



CARAJILLO

PLATILLOS QUE SE INCENDIAN EN LA MESA





Bravo Butcher, Mylita, Central Namu y Bistro Monsieur entre otros.

¿Qué vale la pena probar en Carajillo? Bueno, para empezar debes de echarle unas Croquetas de Chicharrón Prensado, una Mazorca Asada, un Queso Fundido con Chistorra, unos Camarones Kataifi o una Coliflor Rostizada. Si tienes antojo de una sopa, nada como la Sopa de Médula o el Fideo con Carne Seca; o, si lo tuyo son los tacos, puedes echarle unos de Rib Eye, unos de Camarón al Gril o de Lechón entre otros. Y, entre los platos fuertes de Carajillo, puedes echarle una Hamburguesa de Huitlacoche, un Chamorro estilo Huasteco, un Pescado Tikin-Xic o un Chile Crocante, entre otros. Por cierto, también cuentan con una buena variedad de pizzas, estilo napolitano, para que compartas entre amigxs o con la familia.

Para la sobremesa, debes de probar el Pastel Carajillo, un enorme bizcocho de envinado en Licor 43, con cremoso de naranja, café de olla y crema irlandesa; o, por qué no, un Pan de Elote con salsa de glorias de Linares, crumble de Galletas Marías y helado de cajeta. Obvio, todo acompañado de un buen Carajillo de la casa, para honrar el lugar en el que te encuentras. Por cierto, también cuentan con una buena variedad de cocteles de autor, para que disfrutes de una noche de copas como se debe.



AGENCIA / MEXICOINFORMA

En Carajillo convergen la gastronomía y el diseño para crear una fusión de experiencias en la que, lo clásico y lo moderno se unen para ofrecer un ambiente relajado y trendy (o de moda, si no te gustan los pochismos), ideal para disfrutar de una noche de nuevos sabores y de copas con tus amigxs. Un lugar, que va derecho para convertirse en uno de los principales hotspots de la CDMX.

No puedes visitar Carajillo sin probar su deliciosa entrada de croquetas de chicharrón prensado o sus camarones Kataifi, envueltos en pasta kataifi con mayonesa spicy y miel de soya, ¡Una delicia!

Carajillo es un restaurante contemporáneo, en el que podrás encontrar una gran variedad de platillos innovadores y creativos, que mezclan los sabores de México con ingredientes y técnicas de la cocina internacional. Eso sí, debes saber que, todo el menú fue pensado y diseñado por el chef Juan Arrollo. ¿Te suena su nombre? Si no, debes saber que él es el Chef Ejecutivo y encargado de la Producción Gastronómica de MasterChefMx, así como el chef Ejecutivo de siete restaurantes reconocidos como Piquina San Pedro,



UBICACION

AV. PDTE. MASARYK 169, POLANCO V SEC., MIGUEL HIDALGO, 11560, CDMX