

Sin olvidar el origen y con un rumbo muy definido seguimos siendo los mismos.

SAN CARLOS

— DESDE 1980 —

Agradecemos en mucho que nos distinguan con su preferencia.

ENTREMESES

- **ATROPELLADO**
Carne seca sazonada a la mexicana.
- **CARNE SECA**
Asada al carbón.
- **EMPALMES**
Tortillas de maíz doradas rellenas con frijoles y salsa de chile piquín asados al carbón.
- **FRIJOLES CON VENENO**
Los tradicionales de la casa.
- **PAPAS FRITAS**
Las clásicas.
- **QUESO FLAMEADO**
(Chorizo, champiñones o rajas)
Delicioso queso fundido, servido con nuestro chorizo especial de la casa.
- **CHICHARRON DE RIB EYE/350 gramos**
Acompañado con salsa de aguacate servido con guacamole.
- **FRIJOLES CHARROS**
Clásico entremés mexicano.
- **GUACAMOLE**
Servido con tomate, cebolla y chile serrano picado.
- **MOLLEJAS**
Asadas al carbón servidas con cebolla.
- **QUESO PANELA**
Rico queso a la plancha.
- **TACOS LOCOS**
Tortillas de maíz rellena con frijoles refritos y bañados con nuestro tradicional veneno.

SOPAS Y CALDOS

- **CALDILLO CARNE SECA**
Caldo preparado como solo nosotros sabemos.
- **CONSOMÉ RANCHERO**
Consomé de res sazonado con verduras.
- **SOPA DE ARROZ**
Tradicional arroz mexicano.
- **SOPA DE ARROZ CON POLLO**
(Solo los domingos).
- **PRINCIPIO DE FRITADA**
Caldo de cabrito con especias al sazón San Carlos.
- **SOPA DE TORTILLA**
Preparada con nuestra receta especial, acompañada de queso, chile chipotle y aguacate.
- **CALDO TLALPEÑO**
Pollo con una mezcla de verduras acompañado de chipotle, aguacate y queso.
- **FRITADA**
Caldo de cabrito con especias al sazón San Carlos.

ENSALADAS

- **BARRA DE ENSALADAS**
Fresca y de gran variedad.
- **ENSALADA CÉSAR**
Fresca lechuga romana en trozos, servida con aderezo césar, queso parmesano y crotones.
- **PARRILLADA DE VERDURAS**
Espárragos, calabacitas, champiñones, coliflor, chile morrón, cebolla y rodajas de tomate asados a la perfección.

Reflejando el compromiso de 30 años de alta calidad, excelente servicio, hospitalidad y tradición regional.

SAN CARLOS

— DESDE 1980 —

Detrás de cada ingrediente que usamos, se esconde nuestra pasión por servir.

CABRITO

- CABRITO EN SALSA
Preparado con la receta exclusiva de la casa, con arroz y frijoles refritos.
- CABRITO AL HORNO
Servida con papa leonesa.
- TACOS DE CABRITO
Servidos con lechuga, tomate y aguacate.
- MACHITO
Asado al carbón, servido en medallones, con rodajas de cebolla.
- CABEZA
Natural o deshuesada.
- PECHO
Del cabrito, lo más suave y con su costilla.
- PIERNA
La pieza del cabrito con más carne y menos grasa.
- RIÑONADA
Del cabrito, lo más exquisito.
- PALETA
La parte del cabrito con el filete y costilla.
- BARBACOA DE CABRITO
Exclusiva de la casa.

CARNE

- AGUJAS DE RIB EYE/500 gramos
La clásica del San Carlos.
- ALAMBRES DE FILETE/300 gramos
La combinación perfecta de sabores del filete, tocino, pimienta y cebolla.
- ARRACHERA/350 gramos
Jugosa y al natural.
- COSTILLAS DE RIB EYE/750 gramos
Preparadas y servidas como solo nosotros sabemos.
- DIEZMILLO/350 gramos
*(Caña, Abierto)
Corte especial para servirse en caña y sellar su jugo natural.*
- RIB EYE/500 gramos
Con el marmoleado especial para usar.
- TABLITAS DE FILETE/500 gramos
Cabrerías o filete con hueso, famosas por su sabor San Carlos.
- COWBOY/650 gramos
Rib Eye con hueso para un sabor intenso.
- AGUJAS NORTEÑAS/500 gramos
Corte tradicional del norte.
- CORTE SAN CARLOS/650 gramos
Corte exclusivo de la casa.
- PORTERHOUSE/500 gramos
Suave y exquisito.
- FILETE CAMPESINA/350 gramos
Servido en medallones y acompañado con guacamole manuca y papas de leonesa.
- FILETE MIGNON/350 gramos
Asado, rodeado con tocino servido con verduras y puré de papa.
- FILETE/350 gramos (Caña, Abierto)
Nuestro corte más suave.
- TAMPIQUEÑA/350 gramos
Filete servido con rajas poblanas, quesadilla, frijoles refritos y guacamole.
- HIGADO ENCEBOLLADO
Servido con cebolla salteada, arroz y frijoles refritos.
- MILANESA DE FILETE EMPANIZADA
Con un empanizado especial servida con papas fritas y verduras.
- TACOS DE ARRACHERA
Tacos acompañados de papas fritas o cebolla salteada y guacamole.
- TACOS DE DIEZMILLO
Tacos acompañados de papas fritas o cebolla salteada y guacamole.
- TACOS DE FILETE
Tacos acompañados de papas fritas o cebolla salteada y guacamole.
- CORTADILLO DE DIEZMILLO
Nuestro tradicional corte preparado a la mexicana servido con arroz y frijoles refritos.
- CORTADILLO DE RIB EYE
Guisado en salsa servido con arroz y frijoles refritos.
- CORTADILLO DE FILETE
Suave y servido con nuestra salsa mexicana, arroz y frijoles refritos.
- ASADO DE PUERCO
Deliciosa carne de puerco adobada con chile colorado y especias servido con arroz.

SAN CARLOS

— DESDE 1980 —

Se saborea nuestra calidad, se percibe nuestra confianza y se aprecia el gusto que tenemos por generar alegría a los regiomontanos.

Nuestros restaurantes siguen ofreciendo calidad y calidez a quienes se sientan en nuestra mesa.

MIXTOS

- CABRITO Y TABLITAS
½ orden de cabrito y ½ orden de tablas servido con cebolla cambray y papa gajo.
- ARRACHERA Y CABRITO
½ orden de cabrito y ½ orden de arrachera servido con cebolla cambray y papa gajo.
- CABRITO Y DIEZMILLO
½ orden de cabrito y ½ orden de diezmillon servido con cebolla cambray y papa gajo.
- CABRITO Y FILETE
½ orden de cabrito y ½ orden de filete servido con cebolla cambray y papa gajo.
- AGUJAS Y CABRITO
½ orden de cabrito y ½ orden de agujas de rib-eye servido con cebolla cambray y papa gajo.

MARISCOS

- BROCHETAS MAR Y TIERRA
Filete de res, camarones, tocino, pimienton y cebolla servidas con arroz y verduras al vapor.
- CAMARONES AL GUSTO
Empanizados, ajillo, a la diablo servidos con arroz y verduras al vapor.
- SALMÓN
Alcaparrado, a las brasas o al cilantro servido con arroz y verduras al vapor.
- HUACHINANGO ENTERO
Zarandeado, Frito, Mojo de Ajo servido con arroz y verduras al vapor (sujeto a disponibilidad.)
- BROCHETAS DE CAMARÓN
Camarón, tocino, chile morrón y cebolla servidas con arroz y verduras al vapor.
- COCTEL DE CAMARÓN
Camarón, aguacate, cebolla y cilantro con nuestra salsa de la casa.
- FILETE DE PESCADO
Empanizado, mojo de ajo, empapelado servido con arroz y verduras al vapor.
- TACOS DE MARLIN
Tacos al carbón preparados con marlin ahumado.
- PULPO
Ajillo, zarandeado, asado servido con arroz y verduras al vapor.

AVES

- MEDIO POLLO
Al Piquín, Zarandeado, Cítrico servido con cebollas de cambray y papas galeana.
- MILANESA DE POLLO NATURAL
Al Piquín, Natural servida con verduras y arroz.
- MILANESA DE POLLO EMPANIZADA
Deliciosa pechuga de pollo servida con papas fritas y verduras.
- BROCHETAS DE POLLO
Tradicionales brochetas con tocino, cebolla y pimienton morrón servidas con arroz y verduras.

*Sin olvidar el origen y con un rumbo muy
definido seguimos siendo los mismos.*

SAN CARLOS

— DESDE 1980 —

*Agradecemos en mucho que nos distinguan
con su preferencia.*

VINOS TINTOS

MEXICANOS

- XA DOMEQ CABERNET SAUVIGNON
- LA CETTO CABERNET SAUVIGNON
- CHATEAU DOMEQ
- MARIATINTO
- CASA MADERO 3V
- CASA MADERO CABERNET SAUVIGNON
- CASA MADERO MERLOT

ARGENTINOS

- LOS ARBOLES CABERNET SAUVIGNON MALBEC
- NAVARRO CORREAS COLECCIÓN PRIVADA

ESPAÑOLES

- CUNE
- MORALIA TINTO, TEMPRANILLO, LA MANCHA
- MARQUES DE CACERES
- TORRE D'ANGUIX, JOVEN, TEMPRANILLO
- FINCA LA EMPERATRIZ, JOVEN, TEMPRANILLO
- MARQUES DE RISCAL RESERVA
- MUGA

CHILENOS

- SANTA HELENA VARIETAL CABARNET SAUVIGNON
- CASILLERO DEL DIABLO CABERNET SAUVIGNON
- ERRAZURIZ RESERVA MERLOT
- ERRAZURIZ RESERVA CABERNET SAUVIGNON

VINOS BLANCOS

- UNDURRAGA, SAUVIGNON BLANC, CHILE
- CUTLER CREEK, PINOT GRIGIO, EUA
- CASILLERO DEL DIABLO CHARDONAY
- ERRAZURIZ RESERVA CHARDONAY

VINOS ROSADOS

- LA CETTO BLANC DE ZINFANDEL
- CUTLER CREEK WHITE ZINFANDEL, EUA
- BERINGER WHITE ZINFANDEL

SAN CARLOS

— DESDE 1980 —

Reflejando el compromiso de 30 años de alta calidad, excelente servicio, hospitalidad y tradición regional.

Detrás de cada ingrediente que usamos, se esconde nuestra pasión por servir.

LICORES

- COINTREAU
- AMARETO DISARONNO
- FRANGELICO
- MIDORI LICOR DE MELÓN
- JÄGERMEISTER
- KAHLÛA
- LICOR 43
- LIQUORE STREGGA
- GRAND MARNIER
- CHARTREUSE VERDE
- CHARTREUSE AMARILLO

CREMAS

- CREMA DE MENTA VERDE
- BAILEYS

JEREZ

- DRY SACK
- TIO PEPE
- FERREIRA PORTO TAWNY

GINEBRA

- OSO NEGRO GINEBRA
- TANQUERAY
- BEEFEATER

ANÍS

- ANIS LAS CADENAS
- CHINCHON DULCE
- CHINCHON SECO
- VACARI SAMBUCA
- VACARI NERO SAMBUCA

COGNAC

- MARTELL V.S.O.P
- HENNESSY X.O

WHISKEY

- JOHNNIE WALKER ETIQUETA ROJA
- JACK DANIELS TENNESSE BOURBON
- GRAND OLD PARR 12
- BUCHANANS 12
- CHIVAS REGAL 12
- JOHNNIE WALKER ETIQUETA NEGRA
- BUCHANANS MASTER
- BUCHANANS 18
- JOHNNIE WALKER EIQUETA DORADA

BRANDY

- FUNDADOR
- DON PEDRO
- AZTECA DE ORO
- TERRY CENTENARIO
- TORRES 10
- TORRES 20
- CARDENAL MENDOZA

RON

- APPLETON SPECIAL
- APPLETON WHITE
- BACARDI AÑEJO
- BACARDI BLANCO
- BACARDI SOLERA
- MATUSALEM PLATINO
- MATUSALEM CLASICO
- APPLETON STATE
- MATUSALEM GRAN RESERVA
- HAVANA CLUB 7 AÑOS
- ZACAPA 15
- ZACAPA 23
- ZACAPA XO

VODKA

- SMIRNOFF
- ABSOLUT
- ABSOLUT MANDARIN
- STOLICHNAYA

SAN CARLOS

— DESDE 1980 —

Se saborea nuestra calidad, se percibe nuestra confianza y se aprecia el gusto que tenemos por generar alegría a los regiomontanos.

Nuestros restaurantes siguen ofreciendo calidad y calidez a quienes se sientan en nuestra mesa.

TEQUILA

AÑEJO

- HERRADURA
- 1800
- TRES GENERACIONES
- DON JULIO

REPOSADO

- HERRADURA
- ANTIGÜO DE HERRADURA
- JOSE CUERVO TRADICIONAL
- 7 LEGUAS
- JIMADOR
- CAZADORES
- CENTENARIO
- MAESTRO TEQUILERO
- DON JULIO
- JOSE CUERVO RESERVA DE LA FAMILIA

BLANCO

- HERRADURA
- HERRADURA PLATA
- CENTENARIO PLATA
- MAESTRO TEQUILERO
- DON JULIO
- TRES GENERACIONES PLATA
- MAESTRO DOBEL DIAMANTE
- DON JULIO 70

MEZCAL

- TINIEBLO
- SAN COSME



SAN CARLOS

— DESDE 1980 —

*El sabor, la cocina y la hospitalidad regiomon-
tana, siguen estando intactas y sin significar
por ello que son obsoletas o anticuadas.*

*Ya sea para compartir, celebrar, negociar o
platicar, siendo el común denominador los muchos
platillos típicos de nuestra cocina regional.*

INFANTIL

- TACOS ARRACHERA
*Tacos acompañados de papas fritas y
guacamole.*
- TACOS FILETE
*Tacos acompañados de papas fritas y
guacamole.*
- TACOS DE DIEZMILLO
*Tacos acompañados de papas fritas y
guacamole.*
- DEDOS DE PESCADO
Empanizados, servidos con papas fritas.
- TROCITOS DE POLLO
*Cuadritos de pechuga natural
empanizados, servido con papas fritas.*

GUARNICIONES

CALABACITAS ASADAS
PAPA AL HORNO
ESPÁRRAGOS
PAPA GAJO
ARROZ

VERDURAS AL VAPOR
VERDURAS SALTEADAS
CEBOLLA DE CAMBRAY
PAPAS LEONESA
PAPAS FRITAS

FRIJOLES REFritos
PURÉ DE PAPA
ENCEBOLLADO
GUACAMOLE

EXTRAS

- GRATINADO
Delicioso queso asadero flameado.
- AGUACATE EN RAJAS
Un aguacate entero.
- QUESADILLAS
Acompañadas con pico de gallo.
- SINCRONIZADA
Empalme de queso con jamón.
- GORDITAS
Hechas en casa.

POSTRES

- PASTEL DE ZARZAMORA
- PASTEL DE GUAYABA
- PASTEL DE ZANAHORIA
- CHEESECAKE (*gloria, fresa, manzana,
tortuga y otros por temporada*)
- PAN DE ELOTE CON NIEVE
- FLAN SAN CARLOS
- BROWNIE CON NIEVE
- ARROZ CON LECHE
- DEDOS SAN CARLOS
- ATE CON QUESO
- NIEVE (*vainilla, chocolate, fresa*)

Todos los postres, mermeladas, crema y cajeta son hechos en casa

SAN CARLOS

— DESDE 1980 —

El sabor, la cocina y la hospitalidad regionomontana, siguen estando intactas y sin significar por ello que son obsoletas o anticuadas.

Ya sea para compartir, celebrar, negociar o platicar, siendo el común denominador los muchos platillos típicos de nuestra cocina regional.

BEBIDAS PREPARADAS

- CARAJILLO
- CLAMATO
- CLAMATO CON LICOR
- CLAMATO CON CERVEZA
- CLAMATO CON CERVEZA
Carne seca, camarón.
- MICHELADA
- MICHELADA
Carne seca, camarón.
- CHELADA
- CHELADA
Carne seca, camarón.
- BLOODY MARY
- PALOMA
- TOM COLLINS
- VODKA TONIC
- CONGA
- MARGARITA
Limón, fresa- rocas, frappe.
- MARTINI (*dulce, seco*)
- PIÑA COLADA (*rocas, frappe*)
- PIÑADA (*rocas, frappe*)
- DAIQUIRI (*rocas, frappe*)
- MIDORI COLADO (*rocas, frappe*)
- VAMPIRO
- MARIPOSA

CERVEZAS

- BOHEMIA OBSCURA
- BOHEMIA
- CARTA BLANCA 1/4
- CARTA BLANCA 1/2
- COORS LIGHT (*botella, lata*)
- HEINEKEN
- INDIO
- SOL 1/2
- SOL 1/4
- SOL CERO
- TECATE LIGHT (*botella, lata*)
- TECATE ROJA (*botella, lata*)
- XX AMBAR
- XX LAGER
- BOHEMIA TRIGO
- STRONGBOW

BEBIDAS

- REFRESCO
- REFRESCO REFILL
- LIMONADA (*mineral o natural*)
- NARANJADA (*mineral o natural*)
- AGUA EMBOTELLADA

CAFÉ

- AMERICANO
- CAPUCHINO
- EXPRESSO
- OLLA

Esencias: crema irlandesa, avellana, amaretto, caramelo, canela \$10

San Carlos, ha sabido preservar, desde 1980
estos aspectos en medio de un cambiante
Nuevo León.

SAN CARLOS

— DESDE 1980 —

San Carlos es capaz de ajustarse a lo nuevo,
de anticiparse al cambio y de evolucionar, sin
perder la esencia e identidad original.

DESAYUNOS

- BARBACOA DE CABRITO
Exclusiva de la casa.
- BARBACOA DE RES
De cabeza de res, hecha en pozo.
- BUFFET
Para satisfacer su antojo.
- BUFFET INFANTIL
Para satisfacer su antojo.
- CHILAQUILES
*A su elección: en salsa verde, roja, piquín
o molcajeteadas.*
- CHILAQUILES CON POLLO
- HUEVOS AL GUSTO
*Con jamón, chorizo, tocino, estrellados,
migas, papas.*
- MACHACADO CON HUEVO
Al natural, a la mexicana o ranchero.
- MENUDO
Pancita y pata de res estilo San Carlos.
- MIXTO BARBACOA Y MACHACADO
*Media orden de machado y media
de barbacoa*
- OMELETTE
Champiñones, queso y jamón.
- PAN DULCE
Delicioso pan elaborado al día.
- PAPAS CON CHORIZO
*Papas preparadas con el chorizo especial
de la casa.*
- PAPAS CON HUEVO Y CHORIZO
*Papas preparadas con el chorizo especial
de la casa.*
- PLATO DE FRUTA
Fruta de la estación.
- HOT CAKES
*Recien hechos acompañados con fruta de
la estación.*
- QUESO CON RAJAS
*Queso panela con rajas de chile poblano
guisados en salsa ranchera.*

EXTRAS DE DESAYUNO

- PAN TOSTADO
Con mantequilla, mermelada o miel.
- YOGHURT
Natural, fresa y durazno.
- REBANADAS DE AGUACATE
- GRANOLA
- QUESO COTTAGE

JUGOS NATURALES

- NARANJA
- PAPAYA
- ZANAHORIA
- TORONJA
- NOPAL
- PIÑA
- TOMATE
- BETABEL
- APIO
- MANZANA
- MELÓN
- DEL DÍA
- COMBINADO
- GUAYABA