La CARLOTA

CUERNAVACA

Menú
COMIDAS



La CARLOTA
CUERNAVACA

— ENTRADAS —

JOCOQUE ESTILO GRIEGO $215
Con aceituna negra, pepino, chile verde, queso azul y aceite extra virgen.

AGUACHIL DE CECINA $395
Cecina con tomate, cebolla, aguacate y limón con un toque de picante.

SOPES $225
De tuétano (3 pzas) con frijoles refritos, salsa verde y dip de chiles con almendras.

— CARPACCIOS —

DE RES $225
Con arúgula y queso parmesano.

DE SALMÓN $315
Con huevo, alcaparras, queso Philadelphia y cebolla.

DE HIGO $315
Con parmesano, arúgula, jamón serrano y vinagreta de vino tinto.

— CEVICHES —

DE SALMÓN $320
Con mango, pepino, aceituna negra, alcaparra y cilantro, marinado en jugo de naranja.

DE ATÚN NEGRO $320
Con pepino, cebolla morada, cilantro, aguacate y tinta de calamar.

TÁRTARAS $390
(Preparadas en la mesa) Carne, atún o salmón.

ESCARGOTS $395
A la mantequilla negra o Bourguignonne

— QUESOS FUNDIDOS —

MEZCLA DE LA CASA NATURAL $170

CON CHISTORRA O CHORIZO $200

— TACOS —

SALMÓN AL PASTOR (3 PZAS) $295

PULPO A LAS BRASAS (3 PZAS) $410

DE CAMARÓN (3 PZAS) $550

CARNITAS DE PATO $320

GAONERA DE PICAÑA (1 PZA) $150

— DE LA PARRILLA —

CHISTORRA $145

CHORIZO ARGENTINO $145

CHICHARRÓN DE RIB EYE $360

PULPO BABY ADOBADO $395

— BIEN MEXICANO —

GUSANOS DE MAGUEY (100 G) $640

CHAPULINES (100 G) $225

ESCAMOLES (100 G) $660

VIERNES, SÁBADOS Y DOMINGOS

OSTIONES (10 PZAS) $425
(naturales, rockefeller o a la diabla)

La CARLOTA
CUERNAVACA

—SOPAS—

JUGO DE CARNE	$160
SOPA AZTECA	$160
FIDEO SECO	$160
CREMA DE CHICHARRÓN Y NOPAL	$160
CREMA DE CEBOLLA	$185

—ENSALADAS—

ATÚN — $240
Espinaca baby, lechuga francesa trozos de atun en costra de chiles secos y juliana de mango con vinagreta de cítricos.

SALMÓN — $240
Lechugas mixtas, juliana de manzana, kiwi, aguacate y salmón ahumado, aderezo de manzana y miel.

TAGLIATA — $260
Arúgula, finas láminas de parmesano y filete sellado aderezado con vinagreta de balsamico y hierbas finas.

DÁTILES — $245
Mezcla de lechugas con trocitos de queso gruyere, dátiles fileteados y nueces aderezada con reducción de balsámicos y cítricos.

HIGOS — $245
Lechuga francesa, queso feta, almendra e higos fileteados aderezada con vinagreta de vino tinto.

PERLA — $250
Mezcla de lechugas con perla de melón, prosciutto, ajonjolí caramelizado y fresas aderezadas con mostaza y miel.

CÉSAR TRADICIONAL	$190
CÉSAR CON POLLO	$220

La CARLOTA
CUERNAVACA

—ESPECIALIDADES—

FILETE LULA $495
Medallón de filete en costra de ceniza, montado en salsa tatemada y flameada al mezcal.

FILETE A LAS TRES PIMIENTAS $495
Medallón de filete en salsa de 3 pimientas, acompañado de puré de papa trufado.

FILETE CARLOTA $495
Medallón de filete en salsa de mostaza antigua y roquefort, acompañado de papa zatar al gratín.

FILETE WELLINGTON $580
Corazón de filete sellado al grill con prosciutto y portobellini envuelto en crujiente pasta de hojaldre en salsa de vino tinto acompañado de puré de papas.

MEDALLONES ARGENTINOS $495
De corazón de filetes bañados en nuestra salsa especial de malbec y tuétano acompañado con puré de jalapeño.

MILANESA DE FILETE $320
Acompañado de papas a la francesa.

MILANESA NAPOLITANA $390
De filete con salsa pomodoro, jamón y queso gratinado acompañado de papas a la francesa.

RACK DE CORDERO $620
Corte francés a las finas hierbas preparado en mesa.

LENGUA EN BARBACOA $440
Acompañada de consomé y tortilla hecha a mano.

RABO DE TORO $425
En nuestro mole verde o adobo de la casa.

HIGADO ENCEBOLLADO $310
Receta clásica acompañado de timbal de arroz blanco o puré de papa.

FILETE A LA TAMPIQUEÑA $490
Corazón de filete abierto a la parrilla, acompañado de enchilada, frijoles y guacamole.

PESCADOS & MARISCOS

SOPA DE PIEDRA $415
Mezcla de mariscos con un toque de mole de olla cocinada en piedras calientes en su mesa.

SALMÓN RELLENO DE HUITLACOCHE $450
En salsa tatemada sobre cama de esquites.

ROBALO A LA VERACRUZANA $495
Receta clásica.

HUACHINANGO EN COSTRA DE PARMESANO $495
Montado sobre medallones de remolacha con puré de coliflor rostizado en salsa de mantequilla y limón.

HUACHINANGO AL MOJO ESPECIAL $555
Huachinango entero en nuestro mojo verde de la casa con arroz colombiano.

ATÚN CARLOTA $455
En salsa de corazón de alcachofa acompañado de timbal de risotto al pesto de jitomate deshidratado.

ATÚN ZARANDEADO $495
Finas escalopas de atún zarandeado a las brasas acompañado de ensalada oriental y guacamole ahumado.

CAMARONES ROCKEFELLER $490
Receta clásica.

PAMPANO A LA SAL (700 G) $760

La CARLOTA
CUERNAVACA

— PARRILLA —

ARRACHERA 350 G	$535
CABRERÍA 350 G	$520
RIB EYE 400 G	$820
RIB EYE 800 G	$1,640
PICAÑA 350 G	$580
BIFE DE LOMO 350 G	$520
PORTER HOUSE 1 KG	$1,990
COWBOY 500 G	$890
TOMAHAWK 1.5 KG	$2,990
RIB EYE CON TUÉTANO 400 G	$910
RIB EYE CON TUÉTANO 800 G	$1,820
PICAÑA A LA SAL 700 G	$1,400
FLAMEO TEQUILA O MEZCAL	$150

— GUARNICIONES —

PAPAS A LA FRANCESA	$90
PAPA SATAR AL GRATÍN	$115
PURÉ DE PAPA	$90
PURÉ DE CAMOTE	$110
PAPA AL HORNO	$115
ESPINACAS A LA CREMA	$100
ELOTE A LA MANTEQUILLA	$100
GUACAMOLE	$135
VEGETALES A LA PARRILLA	$135
ESPÁRRAGOS A LA PARRILLA	$195
ELOTE A LA PARRILLA	$130

— PASTAS —

Spaghetti • Penne • Pappardelle • Fettuccini

BOLOGNESA	$295
PESTO	$295
4 QUESOS	$295
AL FUNGHI	$295
ALFREDO	$295
VONGOLE	$315
SALMÓN	$320
FRUTTI DI MARE	$445
LASAGNA BOLOGNESA	$315

— RISOTTO —

NATURAL • PESTO • NEGRO O AZAFRANADO	$320
FRUTTI DI MARE	$475

La CARLOTA
CUERNAVACA

—POSTRES—

TARTA DE ALMENDRA CON FRUTOS ROJOS	$195
PIONONO CON DULCE DE LECHE	$185
PAVLOVA	$190
SACHER FRANCÉS Con mermelada de chabacano.	$195
STRUDEL DE MANZANA Con helado chai.	$195
ATE CON QUESO De membrillo o guayaba con queso.	$170
FLAN NAPOLITANO	$140
HELADO DE SABOR	$155
PIE FRÍO DE CARAJILLO	$205
TIBIO DE CHOCOLATE Con helado.	$210

—CREPAS—
(PREPARADAS EN LA MESA)

BLINTZE Rellenas de queso Philadelphia y coulis de zarzamora.	$195
CREPAS DE CAJETA	$185
CREPAS SUZETTE	$185

La CARLOTA
CUERNAVACA

MENÚ DEL DÍA

MARTES A JUEVES DE 14:00 A 17:30 HRS

INCLUYE:

SOPA
PLATO FUERTE
INFUSIÓN DEL DÍA

POSTRE O CAFÉ
A ELEGIR

POR $480

CONSULTA CON TU MESERO