

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 diablo)



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 pimientos, 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 HUITLACOCHÉ \$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	\$515
CABRERÍA 500 G	\$790
RIB EYE 400 G	\$790
RIB EYE 800 G	\$1,580
PICAÑA 350 G	\$520
BIFE DE LOMO 350 G	\$515
PORTER HOUSE 1 KG	\$1,780
COWBOY 500 G	\$890
TOMAHAWK 1.5 KG	\$2,540
RIB EYE CON TUÉTANO 400 G	\$880
RIB EYE CON TUÉTANO 800 G	\$1,760
PICAÑA A LA SAL 700 G	\$1,400
FLAMEO TEQUILA O MEZCAL	\$190

— GUARNICIONES —

PAPAS A LA FRANCESA	\$90
PAPA SATAR AL GRATÍN	\$115
PURÉ DE PAPA	\$90
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 \$195
Con mermelada de chabacano.

STRUDEL DE MANZANA \$195
Con helado chai.

ATE CON QUESO \$170
De membrillo o guayaba con queso.

FLAN NAPOLITANO \$140

HELADO DE SABOR \$155

PIE FRÍO DE CARAJILLO \$205

TIBIO DE CHOCOLATE \$210
Con helado.

—CREPAS—
(PREPARADAS EN LA MESA)

BLINTZE \$195
Rellenas de queso Philadelphia y coulis de zarzamora.

CREPAS DE CAJETA \$185

CREPAS SUZETTE \$185





MENÚ DEL DÍA

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

A ELEGIR: SOPA DEL DÍA O ENSALADA

FILETE DE RES • POLLO • SALMON • ATÚN
O PESCA DEL DÍA (200 GR)
• INCLUYE SALSEADO •

GUARNICIÓN: VERDURAS AL VAPOR, GRILLADAS,
ARROZ Y PURÉ DE PAPA

INFUSIÓN DEL DÍA

POSTRE O CAFÉ
A ELEGIR

POR \$460

