

DESAYUNOS

DE 9:00 AM A 12:30 PM



HUEVOS AL GUSTO

\$165

Dos huevos preparados a tu elección, acompañados de jamón, salchicha, tocino o longaniza, con frijoles refritos o chilaquiles. Un desayuno completo y rendidor.

HUEVOS RANCHEROS

\$170

Dos huevos estrellados sobre tortilla frita, bañados en salsa roja y frijoles. Tradición y sabor en cada bocado.

HUEVOS DIVORCIADOS

\$170

Dos huevos estrellados con salsa verde y roja, servidos en tortilla frita y acompañados de frijoles. El balance perfecto de sabores.

HUEVOS MOTULEÑOS

\$180

Dos huevos estrellados en salsa de jitomate con jamón, chícharos y plátano macho. Un toque dulce y salado irresistible.

OMELETES

OMELETTE CLÁSICO

\$165

Dos huevos rellenos de jamón y queso, acompañados de ensalada y frijoles refritos. Suave, cremoso y delicioso.

OMELETTE DE CHAMPIÑONES

\$175

Dos huevos rellenos de champiñones y queso, servidos con frijoles refritos y salsa de tomate. Sabor casero y reconfortante

OMELETTE DE ESPINACAS

\$175

Dos huevos rellenos de espinacas y requesón, acompañados de ensalada y frijoles refritos. Ligero, fresco y nutritivo.



Todos nuestros desayunos incluyen café o té, jugo o fruta de temporada y hotcakes

DESAYUNOS

DE 9:00 AM A 12:30 PM



OMELETTE CAMPESINO

\$175

Dos huevos rellenos de longaniza y queso, bañados en salsa verde y acompañados de frijoles refritos. Intenso, casero y lleno de sabor.

OMELETTE POBLANO

\$175

Dos huevos rellenos de rajas poblanas y elote, con queso gratinado, servidos con ensalada y frijoles refritos. Cremoso, tradicional y delicioso.

ENCHILADAS

ENCHILADAS DEL PATRÓN

\$215

(4pz) Rellenas de pollo y bañadas en salsa verde y roja, acompañadas de frijoles charros y costilla asada. Poder, sabor y tradición en un solo plato.

ENCHILADAS VERDES O ROJAS

\$175

(3pz) rellenas de pollo, bañadas en tu salsa favorita y servidas con frijoles refritos. Un clásico que nunca falla.

ENCHILADAS SUIZAS

\$185

Tres enchiladas rellenas de pollo, cubiertas con salsa suiza gratinada y acompañadas de frijoles refritos. Cremosas y deliciosas.

ENCHILADAS DE MOLE

\$185

Tres piezas rellenas de pollo, bañadas en mole de la casa con crema y queso, acompañadas de arroz. Sabor intenso y tradicional.

CHILAQUILES ROJOS, VERDES O NEGROS

\$175

Totopos bañados en salsa a elegir, con pollo o huevo, crema y queso, acompañados de frijoles refritos. El desayuno perfecto para consentirte.

Con cecina	\$195
Con arrachera	\$195
Con aguja	\$180
Con costilla	\$190



Todos nuestros desayunos incluyen café o té, jugo o fruta de temporada y hotcakes

DESAYUNOS

DE 9:00 AM A 12:30 PM



MOLLETES CON ARRACHERA

\$170

Dos piezas con frijoles puercos y arrachera, gratinados y coronados con pico de gallo. Poderosos y llenos de sabor.

CLUB SÁNDWICH

\$180

Tres niveles de pan multigrano con pechuga de pollo, tocino, jamón, queso gratinado, lechuga, aguacate y jitomate. Acompañado de papas a la francesa. Completo y delicioso.

HOT CAKES \$85

PAN DULCE \$30

ENTRADAS

GUACAMOLE

\$135

Aguacate fresco mezclado con chile serrano, cebolla y jitomate, servido con totopos y chicharrón. Perfecto para compartir.

FRIJOLES PUERCOS

\$75

Frijoles refritos con chorizo y tocino, acompañados de totopos y queso gratinado. Tradición con mucho sabor.

FRIJOLES CHARROS

\$75

Frijoles de la olla con chorizo, tocino, jitomate y chicharrón. Un clásico mexicano irresistible.

PAPAS A LA FRANCESA \$95

SÍGUENOS EN NUESTRAS REDES SOCIALES: Carboncito Grill Izcalli



ENTRADAS



QUESO FUNDIDO	\$120	QUESO FUNDIDO CON CHISTORRA	\$170
QUESO FUNDIDO CON CHAMPIÑONES	\$145	CHORIQUESO	\$170
QUESO CHILES CON ARRACHERA	\$150		

Tres chiles cuaresmeños desvenados a la parrilla, rellenos de arrachera y queso gratinado, acompañados con tortillas. Intensos y jugosos. (150grs)

SOPAS

SOPA DE TORTILLA	\$99
Caldito de jitomate (500 ml) con tiras fritas, aguacate, chicharrón, crema, queso y chile pasilla. Tradición en cada cucharada.	
JUGO DE CARNE	\$129
450 ml del clásico jugo de carne, servido con cebolla, chile y cilantro. Reconfortante y lleno de sabor.	
LENTEJAS	\$80
Lentejas con tocino, salchicha, chorizo, jitomate y plátano macho. Caseras y sustanciosas. 450 ml.	
CONSOMÉ DE POLLO	\$65
450 ml de consomé con pechuga de pollo, arroz y verduras. Ligero, nutritivo y delicioso.	
CREMA DEL DÍA	\$80
Suave y cremosa, acompañada de crutones. El toque perfecto para empezar.	
SOPA CAMPESINA	\$89
Deliciosa sopa con calabaza, chile poblano, elote, champiñones y queso fresco. Sabor casero que reconforta.	



AL CARBÓN



COSTILLA ASADA

\$299

320 grs de costilla jugosa, acompañada de nopales, cebolla cambray, aguacate, jitomate, longaniza y quesadilla. Un festín completo.

AGUJA NORTEÑA

\$299

240 grs a la parrilla con nopales, cebolla cambray, aguacate, jitomate y quesadilla. Sabor norteno en cada corte.

CECINA

\$320

300 grs de cecina acompañada de longaniza, nopales, cebolla cambray, aguacate, jitomate y sope. Tradicional y rendidora.

PECHUGA ASADA

\$199

180 grs de pechuga a la parrilla con verduras al vapor o ensalada y puré de papa. Ligera y deliciosa.

ARRACHERA

\$325

280 grs a la parrilla con nopales, cebolla cambray, guacamole, quesadilla y chiles toreados. Intensa y jugosa.

RIB EYE

\$499

440 grs de corte ribeye, acompañado de papas gajo, guacamole y chiles toreados. Potente y lleno de carácter.

NEW YORK

\$499

(420 g) A la parrilla, acompañado de papas gajo, guacamole, elote y chiles toreados.



HUARACHES



HUARACHE DE ARRACHERA	\$125
HUARACHE CAMPECHANO	\$110
HUARACHE DE COSTILLA	\$115

QUESADILLAS

QUESO	\$40
POLLO	\$50
CHAMPIÑONES	\$50
RAJAS POBLANAS	\$50

PARRILLADAS

(PARA COMPARTIR)

ESPECIAL CARBONCITO GRILL \$930

Arrachera, New York, ribeye y chistorra a la parrilla, acompañados de frijoles charros, queso fundido, aguacate, nopales, cebolla cambray y tortillas de comal.

TRADICIONAL \$860

Costilla, pechuga de pollo y longaniza a la parrilla con frijoles charros, queso fundido, aguacate, nopales, cebolla cambray y tortillas recién hechas.

PAPA AL HORNO \$180

A la parrilla, acompañada de arrachera, tocino, queso gratinado, coronada con crema y guacamole.



HAMBURGUESAS



HAMBURGUESA DE ARRACHERA

\$299

(150 g) Carne de arrachera con queso, tocino, guacamole, vegetales frescos, chiles toreados y papas a la francesa.

HAMBURGUESA DE VAQUERA

\$299

(150 g) Carne especial con tocino, queso, salchicha, vegetales frescos y papas a la francesa.

HAMBURGUESA HAWAIANA

\$299

(130 g) Carne de res especial con queso, tocino, jamón, piña, vegetales frescos, chiles y papas a la francesa.

TACOS

PASTOR

\$40

CHISTORRA

\$45

PECHUGA

\$40

CORTILLA

\$45

LONGANIZA

\$40

C/QUESO

\$10

ARRACHERA

\$45

(TODOS LOS TACOS SON ACOMPAÑADOS DE NOPALES Y PAPAS)

AGUJA NORTEÑA

\$45

SIRLOIN

\$45

CAMPECHANO

\$45

SÍGUENOS EN NUESTRAS REDES SOCIALES: Carboncito Grill Izcalli



ENSALADAS



ENSALADA ADELITA

\$165

Mezcla de lechuga italiana y espinaca con manzana, durazno, queso Philadelphia, pasta fusilli, nuez, pechuga a la parrilla y aderezo de miel mostaza.

ENSALADA XOCHIMILCO

\$165

Lechuga italiana y espinaca con nopales, jitomate cherry, cebolla morada, aguacate, queso panela asado, julianas de tortilla, atún y aderezo de la casa.

ENSALADA LIENZO

\$165

Espinaca fresca con manzana verde, fresas, arándanos, queso de cabra espolvoreado y reducción de jamaica.

BURRITOS

ARROPADO

\$215

Sirloin a la parrilla con frijoles puercos y pico de gallo, envuelto en tortilla de harina con costra de queso, acompañado de papas a la francesa.

CHARRO NEGRO

\$197

Arrachera a la parrilla con frijoles, queso especial y guacamole, envuelto en tortilla de harina con papas a la francesa.

AL PASTOR

\$187

Carne al pastor con frijoles puercos, piña asada, queso especial, cebolla y cilantro, en tortilla de harina con papas a la francesa.



PASTAS



ESPAGUETI A LA BOLOÑESA

\$180

Deliciosa pasta bañada en salsa de tomate, mezclada con carne sazónada y finas hierbas que realzan su sabor tradicional.

FETUCCINI ALFREDO

\$165

Exquisita pasta en cremosa salsa Alfredo, acompañada de jamón y queso parmesano que la hacen irresistible.

PANCITA Y BIRRIA

(VIERNES, SÁBADO Y DOMINGO. NO INCLUYE COMO PLATILLO DE DESAYUNOS)

PANCITA

\$140

PLATO DE BIRRIA

\$160

TACO DE BIRRIA (incluye consomé)

\$45

QUESA BIRRIA DE MAÍZ O HARINA (incluye consomé)

\$55

CONSOME DE BIRRIA

\$70

TORTILLAS EXTRAS \$10

TODOS NUESTROS SERVICIOS SON CON TORTILLAS DE COMAL

MENÚ INFANTIL

HAMBURGUESA CON PAPAS

\$130

NUGUETS CON PAPAS

\$90

SÍGUENOS EN NUESTRAS REDES SOCIALES: Carboncito Grill Izcalli





BEBIDAS

REFRESCO	\$45
BOTELLA DE AGUA	\$25
AGUA DEL DÍA	\$57
JARRA DE AGUA	\$105
JUGO DE NARANJA	\$65
LIMONADA	\$80
NARANJADA	\$80

CAFETERIA

CAFÉ DE OLLA	\$38
CAFÉ AMERICANO	\$48
CAPUCHINO	\$69

ESPECIALES

MALTEADAS	\$95
Fresa, vainilla y chocolate	
MALTEADAS ESPECIALES	\$115
Oreo, ferrero y mazapán	
SODA ITALIANA	\$89
Fresa, manzana verde, mora azul	
FRAPPÉ	\$87
Moka, crema Irlandesa, oreo, mazapán y chocolate	
TISANAS	\$65
Frutos rojos, kiwi-fresa, moras y manzana	

SÍGUENOS EN NUESTRAS REDES SOCIALES: Carboncito Grill Izcalli





CERVEZAS

CORONA	\$45
VICTORIA	\$45
MODELO ESPECIAL	\$60
NEGRA MODELO	\$60
TECATE	\$45
HEINEKEN	\$60
XX LAGER	\$45
XX ÁMBAR	\$45
CUBETAZO (6 PIEZAS)	\$250
CERVEZA FAMILIAR Con tarro a elegir	\$130
CLAMATO SOLO	\$80

EXTRAS

TARRO MICHELADA	\$10
TARRO CUBANO	\$15
TARRO CLAMATO	\$25

TARRO CON ESCARCHADO A ELEGIR

Chamoy y Tajín
chamoy y ajonjolí
Sal y limón

SÍGUENOS EN NUESTRAS REDES SOCIALES: Carboncito Grill Izcalli





TEQUILA

JOSÉ CUERVO (REPOSADO)	\$110
JOSÉ CUERVO (CRISTALINO)	\$120
MAESTRO DOBEL (DIAMANTE)	\$160
100 AÑOS	\$115
1800 (AÑEJO)	\$130
1800 (CRISTALINO)	\$149
DON JULIO	\$170

WHISKY

OLDS PAR	\$140
RED LABEL	\$110
CHIVAS REGAL	\$150
BUCHANAN'S 18	\$200
BUCHANAN'S 12	\$145
BLACK & WHITE	\$135

COCTELERÍA

MOJITO	\$100
CHARRO NEGRO	\$110
PALOMA	\$120
TEQUILA SUNRISE	\$105
PIÑA COLADA	\$120
PARAÍSO AZUL	\$110
BACARDÍ AÑEJO	\$130
CARAJILLO	\$125
SAMBUCA	\$135

MEZCAL

400 CONEJOS (JOVEN)	\$140
---------------------	-------



POSTRES



FLAN DE LA CASA	\$85
FRESAS CON CREMA	\$80
DURAZNOS CON CREMA	\$80
BROWNIE	\$130
VOLCÁN	\$130
POSTRE DE TEMPORADA	
CREPA SENCILLA	\$100
CREPA COMBINADA	\$150
PASTEL INDIVIDUAL DE TEMPORADA	
INGREDIENTE EXTRA	\$10

SÍGUENOS EN NUESTRAS REDES SOCIALES: Carboncito Grill Izcalli

