TS BCS

caracara

EST.2024

De Nuestro Huerto a tu Mesa

ENTRADAS

TACO MAR & TIERRA

Taco (1) de chicharrón de rib eye 130g, puré de zanahoria ahumado y camarón chintextle 100g.

TOSTADA SANTA CRUZ

\$275

\$240

Tostada (1) de pescado 200g recién fileteado de Punta Lobos, mayonesa de camarón, mezcla de vegetales y salsa de semillas (ajonjolí, girasol, calabaza y cacahuate).

SASHIMI \$430

Pesca del día 250g, mezcla de vegetales de huerto, mayonesa de berenjena y tinta de calamar, aderezado con salsa de mandarina y cítricos.

****** RATATOUILLE DEL HUERTO

\$360

Calabaza amarilla, calabacín, berenjena y tomates cherry cocinados a fuego lento con salsa de pimiento rojo y brotes frescos.

EMPANADAS DE ARRACHERA

\$380

Cuatro empanadas de maíz azul nixtamalizado, arrachera marinada 250g, lechuga, queso cotija, crema y salsa tatemada.

ENSALADAS

BETABEL ROZTIZADO

\$325

Betabel de huerto, mezcla de hojas verdes con queso ricotta regional, nueces caramelizadas, semillas de girasol y calabaza, aderezado con vinagreta de menta picante.

CÉSAR AHUMADO

\$375

Lechuga romana a la parrilla, aderezo César de la casa, mermelada de tomate, queso Grana Padano. Opción con camarón o pollo 250g (añadir \$150).

GRAND TOMATE

\$350

Mezcla de tomates frescos, nueces tostadas, cacahuates y semillas de girasol, vinagreta de eneldo y nubes de burrata.

PIZZAS

MARGARITA

\$380

Tomates cherry, albahaca del huerto, mozzarella fresca y aceite de oliva.

BLANCA

\$400

Prosciutto 180g, champiñones, queso azul, espinacas y salsa bechamel.

ITALIANA

\$360

Salchicha italiana 250g, aceitunas negras, salsa de tomate, orégano fresco y peperoncino.

MEXA

\$390

Longaniza regional 250g, mozzarella, hongos de temporada y jalapeño.

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

\$700

Pescado 300g a la parrilla con romesco de chile oaxaqueño, papas cambray, servido con pan de masa madre.

ZARANDEADO DE CAMARÓN

\$740

Cuatro Camarones jumbo zarandeados 350g, puré de berenjena y tinta de calamar, servido con verduras del huerto y pan de masa madre.

RISOTTO DE LANGOSTA

\$840

Arroz cremoso infusionado con coñac, langosta de Punta Lobos 250g y una mezcla de hongos de temporada. (Puede prepararse en versión vegetariana a solicitud).

MOLE DE POLLO

\$740

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 220g 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 500g 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

\$840

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 LECHES

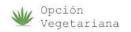
\$250

Con helado de vainilla y berries de temporada.

TAMAL DE CHOCOLATE

\$210

Lava de chocolate oaxaqueño con helado del día.



Productos frescos de Villa Santa Cruz, de temporada.

Siguenos: IG: @caracarabcs Precios en MXN / IVA Incluido