



# MENÚ

Juan Carrojo P.  
CHEF JUAN CARROYO

## TOP



Los favoritos de nuestros comensales.

### CROQUETAS CHICHARRON

(7 pzas, 210 g)

Mezcla de chicharrón prensado y queso manchego envueltos en panko, bañados de aderezo de chiles toreados.

### COLIFLOR ROSTIZADA

(500 g)

Floretes de coliflor bañadas en aderezo de chiles toreados y queso cotija rallado.

### CHICHARRON RIB EYE

(400 g)

Servido con guacamole, chile chiltepín y tortillas recién hechas.

### CARPACCIO DE SALMON

(100 g)

Carpaccio de salmón ahumado, esferas de aguacate, queso crema con cebollín y tartar de salmón fresco bañado con vinagreta de cítricos.

### TACOS RIBEYE CON ESCAMOLES

(3 pzas, 200 g)

Con mantequilla de escamoles(65g), frijoles refritos, cebolla caramelizada y costra de queso con rebanadas de aguacate.

### VOLCAN ASADA

(pza)

Tortilla tostada al carbón, con queso, aguacate y sirloin asado, cebolla encurtida y cilantro criollo.

### MAR Y TIERRA

(840 g)

Cowgirl (500g) y camarones U-8 jumbo (150g) asados a la parrilla y flameados en mezcal Alerón, acompañado de verduras asadas.

### CHAMORRO HUASTEKO

(500 g)

Cocinado al horno estilo adobo huasteco (no picante) acompañado de arroz casero.

### SALMON EN COSTRA DE PISTACHE

(200 g)

Salteado de verduras acompañado de puré de papa rústico y emulsión de hoja santa.

### TACOS MARINEROS

(6 pzas, 180 g)

Pasta de egg roll, rellenos de tartar de salmón fresco canadiense y atún aleta amarilla y base de guacamole.

## ENTRADAS

### CHICHARRON RIB EYE

(400 g)

Servido con guacamole, chile chiltepín y tortillas recién hechas.

### CAMARONES KATAIFI

(5 pzas)

Camarones u15 (260g) envueltos en pasta kataifi, mayonesa spicy y miel de soya

### BABY RIBS

(500 g)

Costillas baby de cerdo homeadas en salsas negras y miel con un toque de chipotle, cacahuete picado y cebollín.

### TORRE DE ATÚN

(150 g)

Atún fresco, aguacate, mango con vinagreta de soya ligeramente picante, jengibre y aceite de ajonjolí.

### SOUFFLE DE ARRACHERA

(180 g)

Papa martajada, arrachera asada, queso mozzarella, queso cheddar, tocino frito, crema ácida y cebollín.

### PAPAS TRUFADAS

(300 g)

Con queso parmesano y aceite de trufa negra.

### ROBATAS DE FILETE

(5 pzas, 350 g)

Marinadas en salsa teriyaki y hoisin, asadas a la parrilla y espolveradas con togarashi.

### RISOTTO FALSO

(500 g)

Risotto de coliflor con hongos silvestres, parmesano y aceite de trufa negra.

### MAC CHESSE

(400 g)

Con costra de parmesano y chistorra (80 g).

### CROQUETAS CHICHARRON

(7 pzas, 210 g)

Mezcla de chicharrón prensado y queso manchego envueltos en panko, bañados de aderezo de chiles toreados.

### COLIFLOR ROSTIZADA

(500 g)

Floretes de coliflor bañadas en aderezo de chiles toreados y queso cotija rallado.

### QUESO FUNDIDO CON CHISTORRA

(200 g)

Mezcla de queso manchego y oaxaca, hecho en horno de piedra.

### GUACAMOLE CARAJILLO

(250 g)

Con pico de gallo, chips de maíz azul y crujientes chips de pepperoni deshidratados al horno.

### ESPARRAGOS PARRILLA

(200 g)

Asados a la parrilla con queso parmesano.

### ALCACHOFA AL GRILL

(1 pza, 320 g)

Acompañada de aderezo de chile morita con ajonjolí y aderezo de mostaza dulce.

### MAZORCA ASADA

(1 pza, 400 g)

Mazorca de elote al grill con mayonesa, chile de árbol, queso cotija, chile piquín y palomitas de maíz.

## CARPACCIOS

### ATÚN

(180 g)

Láminas de atún, vinagreta de cítricos, queso crema, aguacate, alcaparras y aceite de olivo extra virgen.

### RES

(100 g)

Filete de res con costra de pimienta negra, vinagreta de cítricos, hojas arúgula, hongos frescos al parmesano.

### SALMÓN

(100 g)

Carpaccio de salmón ahumado, esferas de aguacate, queso crema con cebollín y tartar de salmón fresco bañado con vinagreta de cítricos.

### HONGOS

(200 g)

Láminas de portobello y setas asados a la parril, aceite de trufa negra, arúgula y vinagreta de limón.

### BETABEL

(200 g)

De betabel de colores con vinagreta de mostaza antigua, arúgula, nuez caramelizada y queso de cabra frito (3pzas).

## ENSALADAS

### CAPRESE

(320 g)

Con tomate bola, tomate cherry, queso mozzarella fresco (100g), pesto de albahaca, piñon rosa tostado, hojas de albahaca frescas.

### CESAR CON POLLO

(400 g)

Lechuga orejona bañada en aderezo César, parmesano rayado y crutones.

## SOPAS

### CREMA DE ELOTE Y BRIE

(250 g)

Crema de elote fresco con queso brie, tierra de horno y cubos de chile poblano escalfado.

### DE MÉDULA

(250 g)

Acompañada de cebolla, cilantro y chicharrón.

### JUGO DE CARNE

(250 g)

Con un toque picosito, acompañado de cebolla y cilantro.

# TACOS Y TOSTADAS

**TACOS MARINEROS** (6 pzas, 180g)  
Pasta de egg roll, rellenos de tartar de salmón fresco canadiense y atún aleta amarilla y base de guacamole.

**TACOS DE RIB EYE C/ ESCAMOLES** (3 pzas, 200 g)  
Con mantequilla de escamoles (65g), frijoles refritos, cebolla caramelizada y costra de queso con rebanadas de aguacate.

**TACOS DE RIB EYE** (3 pzas, 200 g)  
Frijoles refritos, cebolla caramelizada y costra de queso con rebanadas de aguacate.

**TACOS DE CAMARÓN** (3 pzas, 260 g)  
En tortilla de jicama, aderezo de chile de árbol (no picante), relish de piña con habanero y cilantro criollo.

**TOSTADA DE ATÚN FRESCO** (pza)  
Tostada de maíz azul, atún (aleta amarilla) marinado en salsa soya de jengibre. Se decora con cremoso de aguacate, de guajillo y poro frito.

**VOLCAN DE ASADA** (pza)  
Tortilla tostada al carbón, con queso, aguacate y sirloin asado, cebolla encurtida y cilantro criollo.

**TACOS DE LECHÓN** (3 pzas, 180 g)  
Horneado por cinco horas, servidos con salsa verde cruda y de aguacate.

**TACOS BAÑADOS** (3 pzas, 180 g)  
Tacos callejeros de barbacoa de lengua bañados de salsa estilo Tlaquepaque, queso cotija, cebolla y cilantro criollo.

# PLATO FUERTE

**CHAMORRO HUASTECO** (600 g)  
Cocinado al horno estilo adobo huasteco (no picante) acompañado de arroz casero

**PESCADO ALMENDRADO** (200 g)  
Mantequilla de almendras, perejil, vino blanco y un toque de habanero servido con plátano macho frito

**SHORT RIB** (300 g)  
Braseado estilo barbacoa en chiles secos y mezcal con tortillas recién hechas ideal para taquear

**PASTA DE TRUFA** (180 g)  
Tagliatelle en salsa cremosa de hongos porcini, portobello y setas, con trufa negra y parmesano.

**ATÚN FRESCO SELLADO AL GRILL** (200 g)  
Con verduras baby y espinacas salteadas.

**SALMON EN COSTRA DE PISTACHE** (200 g)  
Salteado de verduras acompañado de puré de papa rústico y emulsión de hoja santa.

**ENCHILADAS SUIZAS** (4 pzas, 400 g)  
Con salsa verde cremosa en tortilla de maíz recién hecha, rellenas de pollo, gratinadas con mozzarella, queso de rancho, crema acida y cilantro criollo.

**HAMBURGUESA CARAJILLO** (220 g)  
De res (Black Angus) en pan brioché con quesillo, bañada en queso cheddar y tierra de tocino

**ENMOLADAS DE POLLO** (4 pzas, 420 g)  
Tortilla de maíz envuelta con pollo, bañadas de mole negro casero, queso de rancho y crema ácida

**HAMBURGUESA MX** (200 g)  
Carne de Rib Eye con tocino, pan de huitlacoche, servido con chile poblano y queso oaxaca, acompañado con papas a la francesa.

# PARA COMPARTIR

**MAR Y TIERRA** (840 g)  
Cowgirl (500g) y camarones U-8 jumbo (150g) asados a la parrilla y flameados en mezcal Alerón, acompañado de verduras asadas.

**FILETE DE RES EN PIEDRA DE SAL** (500 g)  
Al término deseado, acompañado de papas gajo fritas, cebollitas y chiles toreados.

**ARRACHERA ANGUS** (500 g)  
Al término deseado, acompañado de papas gajo fritas, cebollitas y chiles toreados.

**RIB EYE BLACK ANGUS** (500 g)  
Al término deseado, acompañado de papas gajo fritas, cebollitas y chiles toreados.

**HUACHINANGO ZARANDEADO** (800 g)  
Huachinango zarandeado, servido con risotto falso de elote, queso crema, cotija y parmesano.

**PIZZAS** Para dos personas  
Ocho porciones por pieza.

**SERRANO** (600 g)  
De jamón serrano (80 g) , salsa de tomate, tomate fresco y deshidratado, láminas de parmesano y arúgula.

**MARGARITA** (600 g)  
Base de tomate, queso mozzarella (150g), tomate bola, cherries, tomate deshidratado, queso mozzarella fresco (100g) y hojas de albahaca

**CAMARÓN** (600 g)  
Camarones 21/25 asados (8pzs.), pesto, salsa de tomate, tomate deshidratado y queso mozzarella (150g).

**ARRACHERA** (600 g)  
Longaniza (50 g), jalapeños, salsa de chipotle, queso cheddar y queso mozzarella (150 g).

**HONGOS** (600 g)  
Portobellos al grill, queso mozzarella (150 g), queso de cabra (50 g), pesto de albahaca y aceite de trufa.

# MENU INFANTIL

**MINI PIZZA PEPPERONI** (4 Rebanadas, 230 g)  
Incluye una bola de helado.

**PECHUGA EMPANIZADA** (120 g)  
Con papas a la francesa y una bola de helado.

# POSTRES

**PASTEL CARAJILLO** (1.7 kg, para 2 personas)  
Bizcocho envinado en Licor 43®, cremoso de naranja, café de olla y crema inglesa.

**4 ELEMENTOS** (650 g)  
Receta secreta del chef.

**PASTEL DE ZANAHORIA** (400 g)  
Bizcocho de zanahoria con trozos de piña, coco y nuez.

**MIL HOJAS DE PLÁTANO** (450 g)  
Láminas crocantes de pasta filo, plátano y cremoso de queso

**FRESAS CUBIERTAS CON CHOCOLATE** (5 piezas, 250 g)

**PASTEL DE CHOCOLATE** (400 g)  
Bizcocho de chocolate con avellana, decorado con frutos rojos y laminas de oro.

**ATE ENVUELTO DE QUESO** (260 g)  
Envuelto en hojaldre, salsa de caramelo salado y servido con helado de queso

**PASTEL DE GLORIAS DE LINARES** (300 g)  
Helado de glorias de Linares, con campechanas de hojaldre.

**PAN DE ELOTE** (300 g)  
Con salsa de glorias de Linares, crumble de galletas y helado de dulce de leche.

# ICE CREAM NATION® HELADOS

**FERRERO ROCHER** (175 ml)

**DOUBLE CHOCOLATE** (200 ml)

**PINK PONY** (200 ml)

**KETO CHOCOLATE** (200 ml)

**BAILEYS** (170 ml)

**COOKIES & CREAM** (150 ml)



# Carajillos

355ml

•CLÁSICO

Licor 43®, café express

•CONEJO

Licor 43®, café express, leche evaporada, salsa de chocolate italiano

•PISTACHE

Licor 43®, café express, leche clavel, monin pistache

•GOLD

Licor 43®, café express, cordial de pera, helado de pera

•CHURRO

Licor 43®, café express, Jack Daniel's honney, leche evaporada, churro

•MINT

Licor 43®, café express, fernet branca de menta, espuma de menta, chocoreta

•CHERRY

Licor 43®, café express,brandy, sirope de cereza, salsa de chocolate italiano

•CHAI

Licor de café corajito, matusalem clásico, sirope de chai, leche evaporada

•HORCHATA FRESA

Licor 43® Orochata®, café de olla, FRESA, leche evaporada, leche de coco

## MIXOLOGÍA DE AUTOR

Juan Carlos Valderrama

BENGALA	CREYENTE	240 ml
BRUJA	TRADICIONAL PLATA	240 ml
INDI RUSIAN	SMIRNOFF TAMARINDO	240 ml
MANAGUA	MATUSALEM CLÁSICO	240 ml
SIND FRESH	PUERTO DE INDIAS STRAW BERY	240 ml
NINFA	JW BLACK LABEL	240 ml
MANDALA	TANQUERAY	240 ml

## MIXOLOGÍA PREMIUM

CARAJILLO HUMEADO	JW GOLD	350 ml
ZAFIRO INCA	TITO'S	240 ml
KURANT MARTINI	JAGERMEISTER	240 ml
ISABEL	ST. GERMAIN	240 ml
GALAXIA	JW BLACK LABEL	240 ml
MAUI	ZACAPA 23	240 ml
LAKA	MATUSALEM CLÁSICO	240 ml
NA~MAKA~O~KAHA'	TANQUERAY SEVILLA	240 ml
LILINOE	JACK DANIELS HONEY	240 ml

## MIXOLOGÍA SELTZER

MEDITERRAN COLLINS	TANQUERAY	220 ml
PINK PUNCH	BUSHMILLS 10	220 ml
PINNAPLE HOT	BELVEDERE	220 ml
STRAWBERRY MINT	DON JULIO 70	220 ml

CONOCER ES NO EXCEDERSE • [ALCOHOLINFORMATE.ORG.MX](#)

\*TODA NUESTRA COCTELERÍA LLEVA 40 ML DE DESTILADO. LOS PRECIOS SON EN M.N. IVA INCLUIDOAN PAGOS CON TARJETA Y EFECTIVO. LA PROPINA ES OPCIONAL. MAS NO OBLIGATORIA EN ESTE ESTABLECIMIENTO. ODOOS LOS PLATILLOS Y MIXOLOGÍA MOSTRADOS EN ESTE MENÚ SON DE USO EXCLUSIVO DE CARAJILLOS. LAS BEBIDAS ENERGÉTICAS O CONOCIDAS COMO ENERGIZANTES NO SE DEBERÁN MEZCLAR O CONSUMIR JUNTO CON BEBIDAS ALCOHOLICAS.EN LA COMPRA DE TU BOTELLA SE INCLUYEN 5 REFRESCOS DE 355ML O 1 LT DE JUGO.