

HUEVOS BENEDICTINOS pechuga de pavo o salmón noruego ahumado \$245

A LA MEXICANA \$185

HUEVOS CHAPULTEPEC estrellados sobre tortilla de harina, queso mozzarella, jamón de pavo y aguacate, bañado en salsa verde \$215

MACHACA NORTEÑA huevos revueltos con machaca y pico de gallo \$225

* Huevos de Valle de Bravo, rancho Dos Aguas.

OMELETTES

OMELETTE CAROLO flor de calabaza, queso mozzarella y salsa poblana \$215

OMELETTE DE HONGOS espinacas y queso de cabra \$215

OMELETTE DE SALMÓN NORUEGO AHUMADO queso crema y alcapparras \$260

OMELETTE DE GRUYERE con jamón de pavo y crema de chipotle \$245

LIGERO

HUEVOS RANCHEROS con cama de nopal, tinga de hongos y huevos estrellados, bañados en salsa ranchera \$210

CHILAQUILES 360 totopos horneados de nopal Susalia con pollo y salsa suiza de yogurt \$235

QUESO PANELA ASADO CON NOPALES \$195

Precios en moneda nacional e incluyen 16% de IVA