

. REAL FOOD.

África & Carlos

Entradas y Ensaladas

Sopas y Chapatas

Cortes y Platos Fuertes
con Pastas

Platos Fuertes

Vegetarianos y Veganos

Postres y Postres Gluten
Free

Helados Gourmet

Para Desayunos, Brunch, Coffee
Break y Canapés, escribenos.

Pedidos al 442 131 3079

. REAL FOOD.

África & Carlos

Entradas

4 personas

Croquetas de Jamón Serrano

Queso philadelphia, jamón Parma, papa y dip de chipotle. 12 piezas

\$ 400

Hongos Portobello

4 portobella enteros horneados con mantequilla, pimienta morrón y queso holandés.

\$ 450

Croquetas de Filete de Res

Puntas de filete envueltas en queso crema y hojuelas de papa. Dip de jugo de carne. 12 piezas

\$ 500

Mac and Cheese

Pasta italiana rigatoni en salsa de queso cheddar y queso crema con tocino, crutones y queso parmesano.

\$ 400

Canastas de Camarón

Queso philadelphia envuelto en camarón, cubierto de julianas de pasta oriental con salsa tártara. 12 piezas

\$ 450

Mini Tartas de Pato con Gastrique

Tarta hojaldre con pato horneado, salsa de naranja y miel. 8 piezas

\$ 560

Empanadas horneadas

4 piezas de rajitas, elote, queso y crema.
4 piezas de chorizo, papa y queso.

\$ 460

Ensaladas

4 personas

Ensalada Verde

Lechuga hidropónica, espárragos al vapor, cherry confitado, alcaparra, nuez y vinagreta de AOVE y balsámico.

\$ 500

Ensalada de Betabel

Cama de lechuga, betabel rostizado, tocino troceado, queso de cabra y melón rebanado con vinagreta.

\$ 440

Ensalada de Pera

Arúgula, lechuga, pera caramelizada, queso azul, nuez grapiñada y arándanos.

\$ 480

Ensalada de Durazno

Lechuga y arúgula con queso de cabra, durazno, nueces, arándanos, láminas de jamón serrano y vinagreta de AOVE y balsámico.

\$ 550

Pedidos al 442 131 3079

. REAL FOOD.

África & Carlos

Sopas y cremas

4 personas



Crema de Almejas

\$ 580

Almeja espesada al oporto, trozos de jamón serrano, acompañada de crutones caseros

Sopa de Cebolla

\$ 500

Cebolla amarilla en brandy, acompañada de pan crujiente y queso holandés.

Crema de Champiñones con Trufa

\$ 500

Champiñones salteados en mantequilla, trufa en polvo y crutones.

Crema Espesa de Espinacas

\$ 440

Espinacas frescas con un toque de crema y especias aromáticas con crutones artesanales crujientes.

Crema Poblana

\$ 360

Chile poblano tatemado, crema fresca, y un toque de cilantro, con crutones de parmesano

Ciabattas de Masa Madre (chapatas)

Carnes Frías y Queso

\$210

Jamón de pierna, proscuitto, queso holandés, lechuga, jitomate rostizado y aderezo de queso azul.

Salmón Ahumado y Alcaparra

\$275

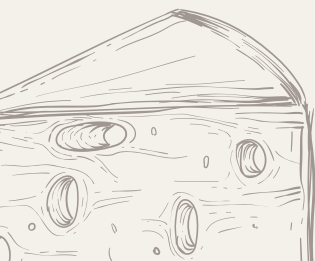
Salmón ahumado, queso crema, alcaparra, arúgula, lechuga y salsa tártara.

Pechuga de Pavo y Cabra

\$170

Pechuga de pavo natural al horno, queso de cabra, jitomate rostizado, aceitunas, lechuga y vinagreta de la casa.

Pedidos al 442 131 3079

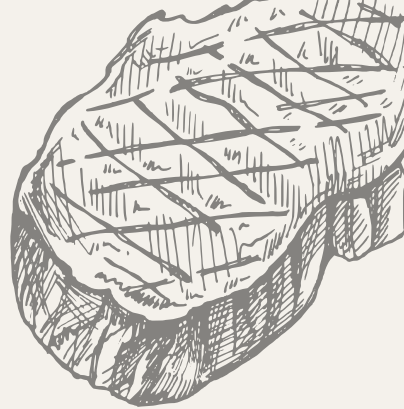




. REAL FOOD .

África & Carlos

Cortes
4 personas



Calidad Linz Heritage Angus

100% Black Angus del medio oeste de Estados Unidos

Picaña al Horno con Aderezo de Dijon \$1,850

1 kg de Picaña reserve horneada con especias acompañada de salsa de dijon y espinacas a la crema o verduras salteadas.

Rib Eye con Jus en Crema de Aceitunas \$2,800

1 kg de rib eye sin hueso reserve acompañadas de verduras al wok o verduras gratinadas.

Platos fuertes con pasta *Elaboradas en casa de forma artesanal* 4 personas

Fettuccine con Filete de Res y Gravy de Champiñones \$1,500

480 grs de puntas de filete de res USDA Choice bañados en gravy de champiñones sobre pasta tradicional salteada en mantequilla y parmigiano.

Ravioles con Filete de Res

600 grs de filete de res USDA Choice acompañado de ravioles rellenos de espinaca y queso philadelphia bañados en:

- **salsa de queso de cabra \$1,850**
- **salsa pomodoro \$1,780**

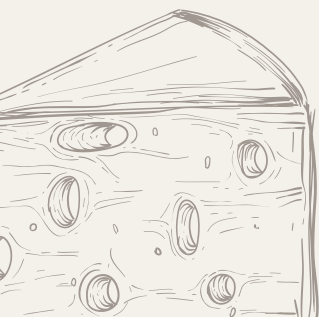
Fettuccine con Camarones en Salsa Parmesana \$ 900

Pasta natural bañada en salsa de queso parmigiano con camarones U15 flambeados y champiñones a la mantequilla.

Pasta con Cola de Langosta en Salsa Velouté de Mariscos \$ 2,800

Fettuccine bañado en salsa velouté de mariscos acompañado de medallones de cola de langosta con un toque de limón.

Pedidos al 442 131 3079



. REAL FOOD.

África & Carlos

6 personas

Lasaña de carne y vegetales

\$1,200

Láminas de pasta casera bañadas en salsa pomodoro, molida de wagyu, tocino, espinacas, champiñones, salsa bechamel y queso derretido.

8 personas

Canelones

\$ 1,100

Ragú de carne en 2 horas de cocción envueltas en láminas de pasta casera bañadas en salsa bechamel cubiertas con queso parmesano.

Platos fuertes

4 personas

Filete Wellington

\$ 2,200

800 grs de filete de res USDA choice con mostaza verde, jamón serrano envuelto en masa de hojaldre acompañado de salsa de champiñones y verduras salteadas.

Costilla Corta de Res

\$ 1,650

Braseada en Reducción de Vino Tinto

1 kg de costilla corta braseada en reducción de vino tinto acompañada de puré a la mantequilla.

Filete de Salmón y Ensalada

\$ 1,100

Filete de salmón en mantequilla y eneldo acompañado de ensalada de lechuga en crema de queso parmesano.

Paella Mixta

\$ 860

Arroz preparado con azafrán y especias, pollo, cerdo, mejillones, almeja blanca y camarón.

Camarones al Coco con Chutney de Mango

\$ 1000

750 grs de camarón U15 empanizado en coco acompañado de chutney de mango con arroz yakimeshi de verduras

Pollo Teriyaki con Arroz Yakimeshi

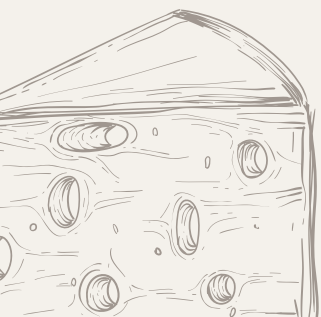
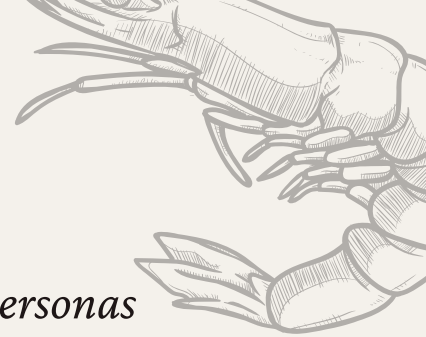
\$860

Pollo en cubos, empanizado y bañado en salsa teriyaki de la casa, acompañado de arroz yakimeshi de verduras.

Acelga Rellena de Pollo en Salsa de Cacahuete

\$ 650

Pollo estilo oriental bañado en salsa de cacahuete envuelto en acelga con mantequilla acompañado de cherry rostizado y arroz blanco.



.REAL FOOD.

África & Carlos

Vegetariano

Individual

6 personas

Ciabatta Vegetariana

\$120

Pan ciabatta de masa madre, berenjena, calabaza, jitomate rostizado, dijon, queso de cabra, alcaparra y vinagreta de la casa.

Lasaña Vegetariana

\$870

Pasta casera bañada en salsa pomodoro acompañada de berenjena, calabaza, champiñones, espinacas, bechamel y queso.

Vegano

4 personas

Paella Vegetariana

\$760

Arroz con azafrán, aceituna, guindillas, calabaza, zanahoria, champiñones y pimienta roja.

Sopa Shiitake

\$400

Hongos shiitake en consomé de verduras, soya, cebollín y vinagre de arroz.

Sopa de Espinacas

\$400

Espinacas salteadas y trituradas, acompañadas de crutones de masa madre.

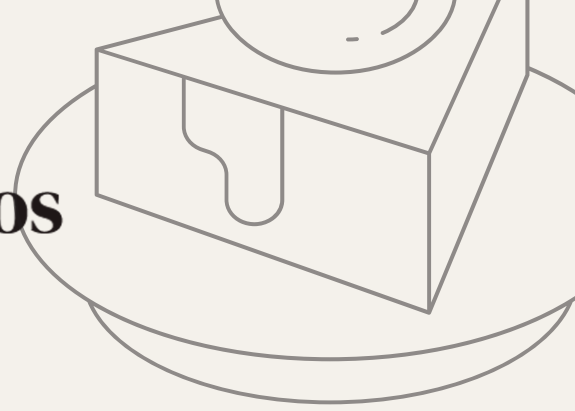
Pedidos al 442 131 3079

. REAL FOOD.

África & Carlos

Postres

23 cm



Tarta de Chocolate 3 Texturas \$700

Masa sablé de avellanas, caramelo de chocolate y avellana, ganache de chocolate y ganache batido de chocolate con leche.

Cheesecake con Fresas \$700

Base de pasta bretona, queso crema, mermelada casera de fresas y fresa natural con crema batida.

Pastel de Zanahoria \$600

Bizcocho de zanahoria, coco y nuez con frosting de queso crema y crumbles de nuez.

Pastel de Vainilla (Birthday Cake) \$600

Bizcocho de vainilla en vaina cubierto de buttercream de merengue suizo de vainilla.

Pay de Manzana y 1 lt. de Helado de Vainilla \$700

Masa hojaldrada rellena de manzanas granny y golden acompañada de helado casero de vainilla.

Brownies (18cm) y 1 lt. de Helado de Vainilla \$500

Brownie de chocolate con chispas de chocolate, nueces, acompañado de helado casero de vainilla.

Panqué de Plátano y Chocolate \$450

Bizcocho de plátano con chispas de chocolate, bañado en ganache de chocolate.

Postres Gluten Free

Panqué de Limón Italiano \$450

Harina GF con limón italiano y glaseado de limón.

Panqué Triple Chocolate \$500

Bizcocho GF de chocolate con chispas de chocolate, bañado en ganache de chocolate.

Brownies \$450

Bizcocho GF de chocolate, chispas de chocolate y nuez.

Pedidos al 442 131 3079

. REAL FOOD .

África & Carlos

Helados Gourmet

Precio por litro

Vainilla \$225

Vainilla con compota de
frutos rojos \$275

Doble chocolate \$340

Limón \$140

*Ingredientes de primera calidad

PEDIDOS
442 131 3079