



CAROLA

TERRAZA & RESTAURANT

Desayunos:

Lunes a domingo de 8:30am a 12:30pm

Comidas y cenas:

Lunes a domingo de 12:30pm a 10:00pm

ENTRADAS

GUACAMOLE CAROLA \$140.00
Aguacate, aceite de oliva, polvo de chiles, cilantro, cubos de jitomate, chile serrano, un toque de limón, sal y pimienta.

SOPES QUERETANOS \$145.00
3 pz con arrachera, chicharrón prensado y huevo a la mexicana; acompañados de una base de frijol refrito, queso fresco, lechuga y crema.

EMPANADAS \$168.00
3 pz. mixtas de camarón, flor de calabaza y carne molida, acompañadas de betabel en cubos con plátano macho y un toque de naranja.

TACO GOBERNADOR \$125.00
70 gr. Taco de harina con camarón con col morada, zanahoria, aderezo de chipotle con un toque de ajo en mantequilla y salsa negra tatemada especial de la casa.

ENSALADAS

ENSALADA DE DURAZNO \$190.00
215 gr. Cremoso de queso de cabra, durazno tatemado, nuez troceada, aderezo de piña rostizada con cardamomo, lechuga y espinaca.

ENSALADA CAROLA \$190.00
215gr. Laminas de pera y uvas sobre un mix de hojas, queso cabra, nuez, almendra fileteada, arándano y vinagreta miel y limón.

BETABEL ROSTIZADO \$178.00
180 gr. Glaseado en salsa de hongos y jengibre, pure de calabaza, chile morita y queso parmesano.

ENSALADA CESAR \$182.00
215 gr. Crujiente lechuga romana bañada aderezo César emulsionado con anchoas y parmesano añejo, con crotones artesanales y lascas de queso parmesano

SOPAS

CREMA POBLANA \$142.00
200 ml. chiles poblanos asados, granos de elote y un toque de crema y queso. De sabor suave y ligeramente ahumado.

CREMA DE 3 QUESOS \$149.00
200 gr. Suave y cremosa, con mezcla de quesos manchego, gouda y parmesano, acompañada de crotones artesanales.

SOPA DE TORTILLA \$137.00
200 ml. Caldito de jitomate de la casa con un moño de tortilla frita, chile pasilla, aguacate, queso fresco y un toque de crema.

CREMA CONDE \$137.00
200 gr. Crema francesa elaborada con puré de frijol fondo de verduras y tomate, chile guajillo finamente sazónada y terminada con un toque de crema y mantequilla.

PASTAS

CARBONARA Y TOCINO \$220.00
200 gr. Pasta fetuccini en una salsa cremosa con tocino doradito, queso parmesano y un toque de pimienta.

ALFREDO \$225.00
200 gr. Fetuccini bañada en una cremosa salsa Alfredo, queso parmesano y un toque de ajo, terminada con pollo y aceite de albahaca

BOLOÑESA \$228.00
200 gr De espagueti hecha en casa, bañada en una salsa rústica de boloñesa y queso parmesano y aceite de albahaca.

RAVIOLES ESPINACA CON QUESO A LA NAPOLITANA \$245.00
6 pz de 4 quesos en salsa napolitana de la casa aceite de albahaca y queso parmesano.





CAROLA

TERRAZA & RESTAURANT

Desayunos:

Lunes a domingo de 8:30am a 12:30pm

Comidas y cenas:

Lunes a domingo de 12:30pm a 10:00pm

DEL MAR

AGUACHILE VERDE \$198.00
Manzana verde, uva y chile habanero, 100 gr. de
pesca, pepino, cebolla morada, aguacate y
cilantro.

CEVICHE DE CAMARÓN \$217.00
En leche de tigre, con salsa verde tatemada,
120 gr. de camarón, aguacate, juliana blanca, cilantro
y tomatillo.

SALMÓN A LA PARRILLA \$420.00
200 gr. Lomo de salmón sellado montado sobre un
salteado de zanahoria y calabaza con una reducción
de naranja, vino blanco y supremas de toronja.

AGUACHILE NEGRO \$223.00
120 gr. Salsa tatemada de chiles, pepino, cebolla,
camarón encurtido en salsas negras y abanico de
aguacate. terminado con ajonjolí negro.

CAMARONES EMPANIZADOS \$320.00
130 gr. Camarones empanizados en coco tostado
y panko con salsa de mango con un toque de
habanero y ensalada.

PLANCHA

PECHUGA A LA PLANCHA \$245.00
200 gr. De pechuga acompañada de ensalada de la
casa y puré de papa.

POLLO POBLANO \$260.00
300 gr. Suprema de pollo rellena con rajas, grano de
elote y flor de calabaza bañada en salsa poblana
acompañada de arroz y vegetales salteados.

FILETE A LA PLANCHA \$355.00
250 gr. Acompañada de una dobladita verde, rajas
poblanas, guacamole, chiles toreados y frijoles refritos

PICAÑA \$365.00
250 gr. En adobo, acompañada con puré de
camote, papa cambray, vino blanco y romero.

MEDALLÓN A LA PIMIENTA \$360.00
250 gr. Filete glaseado en mantequilla, montado
sobre puré de papa y espárragos.

ARRACHERA MARINADA \$355.00
280 gr. Jugosa arrachera asada al gusto,
servida con papa al horno.

BRUNCH

SANTIAGO BURGER \$255.00
160 gr. De carne de res con cebolla caramelizada,
rodajas de jitomate, laja de piña, gratinada con
queso manchego y mayonesa de ajo acompañada
de papas gajo.

SANDWICH DE POLLO FRITO \$210.00
Pan brioche casero, 100 gr de pollo, chorizo, queso
parmesano, pepinillos caseros, mayonesa de ajo
acompañado de ensalada.

PAPAS BRAVAS \$155.00
300 gr. De papa gajo con salsa macha de chile
de árbol y morita, queso parmesano, crema de
rancho, chorizo y cebolla encurtida.

POSTRES

CHEESE CAKE \$155.00
Hecho en casa con un toque de queso de cabra,
melón, limón amarillo con helado de la casa.

BROWNIE CON HELADO VAINILLA \$160.00
Brownie tibio con tres tipos de chocolate,
acompañado de helado de vainilla.

PAN DE ELOTE \$120.00
Receta de la abuela, con una espuma de
rompope con helado de la casa.

FLAN NAPOLITANO DE LA CASA \$135.00
Suave y sedoso flan al estilo tradicional,
elaborado con leche condensada, cubierto con
caramelo artesanal.

