



Restaurante Carbónico

GRACIAS POR SU VISITA, ESPERAMOS QUE TODO SEA DE SU AGRADO .

ENTRANTES

- BERENJENAS A LA MIEL 9,90€
ALÉRGENOS: 1
- LÁGRIMAS DE POLLO CON SALSAS MOSTAZA-MIEL Y BBQ 11,90€
ALÉRGENOS: 1, 3, 10
- CROQUETAS CASERAS (JAMÓN, CABRALES O MIXTAS) 12,80€
ALÉRGENOS: 1, 3, 7
- HUEVOS ESTRELLADOS..... 13,90€
(JAMÓN IBÉRICO / QUESO DE CABRA CON CEBOLLA CARMELIZADA / GULAS Y GAMBAS)
ALÉRGENOS: 1, 3, 4, 7, 14
- PARRILLADA DE VERDURAS DE TEMPORADA 13,90€
SIN ALÉRGENOS
- PATATAS BRAVAS, MIXTAS O ALI-OLI 9,90€
ALÉRGENOS: 1, 3
- PROVOLONE PROVENZAL 12,50€
ALÉRGENOS: 7

- PATATAS PAJAS AL CABRALES 10,00€
ALÉRGENOS: 7

- HABITAS BABY CON JAMÓN 15,90€
SIN ALÉRGENOS

IBÉRICOS Y QUESO

- JAMÓN IBÉRICO 27,00€
SIN ALÉRGENOS
- QUESO MANCHEGO RESERVA 16,00€
ALÉRGENOS: 7

SUPLEMENTO DE ,20 POR SERVICIO EN TERRAZA Y SALÓN

ARROCES Y FIDEUÁS

(MÍN. 2 PAX, 45 MIN DE ESPERA SIN RESERVA)

· ARROZ CON BOGAVANTE 25,50€

ALÉRGENOS: 1, 2, 4, 12, 14

· ARROZ A BANDA / NEGRO / MARISCO / VERDURAS / MIXTA / CARNE / POLLO 15,50€

ALÉRGENOS: 1, 2, 4, 9, 12, 14

· FIDEUÁ MIXTA / MARISCO / NEGRA 15,50€

ALÉRGENOS: 1, 2, 4, 12, 14

PLATOS DE CUCHARA (SEGÚN DISPONIBILIDAD)

· SOPA CASTELLANA 9,50€

ALÉRGENOS: 1, 3, 7, 9

· POCHAS CON ALMEJAS 13,90€

ALÉRGENOS: 9, 14

· RISOTTO DE BOLETUS, TRUFA Y PARMESANO 13,50€

ALÉRGENOS: 7

GUISOS (SEGÚN DISPONIBILIDAD)

· RABO DE TORO A LA CORDOBESA 17,90€

ALÉRGENOS: 1, 9, 12

· CARRILLERAS AL VINO TINTO 17,90€

ALÉRGENOS: 9, 12

ENSALADAS

· CÉSAR 10,90€

ALÉRGENOS: 1, 3, 4, 7

· VENTRESCA CON CARPACCIO DE TOMATE 12,50€

ALÉRGENOS: 4, 12

· POLLO Y TRES QUESOS 11,60€

ALÉRGENOS: 1, 3, 7, 10

· ENSALADA CAPRESE CON RÚCULA Y ALBAHACA 12,30€

ALÉRGENOS: 7

· ENSALADA DE RULO DE CABRA, PASAS, NUECES Y VINAGRE DE MÓDENA 13,50€

ALÉRGENOS: 7, 8, 12

PESCADOS Y MARISCOS (CONSULTAR DISPONIBILIDAD)*

- PESCADO DEL DÍA 14,90€
ALÉRGICOS: 4 (BACALAO, SALMÓN*, EMPERADOR*, RODABALLO*, ATÚN*, LUBINA, DORADA)*
- CALAMARES A LA ANDALUZA 14,50€
ALÉRGICOS: 1, 4, 14
- CHIPIRONES A LA PLANCHA CON ALIOLI NEGRO 15,90€
ALÉRGICOS: 3, 4, 14
- PULPO A FEIRA O BRASA 25,90€
ALÉRGICOS: 14
- MEJILLONES FRESCOS CON SALSAS PICANTES/VAPOR 14,90€
ALÉRGICOS: 12, 14
- GAMBÓN A LA PLANCHA 17,50€
ALÉRGICOS: 2, 14

CARNES PREMIUM

- CHULETÓN DE VACA 57,90€
SIN ALÉRGICOS
- T-BONE 59,90€
SIN ALÉRGICOS
- TOMAHAWK 59,90€
SIN ALÉRGICOS
- ENTRECOT DE VACA MADURADA A LA PARRILLA 47,90€
SIN ALÉRGICOS
- CHULETILLAS DE CORDERO LECHAL 21,90€
SIN ALÉRGICOS
- PALETILLA DE CORDERO LECHAL AL HORNO (POR ENCARGO) 28,90€
SIN ALÉRGICOS
- COCHINILLO ASADO 1/4 (SEGÚN DISPONIBILIDAD) 27,90€
SIN ALÉRGICOS

TOSTAS (PAN ARTESANO)

- JAMÓN IBÉRICO CON "TUMACA" Y ACEITE DE OLIVA 9,60€
ALÉRGICOS: 1
- SOLOMILLO CON BRIE Y CEBOLLA CARAMELIZADA 8,90€
ALÉRGICOS: 1, 7

HAMBURGUESAS

- TERNERA..... 9,50€
(CARNE DE TERNERA, BACÓN, LECHUGA, TOMATE, CEBOLLA Y QUESO EN PAN RÚSTICO)
ALÉRGENOS: 1, 3, 7
- VACUNO..... 13,90€
(CARNE DE VACUNO CON RULO DE CABRA Y CEBOLLA CAMELIZADA EN PAN RÚSTICO)
ALÉRGENOS: 1, 7
- WAGYU (KOBÉ VASCO) 15,90€
(CARNE DE WAGYU CON QUESO BRIE, JAMÓN IBÉRICO Y CEBOLLA EN PAN RÚSTICO)
ALÉRGENOS: 1, 7

SUPLEMENTOS DE COMIDA

- PAN 1,20€
ALÉRGENOS: 1
- PAN "TUMACA" 3,50€
ALÉRGENOS: 1
- HUEVO 1,50€
ALÉRGENOS: 3

POSTRES

- TIRAMISÚ CASERO 5,90€
ALÉRGENOS: 1, 3, 7
- TORRIJA TRADICIONAL CON TOFFEE DE CARAMELO 5,50€
ALÉRGENOS: 1, 3, 7
- COULANT DE CHOCOLATE CON HELADO DE VAINILLA Y SIROPE DE CHOCOLATE 5,50€
ALÉRGENOS: 1, 3, 7
- BROWNIE CON HELADO DE VAINILLA 5,90€
ALÉRGENOS: 1, 3, 7, 8
- HELADOS VARIADOS 3,90€
ALÉRGENOS: 7, 8
- TARTA DE QUESO ARTESANA 5,90€
ALÉRGENOS: 1, 3, 7
- FLAN CREMOSO DE QUESO 5,50€
ALÉRGENOS: 3, 7

ALÉRGENOS:

LEY DE INFORMACIÓN ALIMENTARIA 1169/2011 VIGENTE DESDE EL 13 DE DICIEMBRE DE 2014.

LOS ALÉRGENOS COMUNES SE IDENTIFICAN CON NÚMEROS QUE REPRESENTAN CADA ALÉRGENO:

1. GLUTEN, 2. CRUSTÁCEOS, 3. HUEVOS, 4. PESCADO, 5. CACAHUETES, 6. SOJA, 7. LÁCTEOS, 8. FRUTOS DE CÁSCARA, 9. APIO, 10. MOSTAZA, 11. SÉSAMO, 12. SULFITOS, 13. ALTRAMUCES, 14. MOLUSCOS.

RECUERDA QUE LOS NÚMEROS REPRESENTAN LOS ALÉRGENOS PRESENTES EN CADA PLATO. SI TIENES ALGUNA DUDA, NO DUDES EN CONSULTAR A NUESTRO PERSONAL.



CONTIENE
GLUTEN



GRANOS
DE SÉSAMO



HUEVOS



LACTEOS



MOLUSCOS



SOJA



MOSTAZA



PESCADO



ALTRAMUCES



APIO



CACAHUETES



CRUSTÁCEOS



DIÓXIDO DE AZUFRE
Y SULFITOS



FRUTOS
DE CÁSCARA