







Carbónico

Entrantes

Berenjenas a la miel.	9	
Lágrimas de pollo con salsas mostaza-miel y BBQ	9,90	
Croquetas de la casa: de jamón o cabrales Caseras	9,60	 
Huevos estrellados: Jamón ibérico / Queso de cabra con cebolla caramelizada / Gulas y gambas	12	  
Parrillada de verduras de temporada.	10,90	
Patatas paja al cabrales.	7,50	 
Patatas bravas, mixtas o Ali-oli.	6,90	  
Timbal de revuelto de morcilla.	10,90	
Provolone provenzal.	11,50	
Calamares a la andaluza.	12,50	
Mejillones con salsa picante/vapor.	13,90	
Sepia a la plancha con ajo-mojo.	19,90	
Pulpo dos maneras (Feira o brasa).	23,90	
Chipirones a la plancha con alioli negro.	13,90	 
Boquerones a la andaluza.	13,90	 
Zamburiñas a la plancha con toque de cítricos.	15	
Jamón ibérico.	23	
Lomo ibérico.	23	
Surtido de ibéricos y queso manchego. (Jamón, lomo, chorizo, salchichón y queso)	26	
Queso manchego reserva.	16	

Suplementos

























 Cesto de Pan : 1,90€ .

 Pan "tumaca". 3,50

 Huevo :1€







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	39,90
Chuletón de vaca madurada a la parrilla	49,90
T-Bone de vaca madurada a la parrilla	54,90
Tomahawk de vaca madurada a la parrilla	54,90
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		
Jamón ibérico con "tumaca" y aceite de oliva	8,60		
Salmón con Philadelphia, eneldo y huevo duro	8,60		
Bermeana de gulas y gambas	7,90		
Solomillo con brie y cebolla caramelizada	8,90		

Hamburguesas

Ternera

8,50



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

Vacuno

12



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

Wagyu (Kobe Vasco) .

15,90



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

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

D.O. Ribera		
Hesvera roble de la casa.	16	
Tinto fino.		
Hesvera crianza.	24	
Tinto fino		
Hesvera cosecha limitada.	48	
Tinto fino.		
Tinta del país		
Pesquera.	38	
Tempranillo		
Pisarrosas.	35	
Tempranillo		
Carmelo Rodero crianza.	39	
Tempranillo, cabernet, souvignon.		
Pago de Capellanes.	39	
Tempranillo.		
D.O. Rioja		
Edulis (de la casa).	16	
Tempranillo		
Azpilicuenta crianza.	21	
Tempranillo, Graciano, mazuelo.		
Añares Reserva.	28	
Tempranillo.		
Martínez Lacuesta crianza.	25	
Tempranillo.		
Ramón Bilbao crianza.	22	
Tempranillo.		
Marcos Ayllón.	16	
Tempranillo, garnacha, mazuelo.		
Muga crianza.	32	
Tempranillo, mazuela, graciano grapes.		
		D.O. Madrid
		Gota Tinta.
		14,50
		Granacha, sirah.
		Grego crianza.
		21
		Tempranillo, sirah, garnacha.
		D.O. Castilla la Mancha.
		Estola crianza.
		15
		Tempranillo.
		Quinta de Aves.
		15
		Tempranillo
		Quinta de Aves coupage.
		19
		Tempranillo, Graciano, Cabernet, Souvignon y Franc.
		Finca La Estacada.
		17
		Tempranillo
		El Vínculo.
		26
		Tempranillo.
		D.O. Bierzo
		Cuatro pasos.
		17
		Mencia.
		D.O. Toro.
		Valdelacasa.
		28
		Garnacha, cariñena.



Restaurante Carbónico



Blancos, Rosados y Espumosos

D.O. Rueda Verdejo

Labourdet.	14
Verdejo.	
Laseca.	14
Verdejo.	
El perro verde.	19
Verdejo.	

D.O. Albariño

Alba Martín	16
Albariño.	26
Mar de Frades.	
Albariño.	

D.O. Ribeiro

Viña Costeira.	16
Ribeiro.	

D.O. Madrid

Alma de Valdeguerra.	14
Malvar.	

D.O. Cigalés (rosado).

Viña Calderona.	14
Tempranillo, garnacha, Verdejo, albillo.	

D.O. Navarra

Gran Feudo (sangrado de uvas tintas).	14,50
Tempranillo, merlot, cabernet, sauvignon, sirah.	

D.O. Francia

Henri de Verlaine.	39
Champagne	

D.O. Cataluña

Codorniu non-plus-ultra. (Reserva).	28
Cava	
Juve Camps (cinta púrpura).	29,50
Cava	