La CARLOTA

CUERNAVACA

Menú DESAYUNOS



La CARLOTA
CUERNAVACA

FRUTA NATURAL DE TEMPORADA

FRUTA NATURAL	$140
CON YOGURT. GRANOLA Y MIEL	$160

JUGO O FRUTA Y CAFÉ REFILL | POR $99

— DEL HORNO —

PAN DULCE	$55
CONCHA CON NATA	$85
HOT CAKES	$125
PAN FRANCÉS	$105
PAN TOSTADO	$55
WAFFLES	$130
ORDEN DE NATA	$40

— MOLLETES —

TRADICIONAL	$150
MIXTO	$165

— ENCHILADAS —

TRADICIONALES $195
Verdes, rojas, de mole y salsa poblana.

SUIZAS $220
Rellenas de pollo en salsa verde cremosa gratinadas con queso manchego.

DE LENGUA $275
Rellenas de lengua en salsa de cilantro y queso de rancho.

MINERAS $220
Rellenas de queso fresco en salsa de guajillo de la casa gratinadas acompañadas de lechuga, aguacate y rábano.

— DEL COMAL —

QUESADILLAS (3 PIEZAS) $190
Huitlacoche o champiñón y queso Oaxaca.

GORDA CARLOTA $205
De chales, ahogada en salsa verde con chile morita, crema, queso y aguacate sobre frijoles refritos.

— SÁBADO Y DOMINGO —

PANCITA	$245
BARBACOA	$255

La CARLOTA
CUERNAVACA

— CHILAQUILES —

DON JUAN — $290
En salsa verde con morita revueltos con chicharrón y picaña, aguacate, queso fresco y cilantro.

JALISCO — $290
Chilaquiles rellenos de queso Oaxaca acompañados con birria en su jugo, queso y crema.

RELLENOS — $235
Rellenos de queso Oaxaca en salsa verde o roja
Con pollo, arrachera o cecina — $260

— TRADICIONALES —

ROJOS. GUAJILLO Y VERDES — $180

CON POLLO O HUEVO — $210

CON ARRACHERA O CECINA — $245

DE LA GRANJA

— OMELETTES —

SALMÓN — $245
Relleno de salmón con queso brie y alcaparras.

VEGETARIANO — $225
De 3 claras relleno de espárragos, jitomate cherry, elote baby y jocoque acompañado con salsa de espinaca.

PLÁTANO MACHO — $245
Horneado y trucha salmonada acompañado de ceniza de tortilla y brotes de alfalfa montado en una salsa de pimientos rostizados.

MANZANO — $220
Relleno de huitlacoche con queso Oaxaca, bañado en salsa blanca con un toque de chile manzano y epazote.

TRADICIONAL — $210
Omelette de espinaca o huitlacoche o flor de calabaza y queso (2 a elección)

La CARLOTA
CUERNAVACA

HUEVOS ARRIEROS — $250
Revueltos con arrachera, bañados en salsa ranchera molcajeteada.

HUEVOS RANCHEROS — $175
Estrellados sobre tortilla de maíz, bañados en salsa ranchera.

HUEVOS APORREADOS — $195
Revueltos en salsa verde con cecina

HUEVOS TRADICIONALES — $170
Con jamón o tocino o chorizo o revueltos a la mexicana (2 a elección)

HUEVOS CAZUELA — $240
Estrellados servidos sobre cordero, tapados con pan pita y guarnición de jocoque, chile, cebolla y satar.

HUEVOS A LA ESPAÑOLA — $215
Estrellados con hojuelas de ajo dorado, servidos en sartén montados en una cama de papa y un case con jamón serrano y pimiento rojo.

HUEVOS BENEDICTINOS — $215
Huevos pochados montados sobre muffin con cecina bañados con una salsa holandesa de chipotle acompañada de perlas de melón y espárragos.

HUEVOS TOLUQUEÑOS — $195
Estrellados sobre una tortilla dorada, sumergidos en salsa verde con chorizo, aguacate y queso fresco.

HUEVOS CHARROS — $185
Estrellados ahogados en frijoles charros.

La CARLOTA
CUERNAVACA

— ESPECIALIDADES —

AVOCADO TOAST — $230
2 piezas de pan de campo tostado servidas con guacamole, huevos poche o salmón ahumado.

CREPAS DE HUITLACOCHE — $230
Rellenas de queso de cabra y jitomate cherry en salsa de cilantro, salsa blanca y pimientos.

PAN GRIEGO — $230
Pan árabe relleno de jocoque marinado con eneldo, alcaparras y trucha salmonada acompañado de canoas de tabule.

CHILE DE LA GRANJA — $230
Relleno de huevo a la mexicana, con queso gratinado y aguacate, montado en un espejo de salsa verde con chile morita.

CHILE DEL VIEJO — $245
Chile ancho relleno de cecina encebollada con huauzontle montado en crema de frijol.

ENCHICHARRONADAS — $235
Enchiladas rellenas de cecina, bañadas con una salsa de chicharrón con queso fresco y crema.

ENFRIJOLADAS — $210
Rellenas de pollo, bañadas con salsa de frijol, crema y queso fresco.
CON CAMARÓN — $255

FLAUTAS DE CORDERO — $255
3 flautas de cordero en nuestra salsa tatemada acompañadas de jitomate, lechuga y queso feta.

CORTEZA MORELENSE — $230
Corteza de chicharrón con queso panela asado montado en una cama de frijoles charros con salsa de verdolagas de la casa.

HUARACHE DE NOPAL — $240
Nopal asado, cecina fileteada gratinado con queso Oaxaca y pico de gallo de aguacate sobre un espejo de salsa lula de mezcal.

TIMBAL DE HUAUZONTLES — $220
Huazontles y requesón con epazote, cebolla blanca y guarnición de tamal de plátano macho relleno de frijol sobre salsa borracha.

COSTILLA CARGADA AL MILTOMATE — $330
Costilla cargada horneada en salsa miltomate acompañada de chicharrón carnudo y aguacate.

PASTEL AZTECA — $225
Un timbal con rajas poblanas, pollo, flor de calabaza y huitlacoche en un espejo de mole de la casa.

BARBACOA DE PICAÑA — $320
Orden de 3 tacos con tortilla hecha a mano y su consomé.

MIXIOTE DE PICAÑA — $320

BIRRIA DE CORDERO — $320

La CARLOTA
CUERNAVACA

BEBIDAS

CAFÉ AMERICANO	$68
CAFÉ REFILL	$70
CAFÉ LATTE	$65
CAFÉ DE OLLA	$70
CAFÉ EXPRESO	$65
CAPUCHINO	$70
CHOCOLATE CALIENTE	$75
TÉ	$50
INFUSIONES	$65
BOTELLA DE AGUA 500 ML	$45
AGUA DE PIEDRA 750 ML	$170
REFRESCO 355 ML	$65
TOPO CHICO 355 ML	$75
AGUA PERRIER	$85

CLAMATOS CON CERVEZA

TECATE. ULTRA. INDIO	$115
HEINEKEN Y BOHEMIA	$120
BLOODY MARY	$130
MIMOSA	$130
BELLINI CON DURAZNO	$130

JUGOS TRADICIONALES

NARANJA. TORONJA	$70
COMBINADOS. ZANAHORIA Y JUGO VERDE	$75

NARANJADAS Y LIMONADAS

VASO	$75
JARRA 1 LT	$200
JARRA 2 LT	$370

AGUA DE SABOR DEL DÍA

VASO	$75
JARRA 1 LT	$205
JARRA 2 LTS	$370