CAROLINA

COCTELES INSIGNIA - 480

LORENZO
Mezcal Creyente Cristalino (45 ml), Aperol (20 ml),
Piña, Miel de Serrano, Escarchado Con Sal de Chiles

EL TONY
Bacardi Blanco (60 ml), Menta, Azúcar Morena, Topo Chico

ALMA
Sotol Hacienda de Chihuahua (45 ml), Licor de Elote (30 ml),
Toronja, Soda de Toronja

EN COPA DE MARTINI - 510

JUANA
Vodka Tito's (60 ml), Grand Marnier (30 ml), Frutos Rojos,
Maracuyá, Arándano

ROSA
Vodka Belvedere (60 ml), St. Germain (30 ml), Toronja, Piña

SOL
Gin Tanqueray (60 ml), Chartreuse Verde (30 ml), Maracuyá,
Pepino, Miel de Cardamomo

ZERO PROOF & WELLNESS - 250

DALIA
Rábano y Col Morada Macerados, Aloe Vera, Miel de Agave,
Limón

OLIVIA
Kiwi y Pepino Macerados, Miel de Agave, Limón, Ginger Ale

AMBER
Cerveza Sin Alcohol, Maracuyá, Mango y Pimienta Rosa

AGUA ARMONIZADA- 160

355 ML

Casa del Agua Natural
Casa del Agua Mineral

NUESTRA SELECCIÓN POR COPEO

CHAMPAGNE Y ESPUMOSO - 150 ml

Il Follo, Prosecco, IT	580
Veuve Clicquot Imperial, FR	720
Moet Rose Imperial, FR	910

BLANCO - 150 ml

Chateau St. Michelle, Riesling, Columbia Valley, EUA	460
Banfi Le Rime, Pinot Grigio, Toscana, IT	460
Kul, Chardonnay, Valle San Jacinto, MX	480
Mina Penelope, Sauvignon Blanc, Valle de Guadalupe, MX	560
Paco & Lola No. 12, Albariño, Rias Baixas, ES	570
Folie a Deux, Chardonnay, Russian River Sonoma, EUA	700

ROSÉ - 150 ml

Los Cedros Rose, Pinot Noir, Shiraz, Arteaga, Coahuila, MX	550
Minuty Prestige, Grenache, Provenza, FR	580

TINTO - 150 ml

Las Perdices, Malbec, Mendoza, AR	460
Casa Madero, Malbec, Parras Valley, Coahuila, MX	520
Menaje a Trois Lavish, Merlot, Sonoma/Napa Valley, EUA	570
Emilio Moro, Tempranillo, Ribera del Duero, ES	700
Pezat, Merlot/Cabernet Franc, Bordeaux supérieur, FR	730
Minotauro, Cabernet Sauvignon, Ruby Cabernet, Ensenada, MX	820
Banshee, Pinot Noir, Sonoma, EUA	830
Amado IV, Blend, Valle de Guadalupe, MX	960
Frank Family, Cabernet Sauvignon, Napa Valley, EUA	2,100

CERVEZA ARTESANAL- 190

355 ML

Buclas Pale Ale
Buclas Session
IPA Buclas
Witbier

Todos los precios incluyen impuestos y están expresados en pesos mexicanos. Pagos solo en moneda nacional o con tarjeta de crédito/débito.
El abuso en el consumo de alcohol es nocivo para la salud. Prohibida su venta a menores de edad

CAROLINA

ENTRADAS

TARTARA DE RES BLACK ANGUS 150gr - 630
Yema Curada, Cebolla, Alcaparras, Mostaza, Cornichon,
Aceite de Oliva, Pan Rústico

ENSALADA CÉSAR - 490
Lechuga Romana, Parmesano Reggiano, Anchoas, Pan Crujiente,
Aderezo César (DF)

CRUDO DE PESCA DEL DÍA 120gr - 590
Salsa Macha con Camarón Seco, Limón Negro (GF)

QUESO FUNDIDO - 560
Queso Chihuahua, Chorizo, Mezcla de Hongos, Salsa Verde Tatemada,
Tortillas de Harina

ENSALADA CAROLINA - 480
Lechugas Mixtas, Verdolagas, Pepitas, Frambuesa, Aguacate, Pepino,
Zanahorias, Betabel Encurtido, Vinagreta de Frambuesa (V) (GF)

BRÓCOLI, COLIFLOR Y TRUFA - 520
Puré de Poro Tatemado (V) (GF) (NF)

OSTIONES DE BAJA CALIFORNIA
(6 pzas) - 600 | (12 pzas) - 1,100
Mignonette, Salsa Brava, Salsa Perla Negra

CORTES A LA PARRILLA

LINZ HERITAGE ANGUS

Marmoleo premium, suavidad superior y un sabor excepcional, proveniente de genética Black Angus cuidadosamente seleccionada

FILETE DE RES (227 gr | 8 oz)	1,350
RIBEYE (450 gr | 16 oz)	2,250
COWBOY STEAK (550 gr | 19 oz)	3,400
NEW YORK STEAK (450 gr | 16 oz)	2,100
PORTERHOUSE (800 gr | 36 oz)	3,900
TOMAHAWK (1.100 kg | 52 oz)	4,250

Acompaña tu corte con una salsa y una guarnición

SALSAS
Bernesa | Pimienta (DF) | Chimichurri (V) (GF) | Martajada (V) (GF) | Crema de Raíz Fuerte

+ 1,000 HAZ SURFEAR TU CORTE CON CUATRO CAMARONES LOCALES U10

PLATOS FUERTES

PESCA DEL DÍA ASADA 180gr - 980
Papas a la Crema de Verdeo, Mantequilla de Alcaparra y Perejil al Carbón

POLLO AL LIMÓN 400gr - 780
Pechuga, Pierna y Muslo, Papas Cambray Toreadas, Salsa de Jitomate y
Chile Morita

CAMARONES AL TEQUILA 200gr - 1,200
Espárragos, Chile de Árbol, Mantequilla de Chile Guajillo, Ajo, Limón

ARROZ AL AZAFRÁN - 650
Alcachofas, Espárragos, Leche de Coco (GF) (V) (NF)

GUARNICIONES

PURÉ DE PAPA - 190 (GF)
+ Trufa – 100

PAPAS A LA FRANCESA - 190
+ Trufa y Queso Parmesano – 100

VEGETALES ASADOS - 190
Selección de Temporada (V) (GF)

COLES DE BRUSELAS- 190
Miso, Miel, Polvo de Shitake, Nori, Ajonjolí (V)

ESQUITES Y ELOTES TIERNOS - 240
Crema, Queso Cotija, Chile en Polvo, Limón (GF)

VEGANO (V) | LIBRE DE LÁCTEOS (DF) | LIBRE DE GLUTEN (GF) | LIBRE DE NUECES (NF) | VEGETARIANO (VEG)

Todos los precios incluyen impuestos y están expresados en pesos mexicanos. Pagos solo en moneda nacional o con tarjeta de crédito/débito.
El consumo de alimentos crudos es bajo su propio riesgo. El peso de la proteína puede variar tras la cocción.
En Carolina privilegiamos pescados y mariscos de origen local y de fuentes responsables o certificadas

POSTRES
420

MOLTEN DE CHOCOLATE
Helado de Café, Pistache, Ajonjolí (GF)

DURAZNOS ASADOS
Bizcocho de Almendras, Helado Yogurt, Almendras, Miel, Coco, Vainilla, Duraznos y Menta (V) (GF)

BANANAS FOSTER
3 Leches, Plátano Caramelizado con Ron, Helado de Vainilla, Limón (NF)

PARA DESPUÉS DE CENAR
480

EL BOULEVARD
Whiskey Mexicano Abasolo (30ml), Campari (30ml), Vermouth Rosso (30ml)

CARAJILLO
Licor 43 (45ml), Espresso

NEGRONI CLÁSICO
Gin Tanqueray 10 (30ml), Campari (30ml), Vermouth Rosso (30ml)

ESPRESSO MARTINI
Vodka Stolichnaya (45ml), Kahlua (15ml), Espresso, Jugo de Caña

VEGANO (V) LIBRE DE LÁCTEOS (DF) LIBRE DE GLUTEN (GF) LIBRE DE NUECES (NF) VEGETARIANO (VEG)

Todos los precios incluyen impuestos y están expresados en pesos mexicanos. Pagos solo en moneda nacional o con tarjeta de crédito/débito.
El consumo de alimentos crudos es bajo su propio riesgo. El peso de la proteína puede variar tras la cocción.
En Carolina privilegiamos pescados y mariscos de origen local y de fuentes responsables o certificadas

MENÚ DE NIÑOS

TENDERS DE PECHUGA DE POLLO
(3 Pzas | 150 gr)- 360
Papas a la Francesa, Puré de Papa o Verdura al Vapor

QUESADILLAS
(2 Pzas)- 230
Queso Oaxaca y Mozzarella, Tortillas de Harina y Guacamole

ARRACHERA A LA PARRILLA
(110 gr | 4 oz) - 350
Papas a la Francesa, Puré de Papa o Verdura al Vapor

PECHUGA DE POLLO A LA PARRILLA
(110 gr | 4 oz) - 330
Papas a la Francesa, Puré de Papa o Verdura al Vapor

SMASH BURGER
(100 gr | 3.5 oz) - 360
Queso Americano, Pepinillo, Lechuga, Aderezo Especial,
Papas a la Francesa, Puré de Papa o Verdura al Vapor

PASTA
(120 gr | 4.2 oz) - 330
Fusilli, Maccheroni, Spaghetti
Salsa de Queso
Salsa de Jitomate (V)
Salsa Boloñesa (100 gr | 3.5 oz)

POSTRES
210

FRESAS CON CREMA BATIDA

BROWNIE CON HELADO DE VAINILLA

VEGANO (V) LIBRE DE LÁCTEOS (DF) LIBRE DE GLUTEN (GF) LIBRE DE NUECES (NF) VEGETARIANO (VEG)

Todos los precios incluyen impuestos y están expresados en pesos mexicanos. Pagos solo en moneda nacional o con tarjeta de crédito/débito.
El consumo de alimentos crudos es bajo su propio riesgo. El peso de la proteína puede variar tras la cocción.
En Carolina privilegiamos pescados y mariscos de origen local y de fuentes responsables o certificadas