

CAROLO

COCINA MEDITERRÁNEA

FRUTAS Y BOWLS

BOWL DE FRUTAS MIXTAS (210g) \$110
SUPREMA DE TORONJA (220g) \$165
PLATO DE FRUTA (310g) \$190
FRUTOS ROJOS granola Carolo y yogurt natural (310g) \$205
AÇAÍ BOWL berries, leche de almendra, plátano, coco rallado y granola (280g) \$260

NUESTRA PANADERÍA

CAROLO HOT CAKES salsa de avellana, cajeta y maple (260g) \$220
PAN DULCE croissants, chocolates y conchas (1pz) \$70
PANQUÉS té verde, plátano con dulce de leche y nuez, limón y semilla de amapola (individual) (120 gr) \$70
PANQUÉ DE TEMPORADA (120 gr) \$70

TOASTS

AGUACATE jitomates cherry y queso parmesano (280g) \$250
SALMÓN mascarpone, aguacate, vinagreta de echalote y alcaparras (280g) \$330
CROQUE MADAME jamón de pavo, queso gruyere, bechamel y huevo frito (320g) \$295
MOLLETES frijoles refritos, queso manchego, pico de gallo y guacamole (2pz) \$240

CLÁSICOS

TAMAL OAXAQUEÑO, RELLENO DE CHICHARRÓN EN SALSA VERDE Y VERDOLAGAS, cecina a la plancha, crema, queso fresco y cebolla morada. (280gr) \$250
ENCHILADAS SUIZAS CON POLLO gratinadas con queso manchego (4pz) \$275
CHILAQUILES CON POLLO ROJOS O VERDES queso fresco, crema ácida y cebolla (460g) \$265
CHILAQUILES ROJOS O VERDES queso fresco, crema ácida y cebolla (360g) \$210
CHILAQUILES CON CECINA y salsa de habanero tatemada (460g) \$290
ENFRIJOLADAS CAROLO rellenas de huevo con chorizo, gratinadas (4pz) \$265

HUARACHES

SERVIDOS CON HUEVO ESTRELLADO
Pollo (100g) \$270 / Cecina (100g) \$295
/ Rib Eye (100g) \$315
Salsas: verde, roja o habanero

HUEVOS (2 PZAS)

HUEVOS MARIANITA poché en salsa Marianita con chipotle relleno de queso y jocoque \$240
RANCHEROS CAROLO divorciados y gratinados \$265
HUEVOS BENEDICTINOS
pechuga de pavo \$295
o salmón noruego ahumado \$305
A LA MEXICANA \$230
HUEVOS CHAPULTEPEC estrellados sobre tortilla de harina, queso manchego, jamón de pavo y aguacate, bañado en salsa verde \$265
MACHACA NORTEÑA huevos revueltos con machaca y pico de gallo \$265

OMELETTES (3 PZAS)

OMELETTE CAROLO flor de calabaza, queso manchego y salsa poblana \$265
OMELETTE DE HONGOS espinacas y queso de cabra \$265
OMELETTE DE SALMÓN NORUEGO AHUMADO queso crema y alcaparras \$310
OMELETTE DE JAMÓN DE PAVO en costra de gruyere y crema de chipotle \$295

LIGERO

HUEVOS RANCHEROS con cama de nopal, tinga de hongos y huevos estrellados, bañados en salsa ranchera (2pz) \$260
CHILAQUILES 360 totopos horneados de nopal Susalia con pollo y salsa suiza de yogurt (210g) \$290
QUESO PANELA ASADO CON NOPALES (230g) \$235

AÑADIR ORDEN

Huevo (1 pieza) \$40
Pollo (100 g) \$95
Chorizo (80 g) \$85
Tocino (50 g) \$95
Jamón de pavo (60 g) \$85

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

JUGOS

CLÁSICOS naranja, toronja, zanahoria (350ml) \$95

TROPICAL mango, piña y coco (350ml) \$95

CERO POR CIENTO nopal, apio y cítricos (350ml) \$100

PUNTA MITA pepino, piña, menta y miel (350ml) \$100

MULTIENZIMAS manzana, apio, espinaca, jugo de limón y jengibre (350ml) \$100

RAÍCES betabel, zanahoria, jengibre, apio, manzana roja y limón (350ml) \$100

LIMONADA DE MATCHA limón, matcha, miel, agua (mineralo natural) (350ml) \$100

ANTIOXIDANTE jugo de naranja, frambuesa, fresa, zarzamora (350ml) \$100

SMOOTHIES

Manzana, pera, frambuesa, uva y jugo de naranja (450ml) \$135

Mora azul, zarzamora, jengibre, jugo de naranja

y yogurt griego (450ml) \$135

MALTEADAS

CLÁSICAS vainilla, chocolate o fresa (450ml) \$115

PLÁTANO Y CAJETA (450ml) \$115

VAINILLA Y NUTELLA (450ml) \$115

FRAPPÉS

Moka, chai latte, vainilla, café o té verde (450ml) \$115

CAFÉS

ESPRESSO (30ml) \$75

ESPRESSO DOBLE (60ml) \$85

ESPRESSO DOBLE CORTADO (70ml) \$85

ESPRESSO DESCAFEINADO (30ml) \$75

CAPUCHINO (340ml) \$75

LATTE (340ml) \$75

DESCAFEINADO (340ml) \$75

AMERICANO (340ml) \$75

MATCHA (340ml) \$110

CHAI (340ml) \$95

CHOCOLATE (340ml) \$85

CARGA EXTRA (30ml) \$25

TÉS (340ml)

Chai Herbal \$80

English Breakfast \$80

Icebreaker \$80

Jazmín \$80

Manzana \$80

Maracuyá \$80

Relax \$80

Rooibos Caramel Cream \$80

Verde Matcha \$80

Yin Zhen \$80

El consumo de proteínas crudas o semi crudas es bajo responsabilidad del comensal

Todos nuestros precios incluyen 16% de IVA. Peso antes de cocción.

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!