





















Carbónico ANDROID - IOS - APP

Entrantes

Berenjenas a la miel.	9,90	
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	12,90	  
Parrillada de verduras de temporada.	11,90	
Patatas paja al cabrales.	8,50	 
Patatas bravas, mixtas o Ali-oli.	8,90	  
Timbal de revuelto de morcilla.	10,90	 
Provolone provenzal.	11,50	
Anchoas de Santoña con tomate rosa.	14,70	
Foie mi cuit con mermeladas caseras.	19,90	

Ibéricos y Queso

Jamón ibérico.	25,00	
Lomo ibérico.	25,00	
Surtido de ibéricos y queso manchego.	27,00	
Queso manchego reserva.	16,00	

Suplementos



Pan : 1,20€ .
























Pan "tumaca". 3,50



Huevo :1,50€






En terraza 0,20€ por consumición

Arroces

Arroz con bogavante	25,50	 
Arroz a banda	15,50	 
Arroz negro	15,50	 
Paella de marisco	14,50	 
Paella de verduras	14,50	
Paella mixta	14,50	 
Paella de carne	14,50	
Fideua mixta.	14,50	  
Fideua marisco.	14,50	  
Fideua negra.	14,90	  
Caldereta de langosta.	60,00	 

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

Platos de cuchara









Callos a la madrileña	15,90	
Sopa castellana	8,50	 
Pochas con almejas	13,90	
Crema de marisco	11,90	
Risotto de boletus, trufa y parmesano	12,50	

Guisos

Rabo de toro a la Cordobesa.	15,90
Carrilleras al vino tinto.	14,90
Carcamusa Toledana.	13,50
Mollejas de cordero y ajos tiernos confitados a baja temperatura.	15,90













Según disponibilidad

Ensaladas

Cesar.	9,90  
Ventresca con carpaccio de tomate.	12,50 
Pollo y tres quesos	11,60  
Ensalada de niscalos confitados con vinagreta de trufa	12,90
Ensalada de sardina ahumada, tomate raff y emulsión de manchego	11,90  
Ensalada de burrata, tomate rosa y muhammara	13,50 

Pescados y Mariscos



Pescado del día.	14,50 
Fritos de pixín.	19,50 
Calamares a la andaluza.	13,50 
Zamburiñas a la plancha con toque de cítricos.	15,00 
Boquerones a la andaluza.	13,90  
Chipirones a la plancha con alioli negro.	15,90  
Pulpo dos maneras (a Feira o brasa).	25,90
Sepia a la plancha con ajo-mojo.	19,90
Mejillones frescos con salsa picante/vapor.	13,90 
Coquinas al ajillo.	15,90 
Almejas a la marinera.	14,90 
Gambón a la plancha.	16,50 

















Carnes Premium

Tuétano de ternera asado	14,90
Entrecot de vaca madurada a la parrilla	45,90
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
Chuletillas de cordero lechal	18,90
Por encargo ó sugerencias del día.	
Paletilla de cordero lechal al horno	28,90
Pierna de cordero lechal al horno	24,50
Cochinillo asado 1/4	27,90










Según disponibilidad

Tostas

(pan artesano)













Bacon con queso y "tumaca"	8,50	 
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	  
Coca de Sardina ahumada con tomate rosa y AOVE	5,90	 

Hamburguesas

Tenera (carne de ternera, bacón, lechuga, tomate, cebolla y Queso fundido servido en pan rústico)	9,50	  
Vacuno (Carne de vacuno con rulo de cabra y cebolla caramelizada servida en pan rústico)	12,90	  
Wagyu (Kobe Vasco) . (Carne de Wagyu con queso brie, jamón ibérico y cebolla roja pochada servida en pan rústico)	15,90	  

En esta carta están incluidos todos los impuestos

Postres

Creme brulee de coco	5,90	
Coulant de chocolate con helado de vainilla y sirope de chocolate	5,50	 
Brownie con helado de vainilla	5,90	 
Helados	3,90	
Tarta de queso artesana.	5,90	  
Flan cremoso de queso.	5,50	
Tatín de manzana con helado de vainilla	5,90	 

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

Gracias por su visita, esperamos que todo sea de su agrado.

APP disponible -IOS-ANDROID





Carbónico

Tintos



<u>D.O. Ribera de Duero</u>			
Hesvera roble de la casa.	17		
Tinto fino.			
Hesvera crianza.	25		
Tinto fino			
Hesvera cosecha limitada.	48		
Tinto fino.			
Tinta del país			
Pesquera.	38		
Tempranillo			
Carmelo Rodero crianza.	39		
Tempranillo, cabernet, sauvignon.			
Adaro de Prado Rey.	29		
Tempranillo.			
Prado Rey crianza.	22		
Tinta fina, Cabernet sauvignon, Merlot.			
<u>D.O. Rioja</u>			
Edulis (de la casa).	17		
Tempranillo			
Azpilicueta crianza.	21		
Tempranillo, Graciano, mazuelo.			
Martínez Lacuesta crianza.	25		
Tempranillo.			
Ramón Bilbao crianza.	21		
Tempranillo.			
Muga crianza.	32		
Tempranillo, mazuela, graciano grapes.			
		<u>D.O. Madrid</u>	
		Grego crianza.	21
		Tempranillo, sirah, garnacha.	
		<u>D.O. Castilla la Mancha.</u>	
		Finca La Estacada.	17
		Tempranillo	
		El Vínculo.	26
		Tempranillo.	
		<u>D.O. Bierzo</u>	
		Cuatro pasos.	17
		Mencia.	
		<u>D.O. Toro.</u>	
		Valdelacasa.	28
		Garnacha, cariñena.	
		<u>D.O. Somontano.</u>	
		Enate.	21
		Cabernet sauvignon y merlot.	



Carbónico



Blancos, Rosados y Espumosos

D.O. Rueda Verdejo

Labourdet. 15

Verdejo.

Emina. 15

Verdejo.

El perro verde. 19

Verdejo.

D.O. Castilla y León.

Prado Rey 17

Blancas autóctonas

D.O. Albariño

Alba Martín

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

Tempranillo, merlot, cabernet, souvignon, sirah.

D.O. Francia

Henri de Verlainne. 35

Champagne

D.O. Cataluña

Codorniu non-plus-ultra. (Reserva). 28

Cava

Juve Camps (cinta púrpura). 29,50

Cava