

Entradas

Molcajete Carranza

Arrachera (100g), chistorra (100g) y pollo (100g) con queso panela asado, nopal, salsa borracha y cebollitas cambray.

\$350

Quesadillas Coyoacán V

Fritas al estilo D.F. de queso con elote, acompañadas de guacamole (5 piezas).

\$130

Queso Fundido

Natural (200g) **\$130** V
Champiñones (+100g) **\$175** V
Chistorra (+100g) **\$195**

Coliflor Rostizada V

Marinada en adobo a las brasas, acompañada de salsa ranchera y costra de quesos.

\$150

Tártara de Cecina

Con pico de gallo, mostaza Dijon, aceitunas, mayonesa de ajo tatemado, chapulines y guacamole, acompañado de chicharrón de cerdo.

\$220

Tacos de Lengua Encacahuatados

Con tortilla hecha a mano, cebolla morada encurtida y salsa de cacahuete (3 piezas)

\$265

Guacamole V

Con pico de gallo acompañado de chicharrón de cerdo y tostadas.

\$150

Papas Carranza V

250g de papas cambray, confitadas con chile morita y chile de árbol, bañadas en salsa brava acompañadas con mayonesa de ajo.

\$130

Sopas y Pastas

Jugo de Carne

Reducción de res estofada en su jugo con verduras y perfumado con finas hierbas.

\$160

Esquites con tuétano

Preparados con epazote y jugo de carne, servidos con mayonesa de chipotle, queso cincho, polvo de chiles y tuétano a las brasas.

\$160

Sopa de Hongos V al Carbón

Champiñones y zetas salteadas en aceite de carbón con chile poblano, calabaza, elote y queso cincho

\$125

Ravioles de Requesón VG y Hongos

Rellenos de requesón, acompañados de hongos con reducción de verduras y salsa de queso parmesano.

\$225

Fetuccini Cherry VG

Salsa cremosa de jitomate cherry con espinaca, chile de árbol y queso parmesano.

\$190

Arroz Meloso V

Arroz arbóreo, pasta de tomate, pimentón y zanahoria baby glaseada con queso parmesano y aderezo de ajo.

\$200

Ensaladas

Ensalada de Tomates V Heirloom

Servida con arúgula y jitomates heirloom, aliño de limón amarillo, aceitunas negras y queso mozzarella.

\$160

Ensalada César G al Carbón

Corazón de lechuga asada al grill, acompañada de aderezo César de la casa, crutones y queso parmesano.

\$160

Ensalada de Atún

Torre de atún servida sobre guacamole, mix de lechugas y col morada encurtida, vinagreta Thai, cacahuete, ajonjolí, germen de alfalfa y jitomate.

\$210

PLATOS FUERTES

Cecina Carranza

200g servida con guacamole, nopal con queso, cebolla asada y chile serrano.

\$290

Chamorro al Pastor

700g cocido a baja temperatura durante 48 hrs, marinado al pastor, acompañado de verduras al grill y mayonesa de ajo rostizado.

\$380

Pulpo a las Brasas

200g marinado con chiles secos, hierbas finas y mantequilla, montado sobre puré de papa.

\$490

Costillar Nuxi

350 grs de costilla de cerdo cocido a baja temperatura, con puré de camote y manzana a las brasas, en salsa de chiles secos, pulque y piloncillo acompañado de cebolla y champiñones encurtidos.

\$290

Filete Chemita

250g de caña de filete, con salsa chemita de la casa, puré de papa, acompañado de zanahoria baby y cebolla.

\$390

Atún en salsa Ponzu

200g de atún sellado acompañado de portobello al grill bañado en salsa ponzu con fritura de brotes de frijol.

\$250

Pechuga en Moles

250g de medallón de pollo relleno de puré de plátano macho y queso de cabra servido sobre mole poblano y mole colorado de la casa.

\$260

Hamburguesa © Don Venustiano

150g de carne de diezmillo con pan brioche, aderezo de mostaza Dijon, lechuga, jitomate y cebolla morada caramelizada con queso cheddar y tocino.

\$240

LOS CORTES DE CARRANZA

Sirloin 300g

\$450

Rib Eye 300g

\$430

Arrachera 250g

\$320

Prime Rib 700g

\$790

GUARNICIONES

Puré de Papa ①

Rústico con mantequilla de romero.

\$65

Verduras a las Brasas ①

Brócoli, calabaza, zanahoria y coliflor al grill, con vinagreta de la casa acompañadas de mayonesa de ajo tatemado.

\$65

POSTRES

Cheesecake © de la casa

\$120

Mousse de 3 © chocolates

\$130

Flan de la casa

\$110

Buñuelos de Helado © con Tepache

\$110

Helado de Dulce © de Leche

\$90



@carranzacincuenta



/carranza50



Gluten



Vegetariano

NUESTROS PRECIOS INCLUYEN I.V.A.