

SUGERENCIAS
COMIDA

CARPACCIO DE PORTOBELLO, CORAZÓN DE ALCACHOFA, CEBOLLITAS
CAMELIZADAS, ACEITE DE OLIVA Y VINAGRE BALSÁMICO

\$335

CAMARONES CON ROMERITOS
AL MOLE NEGRO

\$415

PUNTAS DE FILETE A LA MEXICANA, ARROZ BLANCO,
FRIJOLES REFritos Y TORTILLAS DE MAÍZ

\$520

CHEESECAKE CON COULIS
DE FRUTOS ROJOS

\$220

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

CARPACCIO DE PULPO limón eureka, eneldo,
aceite de cítricos, chile cuaresmeño y chips
de maíz \$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

GNOCCHIS 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,

alcaparras, 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 trufado 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 RIB EYE 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