

CAROLO

DESAYUNOS

DELIVERY & TAKE OUT



M E N Ú D E S A Y U N O

F R U T A S Y B O W L S

Bowl de frutas mixtas	\$100
Suprema de toronja	\$130
Frutos rojos, granola de Carolo, yogurt natural y queso cottage	\$160

N U E S T R A P A N A D E R Í A

Carolo hot cakes: salsa de avellana, cajeta y maple	\$185
De los hornos de Carolo: croissants, chokolatines y conchas	\$60
Panqués: té verde, plátano con dulce de leche y nuez, limón y semilla de amapola	\$70





TOAST

Aguacate, jitomates cherry y queso parmesano	\$205
Salmón, mascarpone, aguacate y vinagreta de echalote y alcaparras	\$250
Croque Madame, jamón de pavo, queso gruyere, bechamel y huevo frito	\$240
Molletes, frijoles refritos, mozzarella fresca, pico de gallo y guacamole	\$182

CLÁSICOS

Enchiladas suizas con pollo, gratinadas con queso mozzarella	\$205
Chilaquiles naturales, queso fresco, crema ácida y cebolla	\$185
Chilaquiles y cecina con salsa habanero tatemada	\$245
Enfrijoladas Carolo, rellenas de huevo con chorizo, gratinadas	\$200

HUARACHES

Hechos al momento y servidos con huevo estrellado

Pollo	\$235
Cecina	\$250
Rib eye	\$265
Salsas: verde, roja, o habanero	



HUEVOS ORGÁNICOS * (2 P Z A S)

Rancheros Carolo, divorciados y gratinados	\$205
A la mexicana	\$175
Machaca norteña, huevos revueltos con machaca y pico de gallo	\$208

*Huevos de Valle de Bravo, Rancho Dos Aguas.

OMELETTES

Omelette Carolo, flor de calabaza, queso mozzarella y salsa poblana	\$205
Omelette de hongos, espinacas y queso de cabra	\$205
Omelette de salmón noruego ahumado, queso crema y alcaparras	\$255
Omelette de gruyere, con jamón de pavo y crema de chipotle	\$245

LIGERO

Huevos rancheros con cama de nopal, tinga de hongos y huevos estrellados bañados en salsa ranchera	\$200
Queso panela asado con nopales	\$175
Chilaquiles 360, totopos horneados de nopal Susalia con pollo y salsa suiza de yogurt	\$245

AÑADIR ORDEN \$60

Pollo, huevo, chorizo, tocino
o jamón de pavo (60 g)



CAROLO

HORARIOS DE SERVICIO

DE LUNES A SÁBADO DE 9:00 A 23:00 HRS.

DOMINGO DE 9:00 A 20:00 HRS.

ZONAS DE ENTREGA

SANTA FE

Contadero, Santa Fe, Las Águilas,
San Ángel, Lomas de Chapultepec,
San Jerónimo y Jardines del Pedregal

BOSQUES

Vista Hermosa, Bosques de las Lomas,
Lomas de Virreyes, Tecamachalco,
Lomas Hipódromo

CARSO

Polanco, Anzures, Condesa, Roma,
Reforma Social, Lomas de Chapultepec,
San Miguel Chapultepec, Bosque de Chapultepec

INTERLOMAS

Lomas Country, Bosques de las Palmas,
La Herradura, Lomas Anáhuac
Hacienda de las Palmas, Valle de las Palmas
Lomas de las Palmas, Villa Florence,
Bosque Real, Palosolo, Jesús del Monte

SUCURSALES & TELÉFONOS

SANTA FE

55 1664 6069 / 6068 | WA. 55 4067 8964

BOSQUES

55 2591 8115 / 8114 | WA. 55 4052 7487

CARSO

55 4976 0134 / 0135 | WA. 55 7427 8624

INTERLOMAS

55 5290 8198 | WA. 55 3981 2013

DELIVERY COSTO EXTRA
DE \$50 PESOS

CAROLO

COMIDA / CENA

DELIVERY & TAKE OUT



M E N Ú C O M I D A C E N A

E N T R A D A S

Jocoque artesanal con zaatar, aceite de oliva y pan de la casa (100g)	\$165
Tostada de atún, aguacate y ponzu (1 pza)	\$125
Burrata, higos, arúgula, prosciutto, miel y balsámico	\$275
Cherries rostizados con dip de feta	\$200
Carpaccio de Pulpo, con aceite de cítricos, eneldo y chile serrano	\$275
Carpaccio de res, alioli de trufa blanca y parmesano reggiano (100 g)	\$280
Alcachofa al carbón y alioli de especias mediterráneas (1 pza)	\$130
Costra de rib eye, queso asadero y chiles toreados (280 g)	\$315



PIZZAS

Margarita, burrata, parmesano, pomodoro, albahaca y aceite de oliva	
• Chica	\$240
• Grande	\$290
San Danielle, prosciutto, parmesano, mozzarella y arúgula	
• Chica	\$280
• Grande	\$350
Pepperoni, salami, prosciutto cotto y chiles calabreses	
• Chica	\$275
• Grande	\$345
Al pesto, mozzarella y parmesano	
• Chica	\$275
• Grande	\$340
Blanca, alcachofa, aceituna y jitomate deshidratado	
• Chica	\$260
• Grande	\$320

PRIMEROS

Sopa de jitomate rostizado, queso boursin y pesto	\$175
Sopa de alcachofa, con esencia de trufa blanca	\$175
Consomé de pollo orgánico, verduritas y pasta	\$170
Ensalada griega, pepino, jitomates, kalamata, aguacate, cebolla, perejil y feta	\$180
Ensalada Carolo, jitomate deshidratado, corazón de alcachofa, espárragos, palmitos, queso de cabra y almendras	\$170
• Pechuga de pollo orgánica al carbón (100 g)	\$110
• Salmón a la plancha (100 g)	\$155



F U E R T E S

French dip, rib eye, Dijón, gruyere y jugo de carne (180 g)	\$315
Penne arrabiata con burrata tibia	\$300
Lasagna bolognesa, bechamel y pecorino	\$320
Pulpo crujiente al carbón, limón amarillo, arúgula, cherry y alcaparra a la leña (180 g)	\$370
Salmón al cedro, pesto, verduras salteadas y puré de papa (180 g)	\$350
Pechuga orgánica al carbón, puré de papa trufado y ensalada con palmitos (200 g)	\$305
Milanesa con pomodoro, queso mozzarella y albahaca (200g)	\$360
Hamburguesa Carolo, provolone y panceta (200 g)	\$320

P O S T R E S

Cocada, flan con vainilla de Papantla y maracuyá	\$170
Pastel de zanahoria con queso mascarpone	\$170
Cheesecake de guayaba	\$170

Cocina mediterránea contemporánea, cuidamos la calidad,
los ingredientes y los procesos del campo a la mesa.
Trabajamos con los mejores productores que comparten nuestra
filosofía de excelencia y sustentabilidad.
Carolo es un estilo de vida, sinónimo de calidad y excelencia.
¡Somos un equipo de expertos comprometidos contigo
dedicados a hacerte feliz!

