

ENTRADAS

FLORES DEL HUERTO (V) . \$165

Flor de calabaza en tempura rellenas de huitlacoche y requesón, servidas sobre un espejo de salsa de morita (5pz).

AGUACHILE DE CAMARÓN . \$290

200gr de camarón, servido en aguachile cremoso verde, acompañado de aguacate, cebolla morada, chile serrano y polvo de chiles.

MOLCAJETE CARRANZA . \$420

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

QUESADILLAS COYOACÁN (V) . \$150

Fritas al estilo CDMX, de queso con elote, acompañadas de guacamole (5 pz).

QUESO FUNDIDO

NATURAL (V) . \$150
(200g).

CHAMPIÑONES (V) . \$180
(+100g).

CHISTORRA . \$210
(+100g).

COLIFLOR ROSTIZADA (V) . \$160

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

TÁRTARA DE CECINA (G) . \$230

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

GUACAMOLE (V) . \$160

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

PATATAS CARRANZA (V) . \$140

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

TACOS DE LENGUA ENCACAHUETADOS . \$290

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

SOPAS Y PASTAS

JUGO DE CARNE . \$190

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

ESQUITES DE SANTA ROSA . \$160

50gr de carnitas estilo Santa Rosa Jáuregui, esquites preparados con epazote y jugo de carne, servidos con mayonesa de chipotle, queso cincho y polvo de chiles.

SOPA DE TORTILLA . \$140

Caldillo de jitomate y chile guajillo, acompañado de queso panela, tortilla frita, crema ácida, chicharrón de cerdo y aguacate.

SOPA DE HONGOS AL CARBÓN (V) . \$140

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

RAVIOLES DE REQUESÓN Y HONGOS (V/G) . \$235

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

FETUCCINI CHERRY . \$190

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

ARROZ MELOSO . \$220

Arroz arbóreo saltado con 80gr de pulpo, pasta de tomate, pimentón y zanahoria baby glaseada con queso parmesano y alioli de ajo.

ENSALADAS

ENSALADA DE TOMATES CHERRY (V) . \$160

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

ENSALADA CÉSAR AL CARBÓN . \$160

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

ENSALADA DE ATÚN . \$190

Torre de atún marinado, servido sobre guacamole, mix de lechugas y col morada encurtidas, vinagreta thai, cacahuete, ajonjolí, germen de alfalfa y jitomate.

MOLES DE CARRANZA

PECHUGA EN MOLES . \$260

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.

MANCHAMANTELES . \$240

Mole dulce de frutas, almendras, ajonjolí y chiles secos, acompañada de pierna y muslo rostizada, plátano macho frito y cebolla asada.

PORK BELLY EN PIPIAN VERDE . \$290

250gr de panceta de cerdo sellada y cocida a baja temperatura, servida sobre pipian verde, acompañada de ensalada de quelites.

FUERTES

CECINA CARRANZA . \$320

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

CHAMORRO AL PASTOR . \$395

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

PULPO A LAS BRASAS . \$490

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

COSTILLAR ÑUXI . \$320

350g 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.

NUESTRO CHEMITA . \$430

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

ATÚN EN SALSA PONZU (G) . \$250

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

CAMARONES A LAS ROCAS . \$280

450gr de camarones y papas cambray al ajillo, acompañados de alioli de cilantro y limón eureka.

EMPAREDADO DE PULLED PORK . \$195

Sándwich de cerdo ahumado, cocido en horno a las brasas por 12hrs. acompañado de arúgula, gravy dulce, cebolla morada y jitomate deshidratado.

HAMBURGUESA DON VENUSTIANO (G) . \$220

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

LOS CORTES DE CARRANZA

SIRLOIN . \$520

(300 gr).

ARRACHERA . \$390

(250 gr).

RIB EYE . \$640

(400 gr).

PRIME RIB . \$950

(700 gr).

GUARNICIONES

PURÉ DE PAPA (V) . \$65

Puré rústico con mantequilla de romero, queso parmesano y brotes.

VERDURAS A LAS BRASAS (V) . \$65

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

POSTRES

CHEESECAKE DE LA CASA (G) . \$120

MOUSSE DE 3 CHOCOLATES (G) . \$140

HELADO DE DULCE DE LECHE (G) . \$100

BUÑUELOS CON HELADO

DE TEPACHE (G) . \$110

Buñuelos acompañados con helado de tepache y salsa dulce de guayaba.

PAN DE ELOTE (G) . \$150

Pan de elote hecho al horno de carbón acompañado de helado de cardamomo y crumbble de vainilla.



CAFÉ

AMERICANO . \$45	ESPRESSO DESCAFEINADO . \$45	CAPUCHINO . \$55	TÉ . \$40
ESPRESSO . \$45	ESPRESSO DOBLE . \$60	LATTE . \$55	

VINOS

TINTOS	COPEO (150 ml)	BOTELLA (750 ml)	COPEO (150 ml)	BOTELLA (750 ml)
PUERTO NUEVO México. Valle de Guadalupe. Cabernet Sauvignon, Malbec	\$110	\$365	LA REDONDA México. Querétaro. Malbec	\$525
EL COTO España. Rioja. Tempranillo	\$150	\$590	LABERINTO NEBBIOLO México. San Luis Potosí. Nebbiolo	\$700
SEXY FISH Argentina. Mendoza. Cabernet Franc		\$560	CASA MADERO 3V México. Valle de Parras. Cabernet Sauvignon, Merlot, Tempranillo.	\$850
SURCO 2.7 México. Valle de San Vicente. Cabernet Sauvignon	\$180	\$790	MAGONI MERLOT MALBEC México. Valle de Guadalupe. Merlot, Malbec	\$850
RESERVA SYRAH México. San Luis Potosí. Syrah	\$195	\$865	XTINTO México. Valle de Guadalupe. Cabernet Sauvignon, Merlot, Tempranillo	\$180 \$610

ESPUMOSOS

PROSECCO	COPEO \$165 (150 ml)	BOTELLA \$650 (750 ml)
Italia. Veneto. Pinelli.		

BLANCOS	COPEO (150 ml)	BOTELLA (750 ml)	ROSADOS	COPEO (150 ml)	BOTELLA (750 ml)
LABERINTO GEWÜRZTRAMINER México. Valle de Guadalupe. Gewürztraminer	\$170	\$680	CASA MADERO V ROSADO México. Valle de Parras. Cabernet Sauvignon		\$600
MAGONI SAUVIGNON BLANC México. Valle de Guadalupe. Sauvignon Blanc		\$590	MAGONI ROSÉ México. Valle de Guadalupe. Pinot Noir, Pinot Meunier, Granache, Cabernet Sauvignon	\$150	\$620

COCTELERÍA

CARAJILLO . \$150	MOJITO CLÁSICO . \$120	SANGRÍA . \$130
PIÑA COLADA . \$115	MOJITO DE FRUTOS ROJOS . \$140	SANGRÍA PREPARADA . \$155
MARGARITA . \$135	MARTINI SECO . \$150	NEGRONI . \$180
Limón, Mango, Tamarindo y Fresa	BLOODY MARY . \$115	APEROL SPRITZ . \$210
MEZCALITA . \$135	CLERICOT . COPA \$140 . JARRA \$365	
Limón, Mango, Tamarindo y Fresa		

NUESTRAS CREACIONES

BABY CARRANZA . \$120 Mezcal, mango y chamoy	FRESCO DE CARRANZA . \$210 Ginebra, licor del 43, agua de coco, agua quina, pepino, limón y hierbabuena.
CANTARITO CARRANZA . \$125 Mezcal, toronja, naranja, limón y sal de gusano.	TORO . \$115 Bacardi blanco, jugo de limón, cerveza clara.
GAVILÁN O PALOMA . \$170 Centenario plata, licor ancho reyes, jugo de toronja, jugo de limón, chile pasilla y sal de gusano.	50 SPRITZ . \$180 Aperol, vino espumoso, jugo de toronja, agua mineral.
MEDIA NOCHE . \$150 Vodka, curasao, jugo de limón, jugo de arandano y mora azul	DIABLO VERDE . \$180 Mezcal, jugo de piña, jugo de limón, chile serrano, agua mineral, jarabe natural.

DESTILADOS

TEQUILA	COPEO	BOTELLA	BRANDY	COPEO	BOTELLA
CUERVO ESPECIAL	\$110(45 ml)	\$1,050(695 ml)	TERRY	\$120(45 ml)	\$1,400(700 ml)
CENTENARIO PLATA	\$120(45 ml)	\$1,300(700 ml)	TORRES 10	\$120(45 ml)	\$1,400(700 ml)
CENTENARIO REPOSADO	\$120(45 ml)	\$1,300(700 ml)	COGNAC	COPEO	BOTELLA
TRADICIONAL	\$130(45 ml)	\$1,450(695 ml)	MARTELL VS	\$200(45 ml)	\$2,400(700 ml)
DON JULIO BLANCO	\$180(45 ml)	\$2,350(750 ml)	LICORES	COPEO	
DON JULIO REPOSADO	\$180(45 ml)	\$2,500(750 ml)	KAHLÚA	\$100(60 ml)	
DON JULIO 70	\$230(45 ml)	\$3,750(750 ml)	FRANGELICO	\$120(60 ml)	
MAESTRO DOBEL DIAMANTE	\$180(45 ml)	\$2,800(750 ml)	VACCARI NERO	\$120(60 ml)	
RON	COPEO	BOTELLA	BAILEY’S	\$125(60 ml)	
BACARDÍ BLANCO	\$100(45 ml)	\$1,050(750 ml)	JAGERMEISTER	\$130(60 ml)	
MATUSALEM PLATINO	\$110(45 ml)	\$1,200(750 ml)	CHINCHÓN DULCE	\$110(60 ml)	
CAPITAN MORGAN	\$95(45 ml)	\$1,000(750 ml)	CHINCHÓN SECO	\$110(60 ml)	
ZACAPA 23	\$250(45 ml)	\$3,500(750 ml)	AMARETTO DISARONNO	\$150(60 ml)	
HAVANA 7	\$140(45 ml)	\$1,600(690 ml)	LICOR 43	\$160(60 ml)	
MATUSALEM GRAN RESERVA	\$150(45 ml)	\$1,750(750 ml)	CAMPARI	\$120(60 ml)	
VODKA	COPEO	BOTELLA	FERNET BRANCA	\$190(60 ml)	
SMIRNOFF	\$100(45 ml)	\$1,000(750 ml)			
STOLICHNAYA	\$120(45 ml)	\$1,300(750 ml)			
ABSOLUT AZUL	\$110(45 ml)	\$1,200(750 ml)			
GREY GOOSE	\$180(45 ml)	\$2,500(750 ml)			
GINEBRA	COPEO	BOTELLA			
TANQUERAY	\$170(45 ml)	\$1,950(750 ml)			
BOMBAY SAPPHIRE	\$180(45 ml)	\$1,950(750 ml)			
HENDRICK’S	\$250(45 ml)	\$3,150(750 ml)			
DIEGA MANZANILLA	\$120(45 ml)	\$1,500(950 ml)			
WHISKY	COPEO	BOTELLA			
JW ETIQUETA ROJA	\$130(45 ml)	\$1,400(750 ml)			
JW ETIQUETA NEGRA	\$210(45 ml)	\$3,050(750 ml)			
BUCHANAN’S 12	\$210(45 ml)	\$2,800(750 ml)			
CHIVAS REGAL 12	\$190(45 ml)	\$2,500(750 ml)			
JACK DANIEL’S	\$150(45 ml)	\$1,800(750 ml)			
MEZCAL	COPEO	BOTELLA			
BRUXO #1	\$150(45 ml)	\$2,200(750 ml)			
DANZANTES REPOSADO	\$280(45 ml)	\$3,950(750 ml)			
400 CONEJOS ESPADÍN JOVEN	\$130(45 ml)	\$2,100(750 ml)			
OJO DE TIGRE ESPADÍN/TOBALÁ	\$130(45 ml)	\$2,450(750 ml)			
GAD ESPADÍN JOVEN	\$110(45 ml)	\$2,200(750 ml)			
GAD REPOSADO	\$160(45 ml)	\$2,500(750 ml)			
GAD TOBALÁ	\$220(45 ml)	\$3,850(750 ml)			

CERVEZAS	
BOHEMIA CRISTAL	\$65(355 ml)
BOHEMIA OSCURA	\$65(355 ml)
TECATE LIGHT	\$65(355 ml)
XX LAGER	\$65(355 ml)
XX AMBAR	\$65(355 ml)
AMSTEL	\$80(355 ml)
HEINEKEN	\$80(355 ml)
TECATE 0.0	\$65(355 ml)
TARRO MICHELADO	\$25
TARRO CHELADO	\$20
TARRO CON CLAMATO	\$25

CERVEZAS ARTESANALES	
HÉRCULES-HOMBRE PÁJARO	\$140(473 ml)
Querétaro. Ray Lager / Lata	
HÉRCULES-SÚPER LUPE	\$155(473 ml)
Querétaro. IPA / Lata	
LA BRU-IZTACCIHUATL	\$95(355ml)
Michoacán. Lager / Botella	
LA BRU-VIZCAINO	\$100(355ml)
Michoacán. IPA / Botella	
LA BRU-MAÍZ AZUL	\$95(355ml)
Michoacán. Cream Ale / Botella	
RÁMURI-LÁGRIMAS NEGRAS	\$120(355ml)
Tijuana. Imperial Cacao Stout / Botella	
COLIMA-TICÚS	\$100(355ml)
Colima. Porter / Botella	

SIN ALCOHOL

JUGO DE PIÑA	\$45(355 ml)	CLAMATO NATURAL	\$60(350 ml)
JUGO DE NARANJA	\$45(355 ml)	AGUA EMBOTELLADA	\$40(600 ml)
JUGO DE ARÁNDANO	\$45(355 ml)	AGUA MINERAL PERRIER	\$90(330 ml)
LIMONADA	\$45(355 ml)	BOOST	\$70(237 ml)
NARANJADA	\$45(355 ml)	AGUA DEL DÍA	\$50(400 ML)
PIÑADA	\$65(355 ml)	JARRA DE AGUA	\$130(1.70 LT)
CONGA	\$60(355 ml)		

REFRESCOS

AGUA MINERAL	\$50(355 ml)	GINGER ALE	\$50(355 ml)
AGUA QUINA	\$50(355 ml)	MUNDET	\$50(355 ml)
COCA COLA	\$50(355 ml)	SPRITE	\$50(355 ml)
COCA COLA LIGHT	\$50(355 ml)	SPRITE ZERO	\$50(355 ml)
COCA COLA ZERO	\$50(355 ml)	FRESCA	\$50(355 ml)

Desde 2014
Carranza 50
..... Terraza & Grill

Desde 2014
Carranza 50
..... Terraza & Grill