

TS BCS

# caracara




EST. 2024

*De Nuestro Huerto a tu Mesa*

## ENTRADAS

<b>TACO MAR &amp; TIERRA</b> Chicharrón de rib eye, puré de zanahoria ahumado y camarón chintextle.	\$240
<b>TOSTADA SANTA CRUZ</b> Pescado recién fileteado de Punta Lobos, mayonesa de camarón, mezcla de vegetales y salsa de semillas (ajonjolí, girasol, calabaza y cacahuate)..	\$275
<b>SASHIMI</b> Pesca del día, mezcla de vegetales de huerto, mayonesa de berenjena y tinta de calamar, aderezado con salsa de mandarina y cítricos.	\$430
 <b>RATATOUILLE DEL HUERTO</b> Calabaza amarilla, calabacín, berenjena y tomates cherry cocinados a fuego lento con salsa de pimiento rojo y brotes frescos.	\$310
<b>EMPANADAS DE ARRACHERA</b> Maíz azul nixtamalizado, arrachera marinada, lechuga, queso cotija, crema y salsa tatemada.	\$300

## ENSALADAS

 <b>BETABEL ROZTIZADO</b> Betabel de huerto, mezcla de hojas verdes con queso ricotta regional, nueces caramelizadas, semillas de girasol y calabaza, aderezado con vinagreta de menta picante.	\$325
 <b>CÉSAR AHUMADO</b> Lechuga romana a la parrilla, aderezo César de la casa, mermelada de tomate, queso Grana Padano. Opción con camarón o pollo (añadir \$150).	\$375
 <b>GRAND TOMATE</b> Mezcla de tomates frescos, nueces tostadas, cacahuates y semillas de girasol, vinagreta de eneldo y nubes de burrata.	\$350

## PIZZAS

<b>MARGARITA</b> Tomates cherry, albahaca del huerto, mozzarella fresca y aceite de oliva.	\$380
<b>BLANCA</b> Prosciutto, champiñones, queso azul, espinacas y salsa bechamel.	\$400
<b>ITALIANA</b> Salchicha italiana, aceitunas negras, salsa de tomate, orégano fresco y peperoncino.	\$360
<b>MEXA</b> Longaniza regional, mozzarella, hongos de temporada y jalapeño.	\$390





Opción  
Vegetariana

Productos frescos de Villa Santa Cruz, de temporada.

## PRINCIPALES

---

 **TAGLIATELLE DE CALABACITA** \$350  
Fideos de calabacita, pesto vegano de perejil, aceite de chile seco y queso parmesano.

 **MOLE BLANCO** \$425  
Vegetales del huerto a la parrilla sobre un espejo de mole blanco tradicional, servidas con pan de masa madre.

**PESCA DEL DIA AL ROMESCO** \$580  
Pescado a la parrilla con romesco de chile oaxaqueño, papas cambray, servido con pan de masa madre.

**ZARANDEADO DE CAMARÓN** \$740  
Camarones jumbo zarandeados, puré de berenjena y tinta de calamar, servido con verduras del huerto y pan de masa madre.

**RISOTTO DE LANGOSTA** \$600  
Arroz cremoso infusionado con coñac, langosta de Punta Lobos y una mezcla de hongos de temporada. (Puede prepararse en versión vegetariana a solicitud).

**MOLE DE POLLO** \$650  
Pollo a la leña en mole poblano tradicional, verduras asadas del huerto y tortillas hechas a mano.

**HAMBURGUESA GOURMET** \$490  
Carne modia de rib eye en pan brioche de papa, con lechuga fresca, tomates, cebollas caramelizadas, queso cheddar y crema de chipotle, con papas fritas en aceite de trufa.

**RIB EYE (para dos)** \$1,650  
Rib eye en cortes, puré rústico de papas al romero, espárragos, frijoles charros y chimichurri de la casa, con tortillas hechas a mano.

**FILETE DE RES SELLADO** \$680  
Filete de 250g acompañado de salsa bearnesa (mantequilla, yemas, vinagre de vino blanco y chalotas), papas trufadas con parmesano y puré de zanahoria.

## POSTRES

---

**PASTEL TRES LECHE** \$250  
Con helado de vainilla y berries de temporada.

**TAMAL DE CHOCOLATE** \$210  
Lava de chocolate oaxaqueño con helado del día.