


























# Carbónico

## Entrantes

Berenjenas a la miel.	9	
Lágrimas de pollo con salsas mostaza-miel y BBQ	10,90	
Croquetas de la casa: de jamón o cabrales Caseras	10,60	 
Huevos estrellados: Jamón ibérico / Queso de cabra con cebolla caramelizada / Gulas y gambas	12	  
Parrillada de verduras de temporada.	11,90	
Patatas paja al cabrales.	8,50	 
Patatas bravas, mixtas o Ali-oli.	7,90	  
Timbal de revuelto de morcilla.	10,90	
Provolone provenzal.	11,50	
Calamares a la andaluza.	13,50	
Mejillones con salsa picante/vapor.	13,90	
Sepia a la plancha con ajo-mojo.	19,90	
Pulpo dos maneras (Feira o brasa).	24,90	
Chipirones a la plancha con alioli negro.	15,90	 
Boquerones a la andaluza.	13,90	 
Zamburiñas a la plancha con toque de cítricos.	15	
Jamón ibérico.	25	
Lomo ibérico.	25	
Surtido de ibéricos y queso manchego. (Jamón, lomo, chorizo, salchichón y queso)	27	
Queso manchego reserva.	16	

## Suplementos



Cesto de Pan : 1,90€ .



























Pan "tumaca". 3,50



Huevo :1,50€







En terraza 0,20€ por consumición

## Especialidad en Arroces

Arroz con bogavante	23,50	  
Arroz a banda	15,50	  
Arroz negro	15,50	
Paella de marisco	13,50	  
Paella de verduras	13,50	
Paella mixta	13,50	  
Paella de carne	13,50	
Fideua mixta.	13,50	  
Fideua marisco.	13,50	  
Fideua negra.	14,90	  

Precios por persona (mín. 2 pax, 45 min de espera sin reserva)

## Ensaladas

Cesar.	9,90	 
Anchoas de Santoña con tomate rosa	14,70	
Melva con asadillo de pimientos al estilo manchego	11,50	
Pollo y tres quesos	10,60	 

Pregunte por nuestros

## Pescados y Mariscos



Por encargo ó sugerencias del día.

**Parrillada o Mariscada.** (gambas, gambón, navajas, cigalas, zamburiñas, berberechos, buey de mar).  
(Min. 2 pax.).

## Carnes Premium

Entrecot de vaca madurada a la parrilla	41,90
Chuletón de vaca madurada a la parrilla	52,90
T-Bone de vaca madurada a la parrilla	57,90
Tomahawk de vaca madurada a la parrilla	57,90
Por encargo ó sugerencias del día.	
Paletillas de cordero lechal al horno	28,90
Paletilla de cabrito a baja temperatura.	28,90
Cochinillo asado 1/4	27,90
Jamoncito de lechón asado.	24,90

Según disponibilidad

## Tostas

(pan artesano)

Bacon con queso y "tumaca"	7,90		
Jamón ibérico con "tumaca" y aceite de oliva	9,60		
Salmón con Philadelphia, eneldo y huevo duro	9,60		
Bermeana de gulas y gambas	8,90		
Solomillo con brie y cebolla caramelizada	8,90		

## Hamburguesas

### **Ternera**

(carne de ternera, bacon, lechuga, tomate, cebolla y Queso fundido servido en pan rústico )

8,50



### **Vacuno**

(Carne de vacuno con rulo de cabra y, cebolla caramelizada y toque de confitura de pimientos servida en pan de semillas)

12,90



### **Wagyu (Kobe Vasco) .**

(Carne de Wagyu con queso brie, jamón ibérico y cebolla roja pochada servida en pan de semillas )

15,90



## Postres

**Coulant de chocolate** con helado de vainilla y chocolate caliente

5,50



**Brownie** con helado de vainilla

4,90



**Helados**

3,90



**Tarta de la casa.**

5,90



(queso con arándanos , yogurt y mango, sacher) según disponibilidad.

**Flan cremoso de queso.**

5,50



**En esta carta están incluidos todos los impuestos**

### **Alérgenos**

Ley de Información Alimentaria 1169/2011  
vigente desde el 13 de diciembre de 2014.



**Si tiene cualquier duda, no dude en consultar a nuestro personal.  
Suplemento de 0,20 por servicio en terraza y salón**



# Restaurante Carbónico



## Tintos

<b>D.O. Ribera</b>		<b>D.O. La Mancha.</b>	
<b>Hesvera roble</b> de la casa.	18	<b>Estola crianza.</b>	15
Tinto fino.		Tempranillo.	
<b>Hesvera crianza.</b>	26	<b>Finca La Estacada.</b>	18
Tinto fino		Tempranillo	
<b>Hesvera cosecha limitada.</b>	48	<b>El Vínculo.</b>	26
Tinto fino.		Tempranillo.	
Tinta del país		<b>D.O. Bierzo</b>	
<b>Pesquera.</b>	38	<b>Cuatro pasos.</b>	18
Tempranillo		Mencia.	
<b>Carmelo Rodero crianza.</b>	39	<b>D.O. Toro.</b>	
Tempranillo, cabernet, souvignon.		<b>Valdelacasa.</b>	28
<b>Pago de Capellanes.</b>	39	Garnacha, cariñena.	
Tempranillo.			
<b>D.O. Rioja</b>			
<b>Edulis</b> (de la casa).	18		
Tempranillo			
<b>Azpilicueta crianza.</b>	22		
Tempranillo, Graciano, mazuelo.			
<b>Martínez Lacuesta crianza.</b>	26		
Tempranillo.			
<b>Ramón Bilbao crianza.</b>	22		
Tempranillo.			
<b>Muga crianza.</b>	32		
Tempranillo, mazuela, graciano			
grapes.			
<b>D.O. Madrid</b>			
<b>Grego crianza.</b>	21		
Tempranillo, sirah, garnacha.			



# Restaurante Carbónico



## Blancos, Rosados y Espumosos

### **D.O. Rueda Verdejo**

Labourdet. 15

Verdejo.

Laseca. 15

Verdejo.

El perro verde. 19

Verdejo.

### **D.O. Albariño**

Alba Martín 18

Albariño.

Mar de Frades 26

Albariño.

### **D.O. Madrid**

Alma de Valdeguerra. 15

Malvar.

### **D.O. Cigalés (rosado).**

Viña Calderona. 15

Tempranillo, garnacha, Verdejo, albillo.

### **D.O. Navarra**

Gran Feudo (sangrado de uvas tintas). 15,50

Tempranillo, merlot, cabernet, souvignon, sirah.

### **D.O. Francia**

Henri de Verlaine. 39

Champagne