



CARTA



BEBIDAS Y COCKTAILS DE APERITIVO

COPA CHAMPAGNE VEUVE CLICQUOT	12 €
COPA CHAMPAGNE TELMONT	12 €
COPA CAVA CONDE DE HARO	6 €
APEROL SPRITZ	8 €
PALOMA	8 €
NEGRONI	8 €
DRY MARTINI	8 €
MANZANILLA "LA GABRIELA"	4 €
FINO "SERDIO"	6 €
VERMOUTH "CASA ALBERTO"	4,5 €



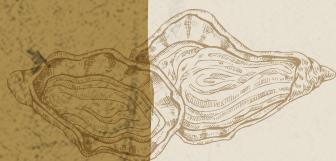
Y PARA ACOMPAÑAR ESE APERITIVO QUIZAS UNA SELECCIÓN DE CAVIAR "ZAR"

SIBERIAN 30 GR	54 €
OSETRA 30 GR	60 €
BELUGA IRANI	167 €



UNAS BUENAS CONSERVAS DE CAMBADOS

MEJILLÓN EN ESCABABECHE	12 €
ZAMBURIÑA EN SALSA	10 €
NAVAJAS AL NATURAL EN ACEITE PICANTE	16,50 €
SARDINILLAS EN ACEITE	12,50 €





PLATITOS

TRADICIONAL DE LA CASA

OSTRA Nº2 DAVID HERVE CON CAVIAR CÍTRICO	5,2 €
GILDA DE ANCHOAS "CODESA"	3,5 €
CROQUETA DE GAMBA ROJA AL PIL PIL.	3 €
CROQUETA FLUIDA	2,8 €
BRIOCHE DE ANCHOA, MANTEQUILLA AHUMADA Y CAVIAR	6 €
PUERROS CONFITADOS, CARBONARA TRUFADA Y PANCETA JOSELITO	6 €
GAZPACHO DE VERDURITAS ASADA Y HELADO DE TOMATE	5 €
CREMOSO DE FOIE, CREMA DE PIEL DE LIMÓN Y MANZANA	6 €
SALMÓN MARINADO, CREMA DE AJOBLANCO Y HUEVAS DEL MISMO	6 €
TATAKI DE ATÚN ROJO MARINADO, ESCABECHE DE ZANAHORIA Y VERDURA ENCURTIDA	7 €
MERLUZA REBOZADA SOBRE BOUILLABAISSSE ALMERIENSE	6 €
CANELÓN DE PATO, FOIE Y CREMA DE IDIAZABAL	6 €
COSTILLA A BAJA TEMPERATURA, BRIOCHE Y ROMESCU	6 €
MINI HAMBURGUESA DE WAGYU NACIONAL	6 €

COMPARTIMOS

TOMATE DE TEMPORADA EN ALMERÍA	14 €
JAMÓN 100% IBÉRICO RAMON HUERTAS	28 €
ENSALADA DE COGOLLOS ALIÑADOS CON CECINA DE ANGUS	16 €
BURRATA DE BUFALA SOBRE TARTAR DE TOMATE DANIELA Y PESTO CASERO	16 €
ENSALADA THAI DE VERDURITAS Y MANGO CON LANGOSTINO EN TÉMPURA	16 €
ENSALADILLA RUSA CON ESPUMA DE HUEVO FRITO, YEMA Y JAMÓN IBÉRICO	14,5 €
TORREZNOS FRITOS DE SORIA	12 €
KATSU SANDO DE TARANTELO DE ATÚN ROJO	14 €
MEJILLON DE TEMPORADA EN SALSA DE COCO ESPECIADA	14 €
ALMEJAS CON SALSA DE MANTEQUILLA, VINO BLANCO Y CAVIAR	24 €
CEVICHE DE CORVINA CON TOQUE DE COCO	17 €
TARTAR DE ATÚN ROJO CON TOQUE DE TRUFA	25 €
PULPO A LA BRASA COCIDO EN CASA	25 €
TORTILLA VAGA DE COCOCHAS DE BACALAO AL PIL-PIL	22 €
STEAK TARTAR DE SOLOMILLO DE VACA MADURADA	24 €
PATA DE CANGREJO REAL COCIDA O A LA BRASA CON MANTEQUILLA DE CAVIAR	19 € / 100 GR

TERMINAMOS

CORVINA A LA BRASA SOBRE CURRY DE MADRAS Y VERDURITA ENCURTIDA	19 €
CALAMAR ABIERTO A LA PARRILLA GRATINADO CON MOJO CÍTRICO	19,5 €
LOMO DE RODABALLO CON EL PIL PIL DE SUS ESPINAS	18 €
CARRILLERA DE BLACK ANGUS AL VINO TINTO CON PURÉ TRUFADO	18,5 €
HAMBURGUESA DE VACA MADURADA, QUESO AHUMADO Y PANCETA CRUJIENTE	16,5 €



PEQUEÑA SELECCION DE BRASA:

SOBRECOSTILLA DE WAGYU NACIONAL	15 € / 100 GR
SOLOMILLO DE VACA MADURADA	24 €
ENTRECÔTE DE RAZA ANGUS	25 €
TOMAHAWK DE VACA MINHOTA	65 €/KG
CHULETILLAS DE CABRITO LECHAL DE LOS FILABRES	24 €





@CARBONICOBISTRO



@CARBONICOCAPITAL

GRUPO
CARBÓNICO
CAPITAL / BISTRO

by Jorge Andrade