

CAROLO

COCINA MEDITERRÁNEA

ENTRADAS

- TOSTADA DE ATÚN**, mayonesa de chipotle, pepino, manzana y aguacate (1 pza) \$180
- JOCOQUE ARTESANAL** con za'atar, aceite de oliva y pan de la casa (120 g) \$220
- AGUACATES AL GRILL**, mignonette con salsas negras, queso feta y arúgula (340 g) \$215
- ALCACHOFA AL CARBÓN** y alioli de especias mediterráneas (1 pza) \$170
- TIRADITO DE ATÚN**, salsa matcha con pistacho y limón amarillo (180 g) \$ 480
- CARPACCIO DE PULPO**, eneldo, aceite de cítricos y chile cuaresmeño (100 g) \$405
- CARPACCIO DE RES** con alioli de trufa blanca y Parmigiano Reggiano (100 g) \$410
- CARPACCIO DE HONGOS** confitados, vinagreta de la casa arugula y Parmigiano Reggiano (280 g) \$310
- BURRATA AL HORNO** con jitomates cherrys rostizados y arúgula (290 g) \$290
- PALOMITAS DE CAMARÓN** con jalapeños, spicy mayo y ponzu (130 g) \$345
- CALAMARES CRUJIENTES** con mayonesa tartara (200 g) \$325
- TACOS DE CAMARÓN BAJA**, ensalda de col, aguacate y pico de gallo (2 pzas) \$310
- COSTRA DE RIB EYE** con queso asadero y chiles toreados (280 g) \$425

SOPAS

- SOPA DE LA MILPA CON HUITLACOCHE**, flor de calabaza y elote tierno (500 ml) \$230
- SOPA DE JITOMATE** rostizado queso Boursin y pesto (300 ml) \$220
- CONSUMÉ DE POLLO** orgánico con verduras y pasta (500 ml) \$220

ENSALADAS

- ENSALADA GRIEGA** con queso feta, pepino, jitomate, aceitunas Kalamata y cebolla morada (380 g) \$240
- ENSALADA CAROLO** con jitomate deshidratado, corazón de alcachofa, espárragos, palmitos, queso de cabra y almendras (320 g) \$290
- ENSALADA CÉSAR**, lechuga orejona, aderezo César, Parmigiano Reggiano y crotones (140 g) \$265
- ENSALADA VERDE** con bonito del norte, aderezo de aguacate, jitomate y semillas tostadas (180 g) \$350

Extras:

- Pechuga de pollo orgánica a la plancha (200 g) + \$150
- Salmón a la plancha (200 g) + \$180

PASTAS Y ARROCES

- PENNE ARRABBIATA** con burrata tibia (360 g) \$430
- SPAGHETTI TARTUFATA** con Parmigiano Reggiano y pimienta (560 g) \$495
- RISOTTO DE HONGOS AL AJILLO** ligero y Parmigiano Reggiano (490 g) \$415
- RISOTTO DIAVOLA** con camarones (560 g) \$475
- RISOTTO DE ALCACHOFA** confitada, burrata y Parmigiano Reggiano (490 g) \$430
- LASAÑA BOLOGNESE** bechamel y pecorino (400 g) \$440

PESCADOS Y MARISCOS

- SALMÓN AL CEDRO CON PESTO**, verduras salteadas y puré de papa (200 g) \$540
- PESCADO CON Salsa DE CILANTRO** y arroz jazmín (200 g) \$560
- PESCADO PROVENZAL** con espárragos asado, alcaparras y hierbas (200 g) \$580
- PULPO CROCANTE** con alcaparra, papas rotas y limón eureka (180 g) \$565

CARNES

- 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** con salsa bernaïse y papas rotas con pimientos asados (400 g) \$920
- MILANESA DE RIB EYE**, salsa pomodoro, queso mozzarella y albahaca (200 g) \$595

SANDWICHES

- PANINI DE POLLO AL PESTO**, arúgula, jitomate deshidratado y Parmigiano Reggiano (240 g) \$410
- FRENCH DIP CON RIB EYE**, Dijon, gruyere y jugo de carne (180 g) \$540
- HAMBURGUESA CAROLO** queso gruyere, cebolla caramelizada, jitomate y lechuga (200 g) \$440

PIZZAS

- MARGARITA**, burrata, pomodoro, albahaca y Parmigiano Reggiano Ch \$295 | Gde \$390
- BIANCA CON ALCACHOFAS**, jitomate deshidratado, mozzarella y Parmigiano Reggiano Ch \$350 | Gde \$455
- PEPPERONI, SALAMI Y CHILES CALABRESES** Ch \$325 | Gde \$430
- SAN DANIELE**, prosciutto, Parmigiano Reggiano, mozzarella y arúgula Ch \$325 | Gde \$430
- FORMAGGIO** Ch \$315 | Gde \$410