

CAROLO

COCINA MEDITERRÁNEA

PIZZAS

MARGARITA

Burrata, parmesano, pomodoro, albahaca y aceite de oliva (640g)
Chica \$295 / Grande \$390

PEPPERONI, SALAMI, PROSCIUTTO COTTO
y chiles calabreses (640g)
Chica \$325 / Grande \$430

SAN DANIELLE

Prosciutto, parmesano, mozzarella y arúgula (640g)
Chica \$325 / Grande \$430

A LOS 6 QUESOS (640g)
Chica \$315 / Grande \$420

ENTRADAS

JOCOQUE ARTESANAL con zaatar
aceite de oliva y pan de la casa (120 g) \$220
AGUACATES AL GRILL mignonette de salsas
negras, queso feta
y perejil crujiente (340g) \$195
TACOS DE CAMARÓN spicy mayo, frijoles,
pico de gallo, aguacate y col (2 piezas) \$290
CORAZONES DE PALMITO alcachofa,
jitomate, pepino, aguacate
y olivas (310g) \$255
TOSTADA DE ATÚN aguacate y ponzu
(1 pza) \$175

CARPACCIO DE RES alioli de trufa blanca
y parmesano reggiano (100 g) \$390

BURRATA higos, arúgula, prosciutto,
miel y balsámico (190 g) \$335

ALCACHOFA AL CARBÓN y alioli de
especias mediterráneas (1 pza) \$170

TIRADITO DE ATÚN, aguacate, ponzu,
mayonesa spicy y aceite de ajonjolí con
chiles (110 gr) \$460

PALOMITAS DE CAMARÓN jalapeños,
spicy mayo y ponzu (130 g) \$345

COSTRA DE RIB EYE queso asadero y chiles
toreados (280 g) \$425

CARPACCIO DE PULPO limón eureka, eneldo,
aceite de cítricos, chile cuaresmeño y chips
de maíz (100g) \$430

PRIMEROS

SOPA DE JITOMATE ROSTIZADO
queso boursin y pesto (300ml) \$220

SOPA DE ALCACHOFA
con esencia de trufa blanca (300ml) \$220

CONSUMÉ DE POLLO ORGÁNICO
verduritas y pasta (300ml) \$220

ENSALADA GRIEGA pepino, jitomate, perejil,
kalamata, aguacate, cebolla
y feta (380g) \$240

ENSALADA CAROLO jitomate deshidratado,
corazón de alcachofa, espárragos, palmitos,
queso de cabra y almendras (320 g) \$250

- Pechuga de pollo orgánica
a la plancha (100 g) +\$120
- Salmón a la plancha (100 g) +\$160

FUERTES

PENNE ARRABIATA
con burrata tibia (360g) \$430
MACARONI en salsa rosa al vodka (450g) \$430
FUSILLI CON SALSA DE ESPINACA
alcachofa, espárrago, queso de cabra
y jitomate rostizado (550g) \$420
LASAGNA BOLOGNESE
bechamel y pecorino (400g) \$440
SPAGUETTI TARTUFATA
parmesano y pimienta (560g) \$495
GNOCCHIS con salsa de parmesano
y prosciutto (420g) \$475

TALLARINES PÉRGOLA AL AZAFRÁN hongos,
flor de calabaza, parmesano, ralladura de
cítricos y zucchini (620g) \$425

RISOTTO DE CORAZÓN DE ALCACHOFA
(490g) \$430

RISOTTO DE HONGOS ajillo ligero
y queso parmesano (490g) \$415

RISOTTO DIAVOLA camarón, pulpo
y pesca del día (560g) \$475

SALMÓN AL CEDRO pesto, verduras
salteadas y puré de papa (200 g) \$540

PESCADO AL CILANTRO aceite de oliva,
alcaparras, limón eureka, jalapeño y arroz
jazmín (200 g) \$560

PESCADO PROVENZAL, espárrago
asado, alcaparras y hierbas \$560

PULPO CRUJIENTE AL CARBÓN limón
amarillo, arúgula, cherry
y alcaparra (180 g) \$565

PECHUGA ORGÁNICA AL CARBÓN
puré de papa trufado y ensalada con
palmitos (200 g) \$385

FILETE A LAS BRASAS chimichurri, cebollitas
toreadas y tortillas (200 g) \$595

RIB EYE bernesa y papas rotas (400 g) \$820

PANINI DE POLLO AL PESTO arúgula, jitomate
deshidratado y parmesano (240g) \$410

MILANESA RIB EYE CON POMODORO
queso mozzarella y albahaca (200 g) \$635

FRENCH DIP rib eye, dijon, gruyere
y jugo de carne (180 g) \$540

HAMBURGUESA CAROLO queso gruyere,
cebolla caramelizada, jitomate y lechuga
(200 g) \$440

El consumo de proteínas crudas o semi crudas es bajo responsabilidad del comensal
Todos nuestros precios incluyen 16% de IVA. Peso antes de cocción.