

# EL CARNICERO 1993

## IBÉRICOS

Tabla del Carnicero Jamón reserva, lomo curado, chorizo y salchichón ibérico con pan, tomate y AOVE	15
Jamón Ibérico Pata Negra Ración de 100 g con pan, tomate y AOVE	22
Nuestros Quesos Curado, cabra y azul con miel y frutos secos	14

## ENSALADAS

Mixta De atún y espárragos blancos	14
Queso de Cabra Caramelizado Manzana asada, nueces, pasas y miel	15
Burrata Con carpaccio de tomate y pesto	16
Langostinos Salpicón de aguacate y salsa rosa	16

## ENTRADAS FRÍAS

Ensaladilla Rusa Con atún y huevo	9
Gazpacho Andaluz Y su guarnición	9
Paté de Campo Con mermelada artesana y encurtidos	10
Melón con Jamón Reserva	12
Tartar de Salmón Con aguacate, AOVE y soja cítrica	16
Carpaccio de Salmón Con eneldo, limón y alcaparras	16
Carpaccio de Buey Con champiñón, apio y parmesano	17

## ENTRADAS CALIENTES

Chorizos Pequeños A la brasa con chimichurri	8
Morcilla de Burgos Con pimientos asados	8
Pimientos de Padrón	8
Espinacas a la Crema	8
Alitas de Pollo Con mayonesa al curry	10
Croquetas de Queso Con mermelada de tomate casera	12
Huevos Rotos Con jamón reserva, patatas fritas y pimientos de padrón	12
Hojaldre de Ave y Champiñones Estilo volován	13
Tempura de Gambas y Verduras Salsa agridulce, soja y wasabi	15
Gambones al Pilpil Con ajo, perejil, guindilla y AOVE	17

\*Vegetarianos, pregunten por nuestra carta

I.V.A. INCLUIDO — Precios en euros.

OPCIONAL: pan de Casares, mantequilla de oveja, AOVE y aceitunas de campo: 2,20€ por persona.  
Carnes pesadas en crudo antes de la cocción

# EL CARNICERO1993

## PESCADOS

Merluza a la Romana con pisto y salsa tártara	22
Salmón a la Crema de Eneldo con arroz basmati	25
Lubina a la Espalda con ajo, perejil, vinagre y AOVE	27

## PLATOS DE COCINA

Pollo Tikka servido sobre placa caliente, con arroz basmati	21
Estofado de Buey al vino tinto con zanahorias y tomillo	21
Cordon Blue con salsa de champiñones	22
Buey Stroganoff con arroz basmati	22
Pollo al Curry con arroz basmati	22
Steak Tartar con ensalada y patatas fritas	29
Solomillo Simmental en salsa pimienta negra al coñac	30

## CARNES A LA BRASA | Individuales

4 cocciones posibles: blue, poco hecho, en su punto y bien hecho

Entrecot (lomo alto) Aberdeen Black Angus 300 g	30
Entrecot (lomo alto) Aberdeen Black Angus 400 g	36
Entrecot (lomo alto) Aberdeen Black Angus 500 g	45
Solomillo Simmental 250 g	30
Presa Ibérica con pimientos del padrón	26
Chuletas de Cordero de Nueva Zelanda	30

1 guarnición incluida a elegir: patatas fritas, patata asada, arroz, verduras o ensalada verde

1 salsa casera incluida a elegir: pimienta, bearnesa o chimichurri

Guarniciones o salsas extra: 3,50€

I.V.A. INCLUIDO — Precios en euros.

OPCIONAL: pan de Casares, mantequilla de oveja, AOVE y aceitunas de campo: 2,20€ por persona.  
Carnes pesadas en crudo antes de la cocción

# EL CARNICERO1993

## CARNES DE BLACK ANGUS A LA BRASA | Individuales

Corazón de Entrecot (lomo alto) Black Angus USA 350 g	36
Solomillo de Buey Black Angus 250 g	38

## CARNES A LA PIEDRA | Mínimo para 2 personas

Servidas en finas lonchas crudas, con cocción en mesa

Entrecot	PRECIO/PERSONA	29
Solomillo Simmental magro	PRECIO/PERSONA	32
Solomillo Angus magro	PRECIO/PERSONA	36

## CHULETONES Y CHATEAUBRIANDS | Mínimo para 2 personas

Servidos blue, cocinados a la parrilla y troceados en la mesa. Cocción adicional a la piedra en mesa.

Chuletón Deshuesado Black Angus USA 700 g	PRECIO/PERSONA	36
Chateaubriand Black Angus 550 g	PRECIO/PERSONA	38
Chuletón Deshuesado Aberdeen Black Angus, 700 g	PRECIO/PERSONA	34
Chateaubriand Simmental 550 g	PRECIO/PERSONA	32
Chuletón de Vaca Retinta nacional con hueso 1 kg	PRECIO/PERSONA	33
Tomahawk Irlandés 1,2 kg	PRECIO/PERSONA	40

1 guarnición incluida a elegir: patatas fritas, patata asada, arroz, verduras o ensalada verde

1 salsa casera incluida a elegir: pimienta, bearnesa o chimichurri

Guarniciones o salsas extra: 3,50€

I.V.A. INCLUIDO — Precios en euros.

OPCIONAL: pan de Casares, mantequilla de oveja, AOVE y aceitunas de campo: 2,20€ por persona.

Carnes pesadas en crudo antes de la cocción

# EL CARNICERO1993

## POSTRES CASEROS

Flan	8
Tarta de Queso	9
Crêpe con chantilly y helado de vainilla o chocolate	10
Piña Asada con helado de vainilla	10
Tiramisú clásico	9
Sorbete Colonel con vodka o cava	10
Helado (2 bolas) de vainilla, chocolate o fresas con chantillí	8
Irish Coffee con crema chantillí	9

### MENÚ INFANTIL | 16 €

**Plato Principal:** filete de pollo empanado y patatas fritas o espaguetis con salsa boloñesa

**Postre:** helado (2 bolas) con nata

I.V.A. INCLUIDO — Precios en euros.

OPCIONAL: pan de Casares, mantequilla de oveja, AOVE y aceitunas de campo: 2,20€ por persona.  
Carnes pesadas en crudo antes de la cocción