

La
CARLOTA
CUERNAVACA

Menú
DESAYUNOS



La
CARLOTA
CUERNAVACA

FRUTA NATURAL DE TEMPORADA

FRUTA NATURAL \$130
CON YOGURT, GRANOLA Y MIEL \$150

JUGO O FRUTA Y CAFÉ REFILL | POR \$99

— DEL HORNO —

PAN DULCE \$50
CONCHA CON NATA \$85
HOT CAKES \$120
PAN FRANCÉS \$100
PAN TOSTADO \$55
WAFFLES \$120
ORDEN DE NATA \$40

— MOLLETES —

TRADICIONAL \$140
MIXTO \$155

— ENCHILADAS —

TRADICIONALES \$190
Verdes, rojas, de mole y salsa poblana.

SUIZAS \$210
Rellenas de pollo en salsa verde cremosa gratinadas con queso manchego.

DE LENGUA \$260
Rellenas de lengua en salsa de cilantro y queso de rancho.

MINERAS \$210
Rellenas de queso fresco en salsa de guajillo de la casa gratinadas acompañadas de lechuga, aguacate y rábano.

— DEL COMAL —

QUESADILLAS (3 PIEZAS) \$180
Huitlacoche o champiñón y queso Oaxaca.

GORDA CARLOTA \$195
De chales, ahogada en salsa verde con chile morita, crema, queso y aguacate sobre frijoles refritos.

— SÁBADO Y DOMINGO —

PANCITA \$225
BARBACOA \$245



La
CARLOTA
CUERNAVACA

— CHILAQUILES —

DON JUAN \$275

En salsa verde con morita revueltos con chicharrón y picaña, aguacate, queso fresco y cilantro.

JALISCO \$275

Chilaquiles rellenos de queso Oaxaca acompañados con birria en su jugo, queso y crema.

RELLENOS \$225

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 \$200

CON ARRACHERA O CECINA \$235

DE LA GRANJA

— OMELETTES —

PLÁTANO MACHO \$230

Horneado y trucha salmonada acompañado de ceniza de tortilla y brotes de alfalfa montado en una salsa de pimientos rostizados.

MANZANO \$210

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

TRADICIONAL \$200

Omelette de espinaca o huitlacoche o flor de calabaza y queso (2 a elección)



La
CARLOTA
CUERNAVACA

HUEVOS ARRIEROS

Revueltos con arrachera, bañados en salsa ranchera molcajetada.

\$250

HUEVOS RANCHEROS

Estrellados sobre tortilla de maíz, bañados en salsa ranchera.

\$175

HUEVOS APORREADOS

Revueltos en salsa verde con cecina

\$195

HUEVOS TRADICIONALES

Con jamón o tocino o chorizo o revueltos a la mexicana (2 a elección)

\$170

HUEVOS CAZUELA

Estrellados servidos sobre cordero, tapados con pan pita y guarnición de jocoque, chile, cebolla y satar.

\$240

HUEVOS A LA ESPAÑOLA

Estrellados con hojuelas de ajo dorado, servidos en sartén montados en una cama de papa y un case con jamón serrano y pimienta roja.

\$215

HUEVOS BENEDICTINOS

Huevos pochados montados sobre muffin con cecina bañados con una salsa holandesa de chipotle acompañada de perlas de melón y espárragos.

\$215

HUEVOS TOLUQUEÑOS

Estrellados sobre una tortilla dorada, sumergidos en salsa verde con chorizo, aguacate y queso fresco.

\$195

HUEVOS CHARROS

Estrellados ahogados en frijoles charros.

\$185



La
CARLOTA
CUERNAVACA

— ESPECIALIDADES —

AVOCADO TOAST

\$220

2 piezas de pan de campo tostado servidas con guacamole, huevos poché o salmón ahumado.

CREPAS DE HUITLACOCHÉ

\$220

Rellenas de queso de cabra y jitomate cherry en salsa de cilantro, salsa blanca y pimientos.

PAN GRIEGO

\$220

Pan árabe relleno de jocoque marinado con eneldo, alcaparras y trucha salmonada acompañado de canoas de tabule.

CHILE DE LA GRANJA

\$220

Relleno de huevo a la mexicana, con queso gratinado y aguacate, montado en un espejo de salsa verde con chile morita.

CHILE DEL VIEJO

\$235

Chile ancho relleno de cecina encebollada con huauzontle montado en crema de frijol.

ENCHICHARRONADAS

\$225

Enchiladas rellenas de cecina, bañadas con una salsa de chicharrón con queso fresco y crema.

ENFRIJOLADAS

\$200

Rellenas de pollo, bañadas con salsa de frijol, crema y queso fresco.

CON CAMARÓN — \$255

FLAUTAS DE CORDERO

\$240

3 flautas de cordero en nuestra salsa tatemada acompañadas de jitomate, lechuga y queso feta.

CORTEZA MORELENSE

\$220

Corteza de chicharrón con queso panela asado montado en una cama de frijoles charros con salsa de verdolagas de la casa.

HUARACHE DE NOPAL

\$230

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

\$200

Huazontles y requesón con epazote, cebolla blanca y guarnición de tamal de plátano macho relleno de frijol sobre salsa borracha.

COSTILLA CARGADA AL MILTOMATE

\$310

Costilla cargada horneada en salsa miltomate acompañada de chicharrón carnudo y aguacate.

PASTEL AZTECA

\$215

Un timbal con rajas poblanas, pollo, flor de calabaza y huitlacoche en un espejo de mole de la casa.

BARBACOA DE PICAÑA

\$305

Orden de 3 tacos con tortilla hecha a mano y su consomé.

MIXIOTE DE PICAÑA

\$305

BIRRIA DE CORDERO

\$305



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

