# Carolina

MENÚ



Con la suave brisa del Pacífico y un gran orgullo por la tradición de nuestro país, le damos la bienvenida a Carolina. Nuestro chef Alejandro Euroza y su equipo culinario han creado un menú de temporada con ingredientes que reflejan la herencia gastronómica milenaria de toda la República Mexicana.

Este talentoso equipo se encarga de rendir tributo a cada ingrediente a través de técnicas tradicionales

y contemporáneas, destacando así el aroma y el sabor de elementos como el maíz, los vegetales, los pescados y mariscos de la región. El pan tiene también un lugar muy especial en la mesa a lo largo de la cena.

Estamos encantados de acompañarlo en este exquisito viaje en Carolina, una expresión gastronómica mexicana al estilo St. Regis.

### Menú degustación de 10 tiempos

\$3,140

Este menú es un viaje por lo largo y ancho del país, explorando ingredientes y sabores de la temporada, con la incomparable manera de honrar a la gastronomía mexicana de Carolina

### Menú degustación de 4 tiempos

\$2,664

Kampachi con Vinagreta de Piloncillo (GF)(DF) Polvo de chiles, espuma de aguacate y crujiente de maíz.

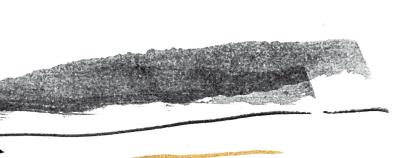
LANGOSTA (75g)

Con salsa de cebolla y vainilla, salicornia, alcachofas estofadas, crujiente de camarón seco

New York Madurado en Casa (75g) (GF)(DF) Nuestra versión de mole manchamanteles, relish de dátiles, hormigas chicatanas.

CHOCOLATE (80g)

Crujiente de canela y almendra, miel de mango y maracuyá.



#### Entradas

Vuelve a la Vida (120g) (DF) — \$545 Frutos del mar con nuestra versión de la tradicional salsa de tomate agridulce, pepino, aguacate asado.

ARROZ A LA TUMBADA (75g) (GF)(DF) — \$573 Arroz caldoso de mariscos, mojo de perejil, mayonesa de azafrán y jaiba de concha suave.

Croqueta de Plátano Macho — \$425 Salsa borracha de cerveza oscura, crema ahumada. Huitlacoche Asado (120g) (GF) — \$438 Salsa de queso Crottin, ensalada de quelites.

CHOCHOYOTAS (150g) (GF)(DF) — \$536 Con salsa de alcachofa y café de Chiapas, queso curado de oveja.

## Platos Principales

COL ASADA (200g) (GF)(DF)(V) — \$588 Pipián verde, ensalada de quinoa y hojas frescas.

PATO MADURADO EN CASA (150g) (GF)(DF) — \$875 Mole de cacahuate y tamarindo, puré de piña rostizada, tamal de masa colada.

Pescado a la Veracruzana (150g) (GF)(DF) — \$793 Nuestra versión del emblemático platillo del Puerto de Veracruz, con patatas asadas, pimientos y alcaparras crujientes.

FILETE DE RES MADURADO EN
CASA (150g) (GF) — \$1,100
Mole chichilo negro, puré de plátano fermentado, coliflor asada, chayote encurtido.

RACK DE CORDERO (140g) (DF) — \$1,130 Mole amarillo, chochoyotas, chilaca encurtida y aceite de hoja santa.

LECHÓN CONFITADO (140g) (GF)(DF) — \$987 Cocinado por 36 horas, demi glace de frijol perfumado con hoja de aguacate, tomatillo y verdolagas.

#### Postres

CHILATE (140g) — \$389 Bizcocho de cacao, galleta de piloncillo, helado de chocolate y canela.

TAPIOCA DE LIMA (120g) (GF) — \$358 Crema de aguacate, sorbete de guanábana, palomitas nitro de aguacate.

Fresas con Crema y Yogurt (120g) — \$330 Muselina de frambuesa, lichis, fresas, espuma de yogurt.

MAZORCA DE PALOMITAS (130g) — \$389 Miel de pelo de elote, bizcocho, crujiente de maíz.

