

SUGERENCIAS
COMIDA

ENSALADA DE SANDÍA, QUESO
FETA, PESTO Y PISTACHE

\$215

CARPACCIO DE PULPO, LIMÓN EUREKA, ENELDO, ACEITE
DE CÍTRICOS, CHILE CUARESMEÑO, ENELDO Y CHIPS DE MAÍZ

\$385

RÓBALO A LA PUTANESCA,
ALCACHOFA Y KALE CRUJIENTE

\$485

PIZZA POMODORO, CALABAZA ROSTIZADA,
LEMON PEPPER, JOCOQUE Y CHIPS DE BERENJENA

\$395

CAROLO

COCINA MEDITERRÁNEA

PIZZAS

MARGARITA

Burrata, parmesano, pomodoro, albahaca y aceite de oliva

Chica \$260 / Grande \$350

PEPPERONI, SALAMI, PROSCIUTTO COTTO

y chiles calabreses

Chica \$295 / Grande \$395

SAN DANIELLE

Prosciutto, parmesano, mozzarella y arúgula

Chica \$295 / Grande \$395

A LOS 6 QUESOS

Chica \$285 / Grande \$395

ENTRADAS

JOCOQUE ARTESANAL con zaatar aceite de oliva y pan de la casa (120 g) \$195

AGUACATES AL GRILL mignonette de salsas negras, queso feta y perejil crujiente \$150

TACOS DE CAMARÓN spicy mayo, frijoles, pico de gallo, aguacate y col (2 piezas) \$250

CORAZONES DE PALMITO alcachofa, jitomate, pepino, aguacate y olivas \$225

TOSTADA DE ATÚN aguacate y ponzu (1 pza) \$155

CARPACCIO DE RES alioli de trufa blanca y parmesano reggiano (100 g) \$360

BURRATA higos, arúgula, prosciutto, miel y balsámico \$305

ALCACHOFA AL CARBÓN y alioli de especias mediterráneas (1 pza) \$150

PALOMITAS DE CAMARÓN jalapeños, spicy mayo y ponzu (130 g) \$305

COSTRA DE RIB EYE queso asadero y chiles toreados (280 g) \$385

PRIMEROS

SOPA DE JITOMATE ROSTIZADO queso boursin y pesto \$195

SOPA DE ALCACHOFA con esencia de trufa blanca \$195

CONSUMÉ DE POLLO ORGÁNICO verduritas y pasta \$195

ENSALADA GRIEGA pepino, jitomate, perejil, kalamata, aguacate, cebolla y feta \$215

ENSALADA CAROLO jitomate deshidratado, corazón de alcachofa, espárragos, palmitos, queso de cabra y almendras \$225

- Pechuga de pollo orgánica a la plancha (100 g) +\$100
- Salmón a la plancha (100 g) +\$140

FUERTES

PENNE ARRABIATA con burrata tibia \$385

MACARONI en salsa rosa al vodka \$395

FUSILLI CON SALSA DE ESPINACA alcachofa, espárrago, queso de cabra y jitomate rostizado \$375

LASAGNA BOLOGNESE bechamel y pecorino \$395

SPAGUETTI TARTUFATA parmesano y pimienta \$445

GNOCCCHIS con salsa de parmesano y prosciutto \$430

TALLARINES PÉRGOLA AL AZAFRÁN hongos, flor de calabaza, parmesano, ralladura de cítricos y zucchini \$375

RISOTTO DE CORAZÓN DE ALCACHOFA \$385

RISOTTO DE HONGOS ajillo ligero y queso parmesano \$375

RISOTTO DIAVOLA camarón, pulpo y pesca del día \$410

SALMÓN AL CEDRO pesto, verduras salteadas y puré de papa (190 g) \$470

RÓBALO AL CILANTRO aceite de oliva, alcaparrras, alcachofa, jalapeño y arroz jazmín (200 g) \$470

PULPO CRUJIENTE AL CARBÓN limón amarillo, arúgula, cherry y alcaparra a la leña (180 g) \$475

PECHUGA ORGÁNICA AL CARBÓN puré de papa trufada y ensalada con palmitos (200 g) \$340

FILETE A LAS BRASAS chimichurri, cebollitas toreadas y tortillas (200 g) \$520

RIB EYE bernesa y papas rotas (400 g) \$690

PANINI DE POLLO AL PESTO arúgula, jitomate deshidratado y parmesano \$355

MILANESA CON POMODORO queso mozzarella y albahaca (200 g) \$560

FRENCH DIP rib eye, dijón, gruyere y jugo de carne (180 g) \$470

HAMBURGUESA CAROLO queso gruyere, cebolla caramelizada, jitomate y lechuga (200 g) \$395