

CARLOTA

BISTRO⁺

CARLOTA

BRUNCH & BISTRO

Bienvenidos a **Carlota Brunch & Bistró**,
un rincón donde cada platillo cuenta una historia
y cada copa celebra un momento.

Aquí encontrarás una fusión de sabores
contemporáneos y tradicionales que representan
la esencia y alma de **Comala Pueblo Mágico**.

BISTRO

BOTANAS CARLOTA

PAPAS PARMESANO

Crujientes papas fritas con queso parmesano y pimienta limón.

\$119

PANELA ASADA

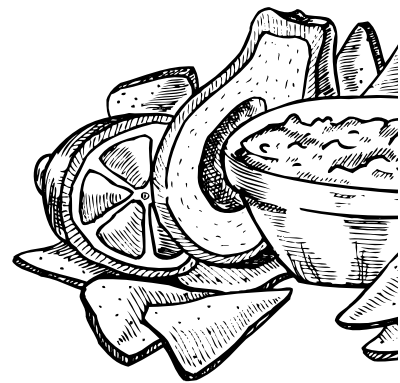
A las finas hierbas

\$145

GUACAMOLE CON CECINA

Aguacate fresco con jitomate y cebolla, acompañado de cecina.

\$169



PARA COMPARTIR

TABLA DE QUESOS

Selección de quesos, fruta de temporada, jamón serrano, frutos secos y combinación de ates. (Ideal para 2 personas)

\$229

TABLA DE QUESOS

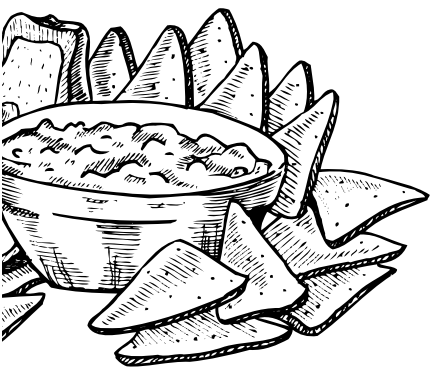
Selección de quesos, fruta de temporada, jamón serrano, frutos secos y combinación de ates. (Ideal para 4 personas)

\$359

ESQUITE CARLOTA

Esquite, crema, queso, coronado con Rib Eye y chile quebrado.

\$185



TAPAS CÓMALA (8 pzas)

4 de queso crema, higos y jamón serrano, con un toque de balsámico. □

4 de queso crema, salpicón de atún, aceitunas, romero y aderezo de la casa.

\$159

TACOS RIB EYE (3 pzas)

Con pico de gallo y guacamole.

\$219



CARLOTA

BISTRO

LOS ANTOJITOS COOL

SOPECITOS DE COCHINITA (4 pzas)

Sobre cama de frijol, cochinita pibil, cebollitas encurtidas y guacamole.

\$139

FLAUTAS HACIENDA

Crujientes, rellenas de requesón y coronadas con tu proteína favorita:☐

• Cochinita **\$159**☐ • Rib eye **\$189**

TAGUACHILES (3 pzas)

Tacos dorados de papa, coronados con aguachile verde de camarón, pepino y cebolla.

\$169

DEL MAR:

TACOS MAR Y TIERRA (2 pzas)

Costra de queso, cama de guacamole, camarones salteados y chicharrón de arrachera,

\$140

TACOS GOBERNADOR (3 pzas)

Con guacamole y cebolla encurtida.

\$159

MEJILLONES CARLOTA

Al vino blanco con ajo, crema y perejil.

\$189

TIRADITO DE ATÚN

Cama de pepino, cebolla, laminas de atún, salsa oriental y coronado con cebolla frita y ajonjolí.

\$189

AGUACHILE VERDE

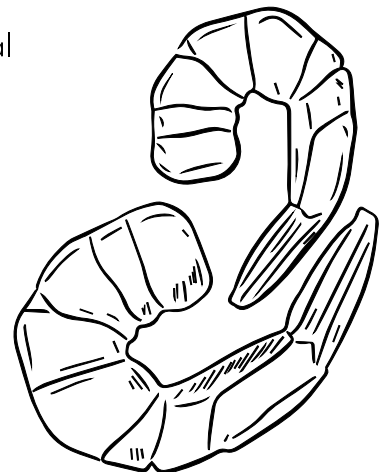
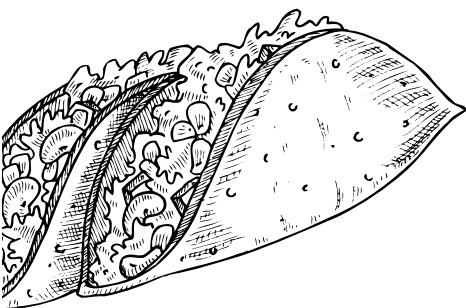
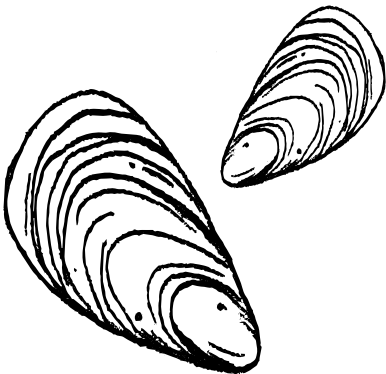
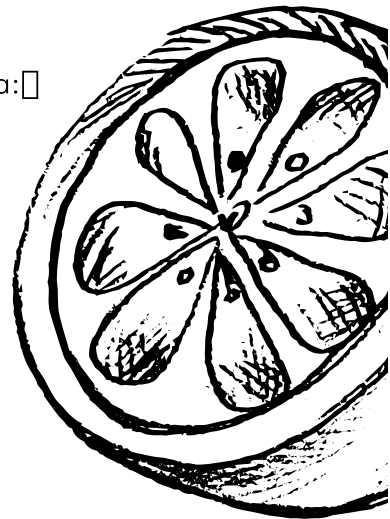
Camarones frescos en salsa de chiles verdes, pepino y cebolla morada.

\$189

CHICHARRÓN DE ATÚN

Cama de guacamole, chicharrón de atún coronado con pico de gallo.

\$210



BISTRO

PIZZAS & BURGERS

PIZZAS CLÁSICAS

Tres quesos - Pepperoni - Hawaiana - Mexicana.

\$195

\$235

\$225

\$235

PIZZA VEGGIE

Base pomodoro, mix de quesos, champiñones, cherrys con un toque italiano, coronado con pesto.

\$239

PIZZA COCHI

Base pomodoro casero, cochinita, mix de quesos, cebolla morada y cilantro fresco.

\$259

PIZZA COMALA

Base frijol, queso, arrachera, cebolla guisada y cilantro.

\$269

PIZZA CARLOTA

Con jamón serrano, higos, queso y reducción balsámica.

\$279

PIZZA GOBERNADORA

Base pomodoro, mix de quesos, pimientos, cebolla y camarones salteados. Coronado con cilantro.

\$279

PIZZA RUSTICA SERRANA

Base pomodoro, mix de quesos, champiñones, cherry, jamón serrano, arúgula fresca y toque de vinagreta balsámica.

\$279

SMASH BURGER

Doble carne con queso derretido, cebolla caramelizada y tocino.

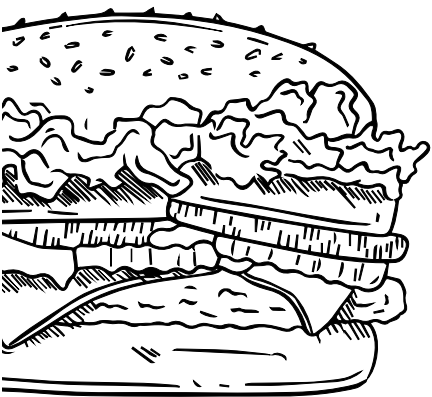
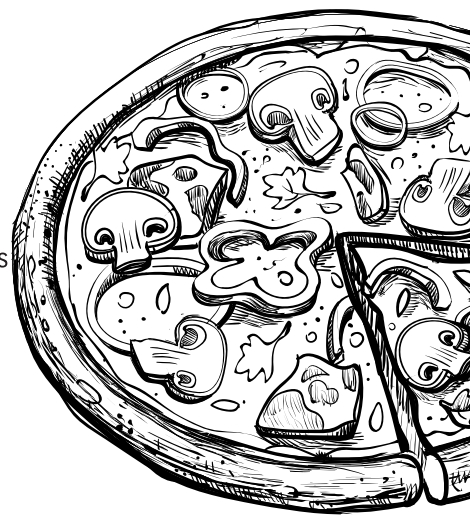
\$209

HAMBURGUESA MEZCAL

Pan brioche con queso, tocino, cebolla caramelizada con un toque de mezcal.

\$229

CARLOTA



BISTRO

PLATOS FUERTES



PASTA COMALTECA

Fettuccini en cremosa salsa de quesos con camarones salteados.

\$239

PASTA AL LIMÓN

Salsa cremosa de vino blanco, camarones, mejillones, ajo y un toque de limón persa.

\$239

FILETE CARLOTA

Filete de res bañado con gravy de champiñones al vino tinto sobre cama de puré de papa.

\$340

SALMÓN

Salmón jugoso en salsa de mango acompañado de ensalada de la casa

\$319

RIB EYE AL SARTÉN

Con puré de papa y ensalada de la casa.

\$439



CARLOTA

DRINKS

REFRESH

Refrescos	\$40
Topochico	\$50
Agua del día	\$50
Limonada	\$45
Naranjada	\$45
Limonada frutos rojos	\$70
Agua Lahar	\$60

CERVEZA NACIONAL

Corona	\$40
Victoria	\$40
Modelo Especial	\$55
Ultra	\$55

CERVEZA

Heineken	\$40
Tecate	\$40
XX lager	\$40
Bohemia	\$55
Bohemia oscura	\$55
Amstel Ultra	\$55
Miller	\$60

CERVEZA ARTESANAL

Cayaco	\$70
Colimita	\$75
Piedra Lisa	\$80
Páramo	\$80
Ticus	\$80

CAFÉ

Café Americano	\$45
Expresso	\$45
Capuchino	\$69

COCTELERÍA CLÁSICA

Mojito (clásico o frutos rojos)	\$95
Mimosa	\$95
Clericot	\$115
Clericot Pink	\$130
Clericot Blanco	\$115
Apperol Spritz	\$125
Margarita	\$120
Cosmopolitan	\$130
Negroni	\$140
Old Fashion	\$140
Martini	\$120
Gin Tonic	\$130
Esspreso Martini	\$145
Limoncello Spritz	\$145
St. germain Spritz	\$145

PONCHES

\$70

Café - Nuez - Almendra - Cacahuete
Granada - Arándano con vino tinto

DIGESTIVOS

Carajillo	\$145
Carajilla	\$155
Martin Carajillo	\$169



CARLOTA

DRINKS

MOCKTAILS (Bebidas sin alcohol)

ROMELIA **\$75**

Jugo de toronja, naranja, limón y un toque de romero.

SOLEDAD **\$75**

Mango, cúrcuma, jugo de naranja agua tónica y un toque de romero.

LEONELA **\$75**

Mix de pepino, jugo de toronja, ginger ale y Jarabe de cítricos

AZEALIA **\$75**

Pulpa de tamarindo, jarabe de cítricos y un toque de albahaca.

MIXOLOGÍA

Mezcalita de limón **\$120**

Mezcalita de jamaica **\$120**

Mezcalita de maracuya **\$130**

Gin de frutos rojos **\$140**

Gin cucumber **\$140**

Gin de cítricos **\$140**

MIXOLOGÍA DE AUTOR

CLEMENCIA **\$140**

Tequila, triple seco, jarabe de jamaica, jalapeño y toque de limón.

JOSEFINA **\$145**

Mezcal, jarabe de piña, chile, pulpa de tamarindo y de cítricos.

AGUSTINA **\$145**

Ginebra clásico de la casa, agua de coco natural, frutos rojos y hierba buena.

SALMONCITO **\$145**

Ginebra clásico de la casa, campari, cítrico y jugo de toronja.

BLANCO COMALA **\$150**

Ron blanco, plátano congelado, Baileys y agua de coco.



CARLOTA

VINOS

& DESTILADOS

TEQUILAS

	Botella	Copeo (2 oz)
Don julio 70	\$2,150	\$215
1800 cristalino	\$1,950	\$195
Maestro dobel	\$1,850	\$185
Tradicional cristalino	\$1,450	\$145
Centenario plata	\$850	\$85

GINEBRA

Tanqueray	\$1,250	\$125
Bombay	\$1,200	\$120
Hendricks	\$2,300	\$230

WHISKY

Black label	\$1,900	\$190
Old par	\$1,700	\$170
Buchanas	\$1,750	\$175

RON

Bacardi	\$700	\$70
---------	--------------	-------------

MEZCAL

400 conejos	\$1,300	\$130
Mezcal de la casa		\$50
Amores	\$1,400	
Zanate	\$1,350	

VINOS

Copa de vino de la casa	\$120
Finca de las Moras	\$435
Reservado	\$435
Merlot, Cabernet y Sauvignon	\$435
L.A. Cetto	\$435
Navarro Correas Blend	\$800
Santo Tomas 31.8	\$800
Navarro	\$900
Correas Merlot/Cabernet	
Balero	\$900
Casa Madero	\$990
Cune Rioja	\$990
Monte Xanic	\$1,200



CARLOTA