

Entradas

Molcajete Carranza

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

\$375

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

Patatas Carranza V

250gr de papa cambray confitadas de pimentón acompañadas de salsa brava y 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 V G y Hongos

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

\$225

Fetuccini Cherry V G

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

\$190

Arroz Meloso V y Pulpo

Arroz arborio salteado con 80gr de pulpo, pimentón y pasta de tomate, terminado con mayonesa de ajo, queso parmesano y zanahoria baby glaseada.

\$220

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

200gr de atún sellado y portobello, bañado en salsa ponzu, acompañado de aceite de chiles y 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 400g

\$550

Arrachera 250g

\$350

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.

Bebidas sin alcohol

Jugos (piña, naranja y árandano)

\$45 / 355 ml

Limonada

\$45 / 355 ml

Naranjada

\$45 / 355 ml

Piñada

\$65 / 355 ml

Conga

\$60 / 355 ml

Clamato Natural

\$60 / 350 ml

Boost

\$70 / 237 ml

Botella de Agua

\$40 / 600 ml

Agua Mineral Perrier

\$90 / 330 ml

Agua Mineral Peñafiel

\$50 / 355ml

Agua Quina

\$50 / 355 ml

Agua del Día

\$50 / 400 ml

Jarra de Agua

\$130 / 1.70 LT

Refrescos

Coca cola, Coca cola light, Coca cola zero, Mundet, Sprite, Sprite zero, Fresca y Ginger Ale.

\$50 / 355 ml

Café

Americano

\$45

Espresso

\$45

Doble Espresso

\$55

Capuccino

\$55

Latte

\$55

Té

\$40

Cervezas nacionales

Bohemia cristal

Bohemia oscura

Tecate light

XX Lager

XX Ámbar

Tecate 0.0

\$60 / 355 ml

Amstel

\$75 / 355 ml

Heineken

\$75 / 355 ml

Tarro michelado / \$25

Tarro chelado / \$20

Tarro con Clamato \$25

Cervezas artesanales

Hércules – Hombre pájaro

\$140 / Lata 473 ml

Hércules – Macanuda

\$135 / Lata 473 ml

Hércules – Súper Lupe

\$155 / Lata 473 ml

Hércules – Ráfaga

\$155 / Lata 473 ml

La bru – Lager

\$95 / Lata 355 ml

La bru – Maíz azul

\$95 / Lata 355 ml

La bru – IPA

\$100 / Lata 355 ml

Vinos tintos

Puerto Nuevo

México. Valle de Guadalupe. Cabernet Sauvignon-Malbec.

\$110 / Copeo 150 ml — \$365 / Botella 750 ml

El Coto

España. Rioja, Tempranillo.

\$150 / Copeo 150 ml — \$590 / Botella 750 ml

Surco 2.7

México. Valle de San Vicente, cabernet sauvignon.

\$180 / Copeo 150 ml — \$790 / Botella 750 ml

Xtinto

México. Valle de Guadalupe. Cabernet, merlot y tempranillo.

\$180 / Copeo 150 ml — \$610 / Botella 750 ml

Reserva Syrah

México, San Luis Potosí, Syrah.

\$195 / Copeo 150 ml — \$865 / Botella 750 ml

La Redonda

México. Tequisquiapan, Querétaro. Malbec.

\$525 / Botella 750 ml

Laberinto

México, San Luis Potosí, Nebbiolo.

\$170 / Copeo 150 ml — \$700 / Botella 750 ml

Casa Madero 3V

México. Parras Coahuila. Cabernet sauvignon, Merlot-Tempranillo.

\$850 / Botella 750 ml

Origen 43

México, Valle de Guadalupe. cabernet sauvignon, sangiovese, montepulciano, canaiolo nero y aglianico.

\$740 / Botella 750 ml

Nuestras creaciones

Baby Carranza

Mezcal, mango y chamoy.

\$120

Cantarito Carranza

Mezcal, toronja, naranja, limón y chile piquín.

\$125

Gavilán o Paloma

Centenario plata, licor ancho reyes, jugo de toronja, jugo de limón, chile pasilla y sal de gusano.

\$170

Fresco de Carranza

Vodka, licor del 43, agua de coco, agua quina, pepino, limón y hierbabuena.

\$210

Toro

Bacardi blanco, jugo de limón, cerveza clara.

\$115

50 Spritz

Aperol, vino espumoso, jugo de toronja, agua mineral.

\$180

Diablo Verde

Mezcal, jugo de piña, jugo de limón, chile serrano, agua mineral, jarabe natural.

\$180

Vinos espumosos

Prosecco Pinelli

Italia. Brut. Pinelli.

\$165 / Copeo 150 ml — \$590 / Botella 750 ml

Vinos blancos

Chiaro

Italia, Véneto, pinot grigio.

\$140 / Copeo 150 ml — \$450 / Botella 750 ml

Magoni

México. Valle de Guadalupe, sauvignon blanc.

\$590 / Botella 750 ml

Vinos rosados

Madero V

México.

\$150 / Copeo 150 ml — \$600 / Botella 750 ml

12 lunas

España. Ribera del duero, syrah.

\$670 / Botella 750 ml

Cocteles

Carajillo

\$150

Piña colada

\$115

Margarita

(Limón, Mango, Tamarindo y Fresa)

\$135

Mezcalita

(Limón, Mango, Tamarindo y Fresa)

\$135

Mojito clásico

\$120

Mojito de frutos rojos

\$140

Martini seco

\$150

Bloody mary

\$115

Clericot

\$140 / Copa — \$365 / Jarra

Sangría

\$130

Sangría preparada

\$155

Negroni

\$180

Apperol spritz

\$210

Destilados

TEQUILA

Cuervo Especial

\$110 / Copeo 45 ml — \$1,050 / Botella 695 ml

Centenario Plata

\$120 / Copeo 45 ml — \$1,300 / Botella 700 ml

Centenario Reposado

\$120 / Copeo 45 ml — \$1,300 / Botella 700 ml

Tradicional

\$130 / Copeo 45 ml — \$1,450 / Botella 695 ml

Don Julio Blanco

\$180 / Copeo 45 ml — \$2,350 / Botella 700 ml

Don Julio Reposado

\$180 / Copeo 45 ml — \$2,500 / Botella 700 ml

Don Julio 70

\$230 / Copeo 45 ml — \$3,750 / Botella 700 ml

Maestro Dobel Diamante

\$180 / Copeo 45 ml — \$2,800 / Botella 700 ml

RON

Bacardí Blanco

\$100 / Copeo 45 ml — \$1,050 / Botella 750 ml

Matusalem Platino

\$110 / Copeo 45 ml — \$1,200 / Botella 750 ml

Capitan Morgan

\$95 / Copeo 45 ml — \$1,000 / Botella 750 ml

Zacapa 23

\$250 / Copeo 45 ml — \$3,500 / Botella 750 ml

Havana 7

\$140 / Copeo 45 ml — \$1,600 / Botella 690 ml

Matusalem Gran Reserva

\$150 / Copeo 45 ml — \$1,750 / Botella 750 ml

VODKA

Smirnoff

\$100 / Copeo 45 ml — \$1,000 / Botella 750 ml

Stolichnaya

\$120 / Copeo 45 ml — \$1,300 / Botella 750 ml

Absolut Azul

\$110 / Copeo 45 ml — \$1,200 / Botella 750 ml

Grey Goose

\$180 / Copeo 45 ml — \$2,500 / Botella 750 ml

GINEBRA

Tanqueray

\$170 / Copeo 45 ml — \$1,950 / Botella 750 ml

Bombay Sapphire

\$180 / Copeo 45 ml — \$1,950 / Botella 750 ml

Hendrick's

\$250 / Copeo 45 ml — \$3,150 / Botella 750 ml

Diega Manzanilla

\$120 / Copeo 45 ml — \$1,500 / Botella 950 ml

WHISKY

JW Etiqueta Roja

\$130 / Copeo 45 ml — \$1,400 / Botella 700 ml

JW Etiqueta Negra

\$210 / Copeo 45 ml — \$3,050 / Botella 750 ml

Buchanan's 12

\$210 / Copeo 45 ml — \$2,800 / Botella 750 ml

Chivas Regal 12

\$190 / Copeo 45 ml — \$2,500 / Botella 750 ml

Jack Daniel's

\$150 / Copeo 45 ml — \$1,800 / Botella 700 ml

MEZCAL

Bruxo #1

\$150 / Copeo 45 ml — \$2,200 / Botella 750 ml

Danzantes Reposado

\$280 / Copeo 45 ml — \$3,950 / Botella 750 ml

400 Conejos Espadín Joven

\$130 / Copeo 45 ml — \$2,100 / Botella 750 ml

Ojo de Tigre Espadín/Tobalá

\$130 / Copeo 45 ml — \$2,450 / Botella 750 ml

GAD Espadín Joven

\$110 / Copeo 45 ml — \$2,200 / Botella 750 ml

GAD Reposado

\$160 / Copeo 45 ml — \$2,500 / Botella 750 ml

GAD Tobalá

\$220 / Copeo 45 ml — \$3,850 / Botella 750 ml

BRANDY

Terry

\$120 / Copeo 45 ml — \$1,400 / Botella 700 ml

Torres 10

\$120 / Copeo 45 ml — \$1,400 / Botella 700 ml

COGNAC

Martell VS

\$200 / Copeo 45 ml — \$2,400 / Botella 700 ml

LICORES

Kahlúa

\$100 / Copeo 60 ml

Frangelico

\$120 / Copeo 60 ml

Vaccari Nero

\$120 / Copeo 60 ml

Bailey's

\$125 / Copeo 60 ml

Jägermeister

\$130 / Copeo 60 ml

Campari

\$120 / Copeo 60 ml

Licor 43

\$160 / Copeo 60 ml

Chinchón (Dulce ó seco)

\$110 / Copeo 60 ml

Amaretto Disaronno

\$150 / Copeo 60 ml

Fernet Branca

\$190 / Copeo 60 ml