

Grupo
CARBÓNICO
CAPITAL / BISTRÓ

by Jorge Andújar

Carbonico nace de la transformación.
De la tensión entre silencio y explosión,
donde la burbuja despierta lo que estaba
latente.

La burbuja del cava y el champagne enseñó a
Jorge Andújar que el tiempo, la presión y la
paciencia crean belleza. Esa lección define su
manera de entender la cocina: respeto
absoluto por el origen, precisión en cada
gesto y una búsqueda constante de emoción.

En su cocina, vino y fuego dialogan.
Técnica y sensibilidad se equilibran.
Nada es casual, nada es inmediato.
Carbonico es el lugar donde su visión toma
forma:

LO EFÍMERO QUE EMOCIONA
Y LO ESENCIAL QUE PERMANECE.

“BEBIDAS Y COCKTAILS DE APERITIVO”



COPA CHAMPAGNE VEUVE CLICQUOT	12,5 €
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 €

PLATITOS

OSTRA N°2 DAVID HERVE “SPECIALE”	5,5 €
GILDA DE ANCHOA	3,5 €
CROQUETA DE GAMBA ROJA AL PIL-PIL.	3 €
CROQUETA DE POLLO, FOIE Y BOLETUS	3,2 €
CREMOSO DE FOIE Y MANZANA CARAMELIZADA	6 €
MINI CARPACCIO DE GAMBA ROJA Y TARTAR DE TOMATE	7 €
PUERRO CONFITADO, FALSA CARBONARA, PANCETA JOSELITO Y PARMESANO	6 €
LUBINA AL HORNO, CREMA DE APIONABO Y ENSALADA CHINA	7 €
CANELÓN DE PATO Y CHAMPIÑONES CON CREMA DE IDIAZABAL	6 €
BIKINI DE CARRILLERA DE CERDO IBÉRICO	8 €
MINI HAMBURGUESA DE WAGYU NACIONAL	6 €

HORARIO DE COCINA 13:30 A 16:00 Y 20:30 A 23:00
(A PARTIR DE ESA HORA SOLO SE PODRA PEDIR POSTRE)



“ODA AL ATÚN ROJO”

GILDA DE ATÚN ROJO CASERA Y GELATINA DE VERMU	5 €
BRIOCHE DE ATÚN KIMCHI Y CEBOLLA ENCURTIDA	8 €
DADOS DE TARANTELO SALTEADOS SOBRE BEURRE BLANC	8 €
TARTAR DE ATÚN CON TOQUE DE TRUFA	24 €
HUEVOS 65° FRITOS CON PATATAS EN DADITOS, TARTAR DE ATÚN Y TRUFA FRESCA DE TEMPORADA	30 €



HORARIO DE COCINA 13:30 A 16:00 Y 20:30 A 23:00
(A PARTIR DE ESA HORA SOLO SE PODRA PEDIR POSTRE)



“ PARA COMPARTIR O NO ”

TOMATE DE TEMPORADA CON VENTRESCA DE ATÚN ROJO	16 €
JAMON 100 % IBERICO DE BELLOTA R.HUERTAS.	28 €
ENSALADA DE GALLO PEDRO EN TÉMPURA “ LA ORIGINAL”	16,5 €
ENSALADA THAI DE VERDURITAS Y LANGOSTINO	16 €
ENSADALA DE BURRATA , TOMATE SECO Y PESTO	16,5 €
ENSALADILLA RUSA, ESPUMA DE HUEVO FRITO Y JAMÓN	15,5 €
ALCACHOFAS FRITAS, Salsa de TERNERA Y AJONESA	16,5 €
MEJILLONES EN MEDIA CONCHA Y NUESTRA Salsa DE COCO ESPECIADA “LA ORIGINAL”	16 €
QUISQUILLA DE MOTRIL MACERADA CON LIMA Y NARANJA	30 €
LAMINAS DE LOMO BAJO DE RUBIA GALLEGA Y SU ALIÑO	18 €
TORREZNOS FRITOS DE SORIA CRUJIENTES	14 €
GYOZAS DE PATO, TRUFA, FOIE Y COPPA IBÉRICA	20 €
KATSU DE SOLOMILLO DE VACA Y ALGO PARA ACOMPAÑAR	24 €
TORTILLA VAGA DE COCOCHAS AL PIL PIL	22,5 €
PULPO A LA BRASA, CON SU MOJO PICÓN Y Salsa ROMESCU	25 €
PATA DE CANGREJO “ KING CRAB” ASADO CON MANTEQUILLA AHUMADA Y CAVIAR	19 €/100 GR (300+-)

“ ALGO MAS PERSONAL ”

CORVINA A LA BRASA SOBRE CURRY DE MADRAS	19,5 €
LOMO DE MERLUZA DE ANZUELO 160° , CREMA DE VAINILLA Y CEBOLLETA ASADA	22 €
CHULETA DE CERDO IBÉRICO MADURADA REBOZADA EN PANKO AL CAFÉ PARÍS .	19 €
SOLOMILLO DE VACA EN COSTRA CON SOPA DE FOIE, TRUFA Y MANZANA . . .	26 €
MAGRET DE PATO AL ESTRAGÓN	22 €
HAMBURGUESA DE VACA MADURADA Y QUESO AHUMADO	18 €

HORARIO DE COCINA 13:30 A 16:00 Y 20:30 A 23:00
(A PARTIR DE ESA HORA SOLO SE PODRA PEDIR POSTRE)



“SELECCIÓN DE BRASA”

PRESA DE CERDO IBÉRICO	23 €
PICAÑA DE ANGUS IRLANDES (300 GR +-)	28 €
SOBRECOSTILLA DE WAGYU NACIONAL	16 € / 100 GR
CHULETILLAS DE CORDERO LECHAL	24 €
CHULETA DE VACA SIMMENTAL AL CORTE	85 € KG

“SELECCIÓN ARROCES (SOLO DISPONIBLES EN CARBÓNICO BISTRO)

ARROZ SECO DE PRESA DE CERDO IBÉRICO Y TROMPETA DE LA MUERTE	17 €
ARROZ MELOSO DE CARRILLERA DE CERDO IBÉRICA Y BOLETUS	17 €
ARROZ MIXTO DE PRESA Y MARISCO	18 €
ARROZ SECO AL ESTILO DEL SEÑORITO	19 €
ARROZ CALDOSO DE BOGAVANTE	21 €
ARROZ MELOSO DE GAMBA ROJA DE ALMERIA	20 €
ARROZ NEGRO SECO DE JIBIA DE POTERA	17 €

ENDULCEMONOS

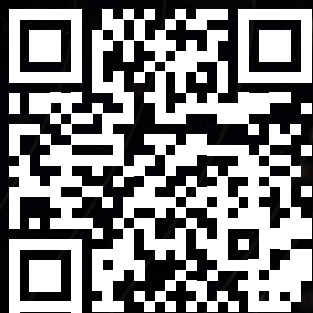


COULANT DE PISTACHO CON HELADO DEL MISMO	7,5 €
TORRIJA DE BRIOCHE CARAMELIZADA	7 €
TARTA DE QUESO HORNEADA	7 €
GANACHE DE CHOCOLATE NEGRO, ACEITE DE OLIVA Y SAL	7,5 €
SAQUITO DE ARROZ CON LECHE Y HELADO DE LECHE MERENGADA	7,5 €

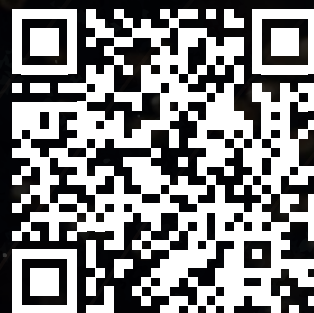


HORARIO DE COCINA 13:30 A 16:00 Y 20:30 A 23:00
(A PARTIR DE ESA HORA SOLO SE PODRA PEDIR POSTRE)





@CARBONICOBISTRO



@CARBONICOCAPITAL

GRUPPO
CARBONICO
ITALIA