

Horario: Lunes a jueves de 8:00 am a 1:00 pm  
Viernes y sábado de 8:30 am a 1:00 pm  
Domingo de 8:00 am a 1:30 pm

## DESAYUNOS

<b>PAN DEL DÍA</b> A elegir: chocolatín, concha, oreja, rol de canela con nuez, cubilete de queso.	\$35.00
<b>FRUTA DEL DÍA</b> Granola casera y yogurt griego.	\$85.00
<b>PANCAKES</b> 3 pzas, en salsa de plátano y guayaba con cardamomo, crema batida de limón amarillo y frutos rojos.	\$115.00
<b>TOAST VEGGIE</b> Pan brioche de mantequilla tostada, mayonesa de chipotle, jitomates cherry rostizados, aguacate y mix de quelites en vinagreta de frambuesa.	\$140.00
<b>TOAST DE SALMÓN</b> 80 gr de tiradito de salmón curado en azúcar y eneldo, láminas de aguacate y tomate cherry, salsa mignonette de chile güero.	\$170.00
<b>PAN FRANCÉS</b> Pan brioche de la casa, compota de frutos rojos, creme fraiche, topping de frutos rojos y menta.	\$150.00
<b>PAN FRANCÉS DE MAMEY</b> Pan brioche de la casa, salsa de pixtle y coco, topping de mamey, durazno, helado de canela y pilonsillo y polvo de menta.	\$120.00

## HUEVOS

<b>AL GUSTO</b> Revueltos, estrellados, a la mexicana, acompañados de jamón, chorizo o tocino a elegir. <i>Con de puré de frijol y chilaquiles verdes o rojos.</i>	\$155.00
<b>DIVORCIADOS</b> Quesadilla frita con jamón y costra de queso sobre puré de frijol, huevos estrellados, salsa verde y roja con queso de oveja, crema, cebolla encurtida y cilantro.	\$165.00
<b>BENEDICTINOS</b> Muffin inglés en mantequilla de miso con proscuitto, bañados en salsa holandesa de limón amarillo y mix de hierbas.	\$220.00
<b>OMELETTE DE ESPÁRRAGOS Y HONGOS</b> Con salsa de espárragos y chile serrano, puré de coliflor, queso de oveja y polvo de chiles.	\$175.00

Acompaña nuestros platillos con:  
**Café o té  
más  
Jugo o media porción de fruta  
Por \$80.00 extra**

## LOS FAVORITOS DE CAROLA

<b>CHILAQUILES TOLUQUEÑOS</b> Salsa de jitomate con chorizo y chile morita, queso de oveja, crema, cilantro, cebolla encurtida, acompañados de 1 pieza de huevo al gusto.	\$170.00
<b>CHILAQUILES ZACATECANOS</b> Salsa verde zacatecana, pollo, queso de oveja, crema, cilantro y cebolla encurtida acompañados de 1 pieza de huevo al gusto.	\$170.00
<b>CAZUELA</b> Cama de aguacate y chorizo acompañado de dos huevos pochados. Salsa cotsico de habanero crema de tocino con chicharo.	\$145.00
<b>HUEVOS Y SALSA DE CHICHARRÓN</b> 2 piezas de huevo al gusto en cama de frijoles, salsa de prensado con chile morita, aguacate y rábanos encurtidos.	\$150.00

## SANDWICHES

<b>SANDWICH DE PIERNA DE CERDO</b> 90 gr de pierna de cerdo al horno con queso chihuahua.	\$210.00
<b>TRIPLE QUESO</b> Pan brioche con queso cheddar, mozzarella y quesillo, con huevo al gusto, acompañado con porción de papas o ensalada.	\$180.00
<b>POLLO FRITO</b> 90 gr de pollo, gratinado con queso añejo, pepinillos caseros, ensalada de col rostizada y mayonesa de habanero, acompañado de ensalada o papas.	\$180.00
<b>BURGER</b> De res (200 gr), queso cheddar, tocino frito, cebollas caramelizadas, pepinillos caseros y mayonesa de ajo.	\$250.00
<b>SANDWICH DE COCHINITA PIBIL</b> 100 gr, pan brioche, puré de frijol, guacachile y xnipec.	\$185.00

Los precios exhibidos son en MXN e incluyen el 16% de IVA.  
Todos nuestros ingredientes son de primera calidad y están debidamente lavados y desinfectados.

Comer alimentos crudos siempre es un riesgo para la salud.  
En caso de alergias notificar a su mesero. La propina no es obligatoria.  
El delicioso pan es gracias a Panio y La Dulce Compañía.

RESERVACIONES: 442 744 9173  
Instagram: @carolaterraza  
Facebook: @carolaterrazaqr

## ENTRADAS

---

**GUACAMOLE** \$110.00  
Aceite de ajo, jugo de limón, papel de maíz, cilantro y verdolaga.

**HUMMUS DE ESQUITES** \$140.00  
Pan de masa madre, mayonesa de epazote, queso de oveja y polvo de chiles.

**TARTAR DE RES** \$185.00  
Toast de masa madre, 90 gr de filete de res con pepinillos caseros, queso añejo de cabra, cebolla morada, mayonesa de sriracha y cebollín.

**TAMAL DE HUITLACOCHÉ** \$135.00  
Salsa verde tatemada, espuma de quesillo y polvo de chiles.

**LOMO DE CERDO EN PIPIAN** \$140.00  
90 gr de lomo de cerdo marinado en especias, pipián de pepita de calabaza y coco, berenjena ahumada con pure de berenjena y guayaba.

**ESPÁRRAGOS** \$180.00  
En salsa de queso añejo y chipotle, gel de pera y brotes de temporada.

## MAR

---

**AGUACHILE VERDE** \$190.00  
Manzana verde, uva y chile serrano, 100 gr de pesca del día, pepino, cebolla morada, aguacate y cilantro.

**AGUACHILE AMARILLO** \$185.00  
De maracuyá y chile de árbol 90 gr de pulpo, cebolla blanca, jícama, aguacate, cilantro y rábano sandía

**CEVICHE DE CAMARÓN** \$185.00  
En leche de tigre, con salsa verde tatemada, 120gr de camarón, aguacate, cebolla morada, cilantro y eneldo.

Horario: Lunes a jueves de 1:30 pm a 10:45 pm  
Viernes y sábado de 1:30 pm a 11:45 pm  
Domingo de 1:30 pm a 10:45 pm

## SOPAS

---

**BIRRIA DE HONGOS Y SETAS** \$135.00  
Caldo tradicional a base de hongos acompañada de frijoles de la olla y hongos salteados, cebolla y cilantro.

**CREMA DE PAPA Y PORO** \$115.00  
Acompañadas de papa en mantequilla y poro frito.

**HONGOS Y EPAZOTE** \$115.00  
Con chile guajillo frito y quesillo gratinado.

## VEGGIE

---

**ENSALADA DE DURAZNO** \$150.00  
Cremoso de queso de cabra, durazno tatemado, nuez troceada, aderezo de piña rostizada con cardamomo, lechuga, espinaca y albahaca.

**ENSALADA TIBIA** \$150.00  
De kale frita con pepino y kale tibia, vinagreta de semilla de mostaza, ricotta de almendra, jitomate bola, esferificaciones de xnipec y aceite de limón amarillo, albahaca

**BETABEL ROSTIZADO** \$130.00  
Glaseado en salsa de hongos, epazote y jengibre, pure de calabaza y chile morita, queso de oveja añejo.

**ZANAHORIAS BABY GLASEADAS** \$147.00  
Rostizadas en espejo de cremoso de cabra y chile morita, aceite de menta y eneldo

Los precios exhibidos son en MXN e incluyen el 16% de IVA.  
Todos nuestros ingredientes son de primera calidad y están debidamente lavados y desinfectados.  
Comer alimentos crudos siempre es un riesgo para la salud.  
En caso de alergias notificar a su mesero. La propina no es obligatoria.  
El delicioso pan es gracias a Panio y La Dulce Compañía.

RESERVACIONES: 442 744 9173  
Instagram: @carolaterraza  
Facebook: @carolaterrazaqro

## ESPECIALES

**BEEF WELLINGTON 300 gr** \$470.00

⌚ 25 min dependiendo del termino

Filete de res en mostaza cubierto por duxell de huitlacoche y chipotle, acompañado de jus de res y pure de papa trufado.

**RIB EYE** \$595.00

⌚ 25 min dependiendo del termino

500 gr en mantequilla, con verduras glaseadas, puré de papa y zanahoria.

**PESCA DEL DÍA** \$350.00

180 gr, glaseada en mantequilla, ajo y tomillo, mix de hierbas

**PULPO** \$325.00

180 gr frito con harina y especias, salsa encacahuatada y mix de hierbas.

**PORK BELLY Y CHILMOLE** \$295.00

200 gr marinado en soya y chilmoles de chile morita

**PICAÑA EN ADOBO DE PULQUE** \$260.00

200 gr de picaña adobada y cocinada a baja temperatura, acompañada de salsa de vino tinto y tapioca, col glaseada con mantequilla de miso y limón.

**POLLO ENRAJADO 220 gr** \$210.00

Pollo en ceniza de tortilla, relleno de farsa de pollo con rajas de chile güero y poblano, pure de manzana y eneldo, mole blanco, brotes de temporada.

**FILETE DE RES 200 gr** \$325.00

⌚ 25 min dependiendo del termino

Filete de res glaseado en mantequilla, ajo y tomillo, puré de hongos, gnocchis hechos en casa, jus de res, y arúgula

Horario: Lunes a jueves de 1:30 pm a 10:45 pm  
Viernes y sábado de 1:30 pm a 11:45 pm  
Domingo de 1:30 pm a 10:45 pm

## PASTAS Y ARROZ

**TAGLIATELLE** \$165.00

Pasta hecha en casa, 200 gr de ragú de conejo, queso añejo.

**ARROZ A LA MEXICANA** \$165.00

Risotto, en salsa roja a la mexicana, con hongos y setas en mantequilla y queso de oveja añejo.

**ARROZ DE HUITLACOCHES** \$170.00

Risotto salteado de huitlacoche pesto de hoja santa queso de oveja añejo y aceite de trufa

**RAVIOLES DE CORDERO** \$175.00

6 pzs, salsa de calabaza de castilla y chile morita, queso de oveja añejo y albahaca.

**CARBONARA** \$165.00

Tagliatelle y 90 gr de tocino echo en casa con queso añejo y aceite de albahaca.

Los precios exhibidos son en MXN e incluyen el 16% de IVA.  
Todos nuestros ingredientes son de primera calidad y están debidamente lavados y desinfectados.  
Comer alimentos crudos siempre es un riesgo para la salud.  
En caso de alergias notificar a su mesero. La propina no es obligatoria.  
El delicioso pan es gracias a Panio y La Dulce Compañía.

RESERVACIONES: 442 744 9173

Instagram: @carolaterraza

Facebook: @carolaterrazaqro

## BRUNCH

<b>CROQUETAS DE RES</b>	\$155.00
Bolitas de carne de res con hongos y aceitunas, 240 gr, empanizadas, sobre salsa de 2 quesos.	
<b>TOSTADA AHOGADA</b>	\$155.00
Mayonesa de ajo, 80 gr de pulpo y pork belly frito, salsa ahogada, cebolla encurtida y cilantro.	
<b>TETELA DE COCHINITA PIBIL</b>	\$135.00
50 gr, rellena de quesillo, salsa de frijol, guacachile, xnipec, chicharrón seco y aire de hoja de aguacate.	
<b>PAPAS BRAVAS</b>	\$135.00
Salsa macha de chile de árbol y morita, queso añejo, limón, crema de rancho, chorizo de Toluca, verdolaga y cebolla encurtida	

## MAÍZ

<b>TACO DE CAMARÓN</b>	\$115.00
80 gr de camarón adobado en chintextle, mayonesa de cebolla quemada, rábano encurtido, cilantro.	
<b>TACO DE PORK BELLY</b>	\$110.00
80 gr, puré de frijol, salsa macha, aguacate, cebolla encurtida, cilantro y limón.	
<b>TACO DE PULPO Y CHORIZO</b>	\$120.00
40 gr de pulpo, puré de frijol, 40 gr de chorizo de Toluca, salsa macha, aguacate, cebolla encurtida y limón.	

## VEGGIE

<b>COLIFLOR</b>	\$110.00
Con salsa romesco, rostizada, sobre salsa encacahuatada, queso de oveja, y cebolla.	
<b>TAMAL DE HUITLACOCHÉ</b>	\$135.00
Salsa verde tatemada, espuma de quesillo y polvo de chiles.	
<b>TAMAL DE PAPA</b>	\$125.00
Relleno de quesillo, salsa de camote y guayaba, mix de hierbas.	

Horario: Sábado de 1:30 pm a 11:45 pm

## MAR

<b>TOSTADA DE AGUACHILE VERDE</b>	\$115.00
De manzana verde y chile serrano, 100 gr de pesca del día, pepino, cebolla morada, aguacate y cilantro.	
<b>TOSTADA DE AGUACHILE AMARILLO DE PULPO</b>	\$115.00
De maracuya y chile de árbol, 90gr de pulpo, cebolla blanca, jícama, aceite de chiles, cilantro, aguacate y rábano sandía encurtido.	
<b>TOSTADA DE CEVICHE DE CAMARÓN</b>	\$115.00
En leche de tigre con salsa verde tetemada, 120gr de camarón,, aguacate, cebolla morada, cilantro y eneldo.	

## SANDWICHES

<b>BURGER</b>	\$250.00
De carne de res (200 gr), con cebolla carmelizada, tocino, gratinada con queso cheddar, pepinillos caseros y mayonesa de ajo.	
<b>POLLO FRITO</b>	\$180.00
90 gr de pollo, gratinado con queso añejo, pepinillos caseros, ensalada de col rostizada y mayonesa de habanero, acompañado de ensalada o papas.	
<b>SANDWICH DE COCHINITA PIBIL</b>	\$185.00
100 gr, pan brioche casero, frijoles refritos, guacachile, xnipec y mayonesa de ajo.	
<b>TRIPLE QUESO</b>	\$180.00
Brioche casero, gratinado de queso cheddar, mozzarella y quesillo con huevo estrellado.	

Los precios exhibidos son en MXN e incluyen el 16% de IVA.  
Todos nuestros ingredientes son de primera calidad y están debidamente lavados y desinfectados.  
Comer alimentos crudos siempre es un riesgo para la salud.  
En caso de alergias notificar a su mesero. La propina no es obligatoria.  
El delicioso pan es gracias a Panio y La Dulce Compañía.

RESERVACIONES: 442 744 9173  
Instagram: @carolaterraza  
Facebook: @carolaterrazaqro