

CAFÉS

| | |
|------------------------------------|-------|
| Carajillo (105ml), Licor 43 (45ml) | \$149 |
| Carajillo Baileys (105ml) | \$149 |
| Capuccino Mocca (207ml) | \$79 |
| Capuccino Caramelo (180ml) | \$79 |
| Frappé (473ml) | \$79 |
| Té Caliente (240ml) | \$49 |
| Expresso Forte (60ml) | \$51 |
| Lungo Descafeinado (110ml) | \$59 |
| Lungo Forte (110ml) | \$59 |
| Café Capuccino (180ml) | \$59 |



CAPUCHINO CARAMELO

CERVEZA

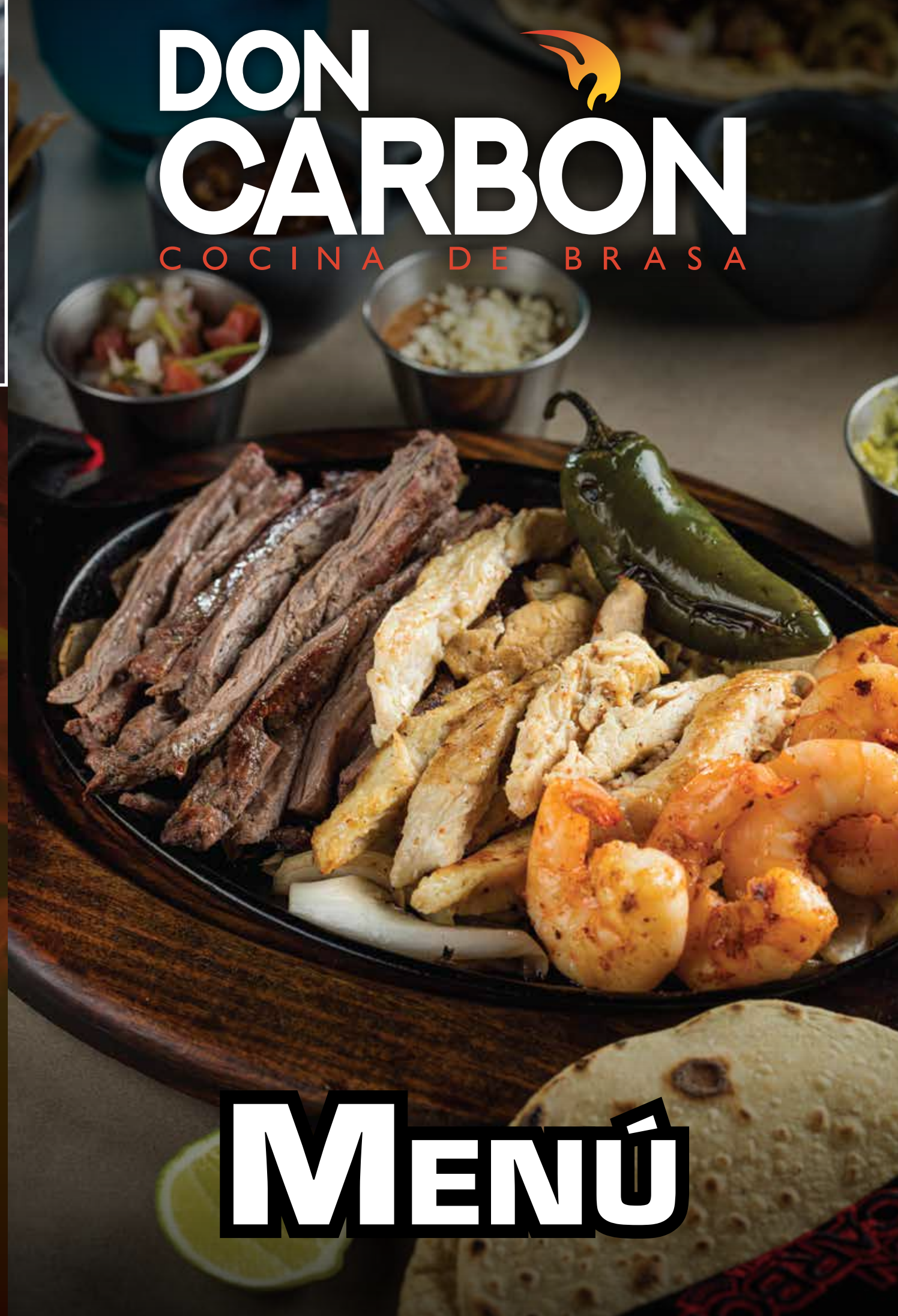
| | | | |
|-------------------------|------|----------------------------------|------|
| Carta Blanca (355ml) | \$58 | Amstel Ultra (355ml) | \$69 |
| Indio (325ml) | \$58 | Heineken 0.0 (250ml) | \$59 |
| Tecate Light (325ml) | \$58 | Heineken (355ml) | \$69 |
| Tecate Roja (325ml) | \$58 | Heineken Silver (355ml) | \$69 |
| Barril (473ml) | \$63 | *Heineken Barril: | |
| Bohemia (355ml) | \$65 | Vaso (250ml) | \$64 |
| Bohemia Oscura (355ml) | \$65 | Tarro (473ml) | \$74 |
| Bohemia Cristal (355ml) | \$65 | *Sujeto a disponibilidad | |
| XX Lager (325ml) | \$61 | *Artesanal: (355ml) | |
| XX Ambar (325ml) | \$61 | La Brü (355ml) | \$92 |
| XX Ultra (325ml) | \$63 | *(Pregunta por opciones locales) | |

BEBIDAS SIN ALCOHOL

| | | | |
|------------------------------|------|--------------------------|------|
| Agua Embotellada (600ml) | \$40 | Limonada Mineral (473ml) | \$49 |
| Agua Mineral Perrier (330ml) | \$61 | Naranjada (473ml) | \$49 |
| Refresco (lata 355ml) | \$40 | Aguas Felix | \$49 |

DON CARBON

COCINA DE BRASA



MENÚ

¡SIGUENOS EN NUESTRAS REDES SOCIALES!



@DonCarbonMx

DON CARBON
COCINA DE BRASA



¡VISÍTANOS!

ENTRADAS

QESO FUNDIDO \$144

Mezcla de quesos con chorizo (150g)*

GUACAMOLE \$124

Delicioso guacamole, con cebolla, chile serrano y cilantro, acompañado con queso cotija.

GUACAMOLE DE CHICHARRÓN DE PICAÑA \$309

Delicioso guacamole, con trozos de chicharrón de picaña (250 g)*



PAPA AL HORNO

PAPA AL HORNO \$189

Clásica papa horneada con Arrachera (300g)*

Queso (100g) y tocino (5gr) +\$30

Queso (100g) y chili +\$45

ORDEN DE PAPAS \$92

Papas a la francesa o gajo sazonadas.

TOSTADA DE ATÚN \$79

Láminas de atún fresco (60g)*, marinado en salsas negras, cebollita frita, aderezo de chipotle y guacamole.

TACO GOBERNADOR \$64

Camarón (60g)* guisado a la mantequilla, chile poblano, cebolla, en tortilla de maíz con queso gouda (20g)*.

TACO ENSENADA \$59

Pescado (40g)* o camarón (50g)* tempura, mayonesa, salsa de frijol, cebolla curtida, cilantro y queso gouda.

TACO MOMIA \$64

Camarones (40g) rellenos de queso gouda (20g)*, envueltos en tocino (15g)*, col morada, tomate, y aderezo de chipotle.

BIG SAMPLER \$509

Aros de cebolla (400g)*, papas a la francesa (300g)*, tiras de pollo (300g)*, elotes (370g)*, mozzarella bites (320g)*, y 2 mini hamburguesas (americana) (120g)*.

PARRILLADA SAMPLER \$609

Sirloin(200g)* y fajitas de pollo (250g)*, costillitas de cerdo (500g)*, chorizo (400g)*, chile chilaca con queso, cebollitas y nopales asados, tortillas recién hechas, guacamole y salsa.

SAMPLERS DC

SAMPLER 1 \$309

Alitas (250g)* + mozzarella bites (90g)* + 2 mini hamburguesas (americana) (120g)*.

SAMPLER 2 \$339

Alitas (250g)* + mozzarella bites (90g)* + 2 mini hamburguesas (americana) (120g)* + papas gajo (100g)* + boneless (150g)*.

*Peso en crudo

DEL MAR A TU PALADAR

FILETE DE PESCADO EMPANIZADO \$219

Tilapia (250g)*, puré de papa, arroz y elote.

CAMARONES SAN BLAS \$244

Camarones adobados (200g)*, vegetales al grill, puré de papa y arroz.

SALMÓN AL GRILL \$309

Filete de Salmón (220g)*, puré de papa y verduras a la parrilla



CAMARONES SAN BLAS

POSTRES

ALGO DULCE \$154

Brownie con Frutos Rojos

Pastel Ferrero \$169

Crazy Waffle \$134

Pan de Elote \$154



PAN DE ELOTE



SAMPLER 2

*Peso en crudo

PIZZA Y PASTA

PASTA LOUISIANA

Fettuccine (130g)*, en salsa estilo Louisiana, acompañada de pan de ajo.

Con camarones (130g)* **\$274**
 Con pollo (200g)* **\$264**

PASTA ALFREDO

Fettuccine (130g)*, en salsa alfredo con brócoli y pan de ajo.

Con camarones (130g)* **\$274**
 Con pollo (200g)* **\$264**



PASTA LOUISIANA CON CAMARONES

ALITAS Y BONELESS



ALITAS



BONELESS

ALITAS

Las clásicas bañadas con la salsa que más te guste.

(350g)* **\$189**
 (500g)* **\$214**

BONELESS

Suave pechuga empanizada, bañadas con tú salsa favorita.

(250g)* **\$189**
 (350g)* **\$214**

EXTRA Aderezo ó Salsa (90ml) **\$17**

10

Diferentes Salsas

BBQ

Lemon Pepper

Tamarindo

Tradicional

BBQ Chipotle

Fresa Chipotle

Búfalo Cítrico

Picante

Mango Habanero

Teriyaki



PIZZA BONELESS

DIPS

PIZZA HAWAIANA **\$219**

Jamón (100g)*, tocino (90g)*, piña asada (150g)* y queso mozzarella (300g)*

PIZZA BONELESS **\$199**

Boneless en salsa tradicional (120g)*, queso mozzarella (300g)*

PIZZA MEXICANA **\$259**

Arrachera (150g)*, chorizo (100g)*, queso mozzarella (300g)* y Jalapeño

RANCH JALAPEÑO **\$29**

Clásico sabor, con un toque picante

CREAMY CHIPOTLE **\$29**

Cremoso y picoso

BBQ SPICY **\$29**

El sabor de siempre, pero picante

SWEET AND SOUR **\$29**

Contraste entre lo dulce y lo ácido

GARLIC PARMESAN **\$29**

Un toque italiano para que te deleitará



DIPS

*Peso en crudo

*Peso en crudo



Tacos

FAJITAS

FAJITA NORTEÑA

\$304

Arrachera (150g)* salchicha polaca (90g)*, pollo (150g)*, cebollitas, nopales y chile relleno con tocino (15g)*.

FAJITA CMT

\$304

Fajitas de arrachera (150g)*, camarones (130g)*, pollo (150g)*, cebolla asada y chile toreado, acompañadas de frijoles, guacamole y pico de gallo.

TACOS Y QUESADILLAS

COSTRA DE RIB-EYE

\$229

Rib-eye (150g)*, (orden de 3) con pico de gallo y mezcla de quesos.

TACOS DE PICAÑA

\$239

Picana (180 g)*, frijoles y salsa de aguacate.

TACOS DE RIB-EYE

\$244

A base de rib-eye (200 g), con cebolla, cilantro.

QUESADILLAS

Tortilla de harina y mezcla de quesos.

Proteína a elegir:

Picana (150g)* \$249

Arrachera (150g)* \$259

BURRITOS TEXANOS

Rib-eye (150 g). \$214

Picana (150 g). \$219

Sirloin (150 g). \$204

Tacos acompañados de un chile relleno de queso (40g)*.



TACOS DE RIB-EYE

*Peso en crudo



FAJITA NORTEÑA

POR \$30 MÁS

Agrega queso (40g)* fundido a tu fajita.

*Peso en crudo



CORTES

ARRACHERA \$374
Déjate sorprender por la suavidad y textura de éste corte. (300g)*

PICAÑA Y CAMARONES \$454
Picaña (300 g)* acompañada de camarones (115 g)*.

VACÍO

VACÍO \$459
Exquisito tierno y jugoso corte. (350g)*

SIRLOIN \$384
Uno de los favoritos de la casa. (400g)*

RIB EYE \$429
Corte grueso y de gran sabor preparado en nuestro asador de brasa. (350g)*



RIB-EYE

Corte Flameado \$54

GUARNICIONES

El Complemento Ideal

- Guacamole
- Papas a la francesa o gajo
- Cebollas Cambray
- Verduras a la parrilla
- Elote Asado

COSTILLAS

DE CERDO \$379
Deliciosas costillas de cerdo bañadas en tu salsa favorita. (750g)*

5
Diferentes Salsas

BBQ
El clásico sabor ahumado.

Tamarindo
Fascinante sabor agridulce

BBQ Chipotle
Nuestra clásica salsa BBQ, con un toque picoso

Búfalo Cítrico
El clásico sabor búfalo con un toque ácido

Teriyaki
Elige tu preferida

TODOS LOS CORTES INCLUYEN:

Chiles toreados, cebollas asadas, tortillas recién hechas, y puede elegir 2 guarniciones sin costo.

*Peso en crudo



ENSALADA CARIBEÑA

ENSALADAS Y SOPAS

ENSALADA DE POLLO BÚFALO \$224
Mezcla de lechugas con boneless búfalo (150g)*, aderezo blue cheese, jitomate bola, jícama, zanahoria, apio, frituras de maíz, cebolla crujiente y queso fresco (30g)*.

ENSALADA CARIBEÑA \$219
Mix de lechuga fresca, queso panela (40g)*, mix caribeño de pimiento amarillo, fresa y piña, con pechuga al coco (150g)* y vinagreta de jamaica.

SOPA DE FIDEO \$84
Con el sabor del hogar (355ml).

SOPA DE TORTILLA \$94
La típica sopa mexicana a base de tortilla, panela (40g)* y aguacate. Ligeramente picosa. ¡Pruébala! (355ml)

CREMA DE BRÓCOLI \$94
Nuestra tradicional crema de brócoli. Acompañada con unos crujientes crutones. (355ml)

TORTAS

TORTA DE PIERNA \$179
Pierna de cerdo (130g)*, con un toque de aderezo especial, con papas a la francesa.

TORTA DE RIB EYE \$229
Rib eye (200g)* y chile chilaca asado, queso oaxaca (40g)*, queso manchego (40g)*, cebolla, pico de gallo, aguacate, crema con ajo, con papas a la francesa.



SOPA DE TORTILLA

*Peso en crudo

HAMBURGUESAS

BÚFALO \$219

Pechuga de pollo (150g)*, pepinillo, zanahoria, queso gouda (40g)*, cebolla morada, aderezo ranch, lechuga y jitomate.

AMERICANA \$219

Carne de Sirloin (200g)*, mostaza, pepinillos, queso americano (40g)*, cebolla blanca, lechuga y jitomate.

SANTA BBQ \$224

Carne de Sirloin (200g)*, queso americano (40g)*, tocino (20g)*, cebolla crujiente, salsa BBQ, aros de cebolla, lechuga y jitomate.

Todas las hamburguesas llevan papas a la francesa o gajo y chiles jalapeños.

Agrega queso y tocino **\$30**

Agrega queso y chili **\$40**



SMASH BURGUER BACON

DON CARBÓN \$214

La de la casa. Carne de Sirloin (200g)*, queso gouda (40g)*, cebolla asada, piña, tocino (20g)*, lechuga y jitomate.

ULTIMÁTUM \$244

Triple carne de sirloin (100g c/u)*, con tocino, mostaza, cebolla caramelizada, pepinillos, queso amarillo (30g)*.

SMASH BACON BURGUER \$149

Doble carne de sirloin (100g c/u)*, tocino (15g)*, queso amarillo (20g)*, queso gouda (20g)* y cebolla asada.

SMASH HAWAIANA BURGUER \$154

Doble carne de sirloin (100g c/u)*, con una deliciosa rebanada de piña, queso amarillo (20g)*, queso gouda (20g)* y jamón de pierna (20g)*.

SPICY ONION BURGUER \$209

Carne de sirloin (200g)*, aros de cebolla y bañada en queso para nachos y BBQ chipotle.



SPICY ONION BURGUER

*Peso en crudo



TIRAS DE POLLO EMPANIZADO

Los Clásicos

POLLO A LA PARMESANA \$244

Pechuga de pollo empanizada (200g)* bañada con salsa ragú y gratinada con quesos mixtos, acompañada de pasta con salsa ragú queso parmesano y pan de ajo.

PECHUGA CARBONERA \$254

Pechuga de pollo (250g)* marinada, montada en frituras de tortilla, verduras y puré de papa.

PECHUGA DE POLLO \$254

Jugosa pechuga de pollo (300g)* a la parrilla acompañada con verduras y pure de papa.

TIRAS DE POLLO EMPANIZADO \$264

Tiras de pollo (300g)* bañadas con tu salsa favorita y acompañadas de papas y elote asado.



PECHUGA CARBONERA

*Peso en crudo

Elige tu salsa

- Lemon Pepper
- Tamarindo
- BBQ
- BBQ Chipotle
- Fresa Chipotle
- Tradicional
- Búfalo Cítrico
- Picante
- Mango Habanero
- Teriyaki