



# 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** \$135.00  
Aguacate, aceite de oliva, polvo de chiles, cilantro, cubos de jitomate, chile serrano, un toque de limón, sal y pimienta.

**SOPES QUERETANOS** \$140.00  
3 pz con arrachera, chicharrón prensado y huevo a la mexicana; acompañados de una base de frijol refrito, queso fresco, lechuga y crema.

**EMPANADAS** \$160.00  
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** \$120.00  
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** \$160.00  
180 gr. Glaseado en salsa de hongos y jengibre, pure de calabaza, chile morita y queso parmesano.

**ENSALADA CESAR** \$170.00  
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** \$135.00  
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** \$145.00  
200 gr. Suave y cremosa, con mezcla de quesos manchego, gouda y parmesano, acompañada de crotones artesanales.

**SOPA DE TORTILLA** \$130.00  
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** \$130.00  
200 gr. Crema francesa elaborada con puré de frijol fondo de verduras y tomate, chile guajillo finamente sazonada y terminada con un toque de crema y mantequilla.

## PASTAS

**CARBONARA Y TOCINO** \$210.00  
200 gr. Pasta fettuccini en una salsa cremosa con tocino doradito, queso parmesano y un toque de pimienta.

**ALFREDO** \$210.00  
200 gr. Fettuccini bañada en una cremosa salsa Alfredo, queso parmesano y un toque de ajo, terminada con pollo y aceite de albahaca

**BOLOÑESA** \$210.00  
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** \$235.00  
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** \$190.00  
Manzana verde, uva y chile habanero, 100 gr. de  
pesca, pepino, cebolla morada, aguacate y  
cilantro.

**CEVICHE DE CAMARÓN** \$210.00  
En leche de tigre, con salsa verde tatemada,  
120 gr. de camarón, aguacate, juliana blanca, cilantro  
y tomatillo.

**SALMÓN A LA PARRILLA** \$380.00  
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** \$215.00  
120 gr. Salsa tatemada de chiles, pepino, cebolla,  
camarón encurtido en salsas negras y abanico de  
aguacate. terminado con ajonjolí negro.

**CAMARONES EMPANIZADOS** \$310.00  
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** \$235.00  
200 gr. De pechuga acompañada de ensalada de la  
casa y puré de papa.

**POLLO POBLANO** \$250.00  
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** \$340.00  
250 gr. Acompañada de una dobladita verde, rajas  
poblanas, guacamole, chiles toreados y frijoles refritos

**PICAÑA** \$355.00  
250 gr. En adobo, acompañada con puré de  
camote, papa cambray, vino blanco y romero.

**MEDALLÓN A LA PIMIENTA** \$350.00  
250 gr. Filete glaseado en mantequilla, montado  
sobre puré de papa y espárragos.

**ARRACHERA MARINADA** \$340.00  
280 gr. Jugosa arrachera asada al gusto,  
servida con papa al horno.

## BRUNCH

**SANTIAGO BURGER** \$238.00  
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** \$190.00  
Pan brioche casero, 100 gr de pollo, chorizo, queso  
parmesano, pepinillos caseros, mayonesa de ajo  
acompañado de ensalada.

**PAPAS BRAVAS** \$140.00  
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.

