



LA CARBONERA

ALTA BRASA · SMOKE HOUSE



⚠ Si necesita información sobre alérgenos consulte a nuestro personal

TAPAS & PLATILLOS

JAMÓN IBÉRICO 100% BELLOTA	17.90
D.O. Jabugo, Etiqueta Negra	
CECINA DE VACA PREMIUM	15.90
Cecina Gran Reserva D.O. León	
SURTIDO DE QUESOS	16.50
El Cingle, Rodó de Cendra (Cabra de La Fradera de Vacarisses), Granao (de Vaca, Italia), Azul de Picos de Europa (Valdeón, León) y Gouda Beemster (Vaca, Madurado 26 meses)	
CALLOS "LA CARBONERA"	11.50
Callos guisados 6 horas	
CROQUETAS CASERAS (UNIDAD)	1.95
Croqueta de Ceps y Trufa Negra Croquetas de Cecina y Callos de Buey Croqueta de Pollo de Corral y Jamón Croqueta de Gambón Croqueta Cremosa de Chuleta de Buey Croqueta de Chipirón	
BUÑUELOS NEGROS DE BACALAO Y MUSELINA	10.50
Con Salsa de Piquillo, Ajo Tostado y Mantequilla	
PAN DE AJO	8.50
Con Cheddar, Mozzarella y Crema de Queso con Ajos Asados	
QUESO "EL CINGLE" DE LA FRASERA	8.50
A la Brasa con Salsa de Tomate y Albahaca, Tomate Cherry Asado, Pimientos Confitados y Papada Ibérica	
QUESO CREMOSO SANT MARCELIN	8.50
Toque de Brasa y Humo con Cherry Asados con Albahaca y Papada Ibérica	

ENSALADAS, VERDURAS & TAPAS

ENSALADA DE BURRATA	10.50
Con Tomate Italiano Curado, Canónigos, Polvo de Pistachos, Olivas de Aragón Liofilizadas y Pesto Rojo en el Interior	
CARBONACHOS	12.50
Nachos de Maiz Maya auténtico, con Guacamole, Pilled Pork, Cheddar Madurado, Relish de Jalapeño y Mango, Nata Ácida con Lima y Cebolla "La Lucha"	
PIPARRAS VASCAS FRESCAS	12.50
En Tempura Con Mayonesa de las mismas Piparras y Ajos Asados al Carbón con Curry London	
	o
Fritas (Como Pimientos del Padrón...)	
ALCACHOFAS EN TEMPURA CON FOIE MI CUIT	11.50
AGUACATE A LA BRASA CON CREMA DE QUESO A LAS FINAS HIERBAS Y SALMÓN AHUMADO	12.50
Salmón Ahumado por nosotros Madera de Manzano, con Pimienta Rosa, Eneldo y Pacharán	
RUSA DE INVIERNO "LA CARBONERA"	16.50
Patata Confitada con Ceps y Trompetas de los Muertos, Dos Huevos Fritos de Corral y Trufa Negra con Foie Mi-Cuit	
BIKINI A LA BRASA DE PASTRAMI	9.50
Bikini de Beef Pastrami a la Brasa con Cheddar Madurado, Monte Rey Jack, Cebolla Caramelizada con Mantequilla de Trufa.	

MENÚ INFANTIL

TIRAS PECHUGA DE POLLO REBOZADAS	8.50
Con Patatas Fritas Naturales	
MACARRONES BOLOÑESA "AUTÉNTICOS"	9.50
CHEESE BURGUER CON PATATAS	8.50
Con Patatas Fritas Naturales	

PESCADOS & MARISCOS

PULPO A LA BRASA	19.50
Con Parmentier de Trufa y Parmesano y Crujiente de Papada Ibérica	
ZAMBURIÑAS (DE VERDAD) CON CRUJIENTE DE CECINA (6 UNIDADES)	17.50
BACALAO CONFITADO CON AJO	16.50
Morro de Bacalao Isalndés Drakkar Asado con Cerezo y Ajo Tostado	

PAN

PAN MOLÍ DE PEDRA	2.50
Servido con Mantequilla Ahumada y A.O.V.E.	

PAN DE COCA	2.50
Con Tomate y A.O.V.E.	

BRASA Y & HUMO

ENVIDIA COCHINA

PANCETA A BAJA TEMPERATURA ESTILO CANTONÉS 12.50

COSTILLAS SANT LOUIS A LA BARBACOA 15.50

Ahumadas y Cocinadas a Baja Temperatura más de 6 Horas con Rub de 15 Especies y laqueadas con Salsa BBQ de su propio jugo.

LAGARTO 100% IBÉRICO 15.50
Sin Secreto...

PIES DE CERDO 11.50
Cocinados a baja temperatura con Cava y madera de Manzano.
Si... todo a baja temperatura...

BUTIFARRA DE LA CARBONERA 8.50
Con Papada Ibérica y Pies de Cerdo

BUTIFARRA DE CALAF CON FOIE 9.50

VACA

TIRA CHURRASCO DE ANGUS 15.50

RIBEYE DE SIMENTAL 30 DÍAS DE MADURACIÓN 41.50
500G

CHULETÓN DE RUBIA GALLEGA PREMIUM 45 DÍAS DE MADURACIÓN 89.50
Chuleta de Vaca Excepcional, Seleccionada y Madurada por Luismi Garayar
Precio por KG

ENTRAÑA DE AÑOJO ANGUS
Entera 700g 28.50
Media o Pequeña (350g) 15.50

STEAK TARTAR DE VACA 19.50
Con Tuétano a la Brasa, Yema Curada con Soja y P.X. y Croutons

T-BONE DE BLACK ANGUS 1Kg 49.50
Corte que incluye el Lomo Bajo y Solomillo de Ternera Black Angus. Es una Carne Suave y Tierna sin Maduración.

CORDERO Y CABRITO

COSTILLAS DE CORDERO DE TERUEL CON D.O. 15.50
3 Unidades



POLLO

MUSLO DE POLLO DE CORRAL BBQ CON BUFFALO RUB 10.50

Braseado y Asado a Leña y con Salsa BBQ Casera con Miel

ALITAS DE POLLO REY TERIYAKI 12.50

5 Alitas de Pollo Rey Marinadas y Laqueadas con Teriyaki, Miel y Gohugang Coreano

BURGERS & BOCADILLOS

SMASH BURGER 9.50

Con Pepinillo, Cebolla Caramelizada, Bacon Crujiente, Monterey Jack, Cheddar y Salsa de la Casa

PULLED PORK 9.50

Rub de 12 Especies y 8 Horas de Cocción, Pan de Cristal, Cheddar, Guacamole, Jalapeño y Cebolla Encurtida

BEEF PASTRAMI 9.50

Curado 7 Días y Ahumado 4 Horas con con Madera de Pecán, Cheddar Madurado, Salsa Pastrami y Col Lombarda

GUARNICIONES

PATATA AGRIA GALLEGA 2.90

BASTONES DE BONIATO 3.40

MIX PATATA Y BONIATO 3.00

MASH POTATOE 5.50

Patata Asada a la Brasa, con Cheddar, Mantequilla de Ajo y Perejil y Yema de Huevo

FLOR DE ALCACHOFA 3.50

PIPARRAS FRITAS 5.50

AGUCATE A LA BRASA 4.00

PIMIENTOS ASADOS 4.50

PIMIENTO VERDE FRITO Y AHUMADO 4.00

MAZORCA A LA BRASA 4.00



LA CARBONERA

ALTA BRASA · SMOKE HOUSE



⚠ Si necesita información sobre alérgenos consulte a nuestro personal

TAPAS & PLATILLOS

JAMÓN IBÉRICO 100% BELLOTA	17.90
D.O. Jabugo, Etiqueta Negra	
CECINA DE VACA PREMIUM	15.90
Cecina Gran Reserva D.O. León	
SURTIDO DE QUESOS	16.50
El Cingle, Rodó de Cendra (Cabra de La Fradera de Vacarisses), Granao (de Vaca, Italia), Azul de Picos de Europa (Valdeón, León) y Gouda Beemster (Vaca, Madurado 26 meses)	
CALLOS "LA CARBONERA"	11.50
Callos guisados 6 horas	
CROQUETAS CASERAS (UNIDAD)	1.95
Croqueta de Ceps y Trufa Negra Croquetas de Cecina y Callos de Buey Croqueta de Pollo de Corral y Jamón Croqueta de Gambón Croqueta Cremosa de Chuleta de Buey Croqueta de Chipirón	
BUÑUELOS NEGROS DE BACALAO Y MUSELINA	10.50
Con Salsa de Piquillo, Ajo Tostado y Mantequilla	
PAN DE AJO	8.50
Con Cheddar, Mozzarella y Crema de Queso con Ajos Asados	
QUESO "EL CINGLE" DE LA FRASERA	8.50
A la Brasa con Salsa de Tomate y Albahaca, Tomate Cherry Asado, Pimientos Confitados y Papada Ibérica	
QUESO CREMOSO SANT MARCELIN	8.50
Toque de Brasa y Humo con Cherry Asados con Albahaca y Papada Ibérica	

ENSALADAS, VERDURAS & TAPAS

ENSALADA DE BURRATA	10.50
Con Tomate Italiano Curado, Canónigos, Polvo de Pistachos, Olivas de Aragón Liofilizadas y Pesto Rojo en el Interior	
CARBONACHOS	12.50
Nachos de Maiz Maya auténtico, con Guacamole, Pilled Pork, Cheddar Madurado, Relish de Jalapeño y Mango, Nata Ácida con Lima y Cebolla "La Lucha"	
PIPARRAS VASCAS FRESCAS	12.50
En Tempura Con Mayonesa de las mismas Piparras y Ajos Asados al Carbón con Curry London	
	o
Fritas (Como Pimientos del Padrón...)	
ALCACHOFAS EN TEMPURA CON FOIE MI CUIT	11.50
AGUACATE A LA BRASA CON CREMA DE QUESO A LAS FINAS HIERBAS Y SALMÓN AHUMADO	12.50
Salmón Ahumado por nosotros Madera de Manzano, con Pimienta Rosa, Eneldo y Pacharán	
RUSA DE INVIERNO "LA CARBONERA"	16.50
Patata Confitada con Ceps y Trompetas de los Muertos, Dos Huevos Fritos de Corral y Trufa Negra con Foie Mi-Cuit	
BIKINI A LA BRASA DE PASTRAMI	9.50
Bikini de Beef Pastrami a la Brasa con Cheddar Madurado, Monte Rey Jack, Cebolla Caramelizada con Mantequilla de Trufa.	

MENÚ INFANTIL

TIRAS PECHUGA DE POLLO REBOZADAS	8.50
Con Patatas Fritas Naturales	
MACARRONES BOLOÑESA "AUTÉNTICOS"	9.50
CHEESE BURGUER CON PATATAS	8.50
Con Patatas Fritas Naturales	

PESCADOS & MARISCOS

PULPO A LA BRASA	19.50
Con Parmentier de Trufa y Parmesano y Crujiente de Papada Ibérica	
ZAMBURIÑAS (DE VERDAD) CON CRUJIENTE DE CECINA (6 UNIDADES)	17.50
BACALAO CONFITADO CON AJO	16.50
Morro de Bacalao Isalndés Drakkar Asado con Cerezo y Ajo Tostado	

PAN

PAN MOLÍ DE PEDRA	2.50
Servido con Mantequilla Ahumada y A.O.V.E.	

PAN DE COCA	2.50
Con Tomate y A.O.V.E.	

BRASA Y & HUMO

ENVIDIA COCHINA

PANCETA A BAJA TEMPERATURA ESTILO CANTONÉS 12.50

COSTILLAS SANT LOUIS A LA BARBACOA 15.50

Ahumadas y Cocinadas a Baja Temperatura más de 6 Horas con Rub de 15 Especies y laqueadas con Salsa BBQ de su propio jugo.

LAGARTO 100% IBÉRICO 15.50
Sin Secreto...

PIES DE CERDO 11.50
Cocinados a baja temperatura con Cava y madera de Manzano.
Siij... todo a baja temperatura...

BUTIFARRA DE LA CARBONERA 8.50
Con Papada Ibérica y Pies de Cerdo

VACA

TIRA CHURRASCO DE ANGUS 15.50

RIBEYE DE SIMENTAL 30 DÍAS DE MADURACIÓN 41.50
500G

CHULETÓN DE RUBIA GALLEGA PREMIUM 45 DÍAS DE MADURACIÓN 89.50
Chuleta de Vaca Excepcional, Seleccionada y Madurada por Luismi Garayar
Precio por KG

ENTRAÑA DE AÑOJO ANGUS
Entera 700g 28.50
Media o Pequeña (350g) 15.50

STEAK TARTAR DE VACA 19.50
Con Tuétano a la Brasa, Yema Curada con Soja y P.X. y Croutons

T-BONE DE BLACK ANGUS 1Kg 49.50
Corte que incluye el Lomo Bajo y Solomillo de Ternera Black Angus. Es una Carne Suave y Tierna sin Maduración.

CORDERO Y CABRITO

COSTILLAS DE CORDERO DE TERUEL CON D.O. 15.50
3 Unidades



POLLO

MUSLO DE POLLO DE CORRAL BBQ CON BUFFALO RUB 10.50

Braseado y Asado a Leña y con Salsa BBQ Casera con Miel

ALITAS DE POLLO REY TERIYAKI 12.50

5 Alitas de Pollo Rey Marinadas y Laqueadas con Teriyaki, Miel y Gohugang Coreano

BURGERS & BOCADILLOS

SMASH BURGER 9.50

Con Pepinillo, Cebolla Caramelizada, Bacon Crujiente, Monterey Jack, Cheddar y Salsa de la Casa

PULLED PORK 9.50

Rub de 12 Especies y 8 Horas de Cocción, Pan de Cristal, Cheddar, Guacamole, Jalapeño y Cebolla Encurtida

BEEF PASTRAMI 9.50

Curado 7 Días y Ahumado 4 Horas con con Madera de Pecán, Cheddar Madurado, Salsa Pastrami y Col Lombarda

GUARNICIONES

PATATA AGRIA GALLEGA 2.90

BASTONES DE BONIATO 3.40

MIX PATATA Y BONIATO 3.00

MASH POTATOE 5.50

Patata Asada a la Brasa, con Cheddar, Mantequilla de Ajo y Perejil y Yema de Huevo

FLOR DE ALCACHOFA 3.50

PIPARRAS FRITAS 5.50

AGUCATE A LA BRASA 4.00

PIMIENTOS ASADOS 4.50

PIMIENTO VERDE FRITO Y AHUMADO 4.00

MAZORCA A LA BRASA 4.00



LA CARBONERA

ALTA BRASA · SMOKE HOUSE



⚠ Si necesita información sobre alérgenos consulte a nuestro personal

TAPAS & PLATILLOS

JAMÓN IBÉRICO 100% BELLOTA	17.90
D.O. Jabugo, Etiqueta Negra	
CECINA DE VACA PREMIUM	15.90
Cecina Gran Reserva D.O. León	
SURTIDO DE QUESOS	16.50
El Cingle, Rodó de Cendra (Cabra de La Fradera de Vacarisses), Granao (de Vaca, Italia), Azul de Picos de Europa (Valdeón, León) y Gouda Beemster (Vaca, Madurado 26 meses)	
CALLOS "LA CARBONERA"	11.50
Callos guisados 6 horas	
CROQUETAS CASERAS (UNIDAD)	1.95
Croqueta de Ceps y Trufa Negra Croquetas de Cecina y Callos de Buey Croqueta de Pollo de Corral y Jamón Croqueta de Gambón Croqueta Cremosa de Chuleta de Buey Croqueta de Chipirón	
BUÑUELOS NEGROS DE BACALAO Y MUSELINA	10.50
Con Salsa de Piquillo, Ajo Tostado y Mantequilla	
PAN DE AJO	8.50
Con Cheddar, Mozzarella y Crema de Queso con Ajos Asados	
QUESO "EL CINGLE" DE LA FRASERA	8.50
A la Brasa con Salsa de Tomate y Albahaca, Tomate Cherry Asado, Pimientos Confitados y Papada Ibérica	
QUESO CREMOSO SANT MARCELIN	8.50
Toque de Brasa y Humo con Cherry Asados con Albahaca y Papada Ibérica	

ENSALADAS, VERDURAS & TAPAS

ENSALADA DE BURRATA	10.50
Con Tomate Italiano Curado, Canónigos, Polvo de Pistachos, Olivas de Aragón Liofilizadas y Pesto Rojo en el Interior	
CARBONACHOS	12.50
Nachos de Maiz Maya auténtico, con Guacamole, Pilled Pork, Cheddar Madurado, Relish de Jalapeño y Mango, Nata Ácida con Lima y Cebolla "La Lucha"	
PIPARRAS VASCAS FRESCAS	12.50
En Tempura Con Mayonesa de las mismas Piparras y Ajos Asados al Carbón con Curry London	
	o
Fritas (Como Pimientos del Padrón...)	
ALCACHOFAS EN TEMPURA CON FOIE MI CUIT	11.50
AGUACATE A LA BRASA CON CREMA DE QUESO A LAS FINAS HIERBAS Y SALMÓN AHUMADO	12.50
Salmón Ahumado por nosotros Madera de Manzano, con Pimienta Rosa, Eneldo y Pacharán	
RUSA DE INVIERNO "LA CARBONERA"	16.50
Patata Confitada con Ceps y Trompetas de los Muertos, Dos Huevos Fritos de Corral y Trufa Negra con Foie Mi-Cuit	
BIKINI A LA BRASA DE PASTRAMI	9.50
Bikini de Beef Pastrami a la Brasa con Cheddar Madurado, Monte Rey Jack, Cebolla Caramelizada con Mantequilla de Trufa.	

MENÚ INFANTIL

TIRAS PECHUGA DE POLLO REBOZADAS	8.50
Con Patatas Fritas Naturales	
MACARRONES BOLOÑESA "AUTÉNTICOS"	9.50
CHEESE BURGUER CON PATATAS	8.50
Con Patatas Fritas Naturales	

PESCADOS & MARISCOS

PULPO A LA BRASA	19.50
Con Parmentier de Trufa y Parmesano y Crujiente de Papada Ibérica	
ZAMBURIÑAS (DE VERDAD) CON CRUJIENTE DE CECINA (6 UNIDADES)	17.50
BACALAO CONFITADO CON AJO	16.50
Morro de Bacalao Isalndés Drakkar Asado con Cerezo y Ajo Tostado	

PAN

PAN MOLÍ DE PEDRA	2.50
Servido con Mantequilla Ahumada y A.O.V.E.	

PAN DE COCA	2.50
Con Tomate y A.O.V.E.	

BRASA Y & HUMO

ENVIDIA COCHINA

PANCETA A BAJA TEMPERATURA ESTILO CANTONÉS 12.50

COSTILLAS SANT LOUIS A LA BARBACOA 15.50

Ahumadas y Cocinadas a Baja Temperatura más de 6 Horas con Rub de 15 Especies y laqueadas con Salsa BBQ de su propio jugo.

LAGARTO 100% IBÉRICO 15.50
Sin Secreto...

PIES DE CERDO 11.50
Cocinados a baja temperatura con Cava y madera de Manzano.
Si... todo a baja temperatura...

BUTIFARRA DE LA CARBONERA 8.50
Con Papada Ibérica y Pies de Cerdo

BUTIFARRA DE CALAF CON FOIE 9.50

VACA

TIRA CHURRASCO DE ANGUS 15.50

RIBEYE DE SIMENTAL 30 DÍAS DE MADURACIÓN 41.50
500G

CHULETÓN DE RUBIA GALLEGA PREMIUM 45 DÍAS DE MADURACIÓN 89.50
Chuleta de Vaca Excepcional, Seleccionada y Madurada por Luismi Garayar
Precio por KG

ENTRAÑA DE AÑOJO ANGUS
Entera 700g 28.50
Media o Pequeña (350g) 15.50

STEAK TARTAR DE VACA 19.50
Con Tuétano a la Brasa, Yema Curada con Soja y P.X. y Croutons

T-BONE DE BLACK ANGUS 1Kg 49.50
Corte que incluye el Lomo Bajo y Solomillo de Ternera Black Angus. Es una Carne Suave y Tierna sin Maduración.

CORDERO Y CABRITO

COSTILLAS DE CORDERO DE TERUEL CON D.O. 15.50
3 Unidades



POLLO

MUSLO DE POLLO DE CORRAL BBQ CON BUFFALO RUB 10.50

Braseado y Asado a Leña y con Salsa BBQ Casera con Miel

ALITAS DE POLLO REY TERIYAKI 12.50

5 Alitas de Pollo Rey Marinadas y Laqueadas con Teriyaki, Miel y Gohugang Coreano

BURGERS & BOCADILLOS

SMASH BURGER 9.50

Con Pepinillo, Cebolla Caramelizada, Bacon Crujiente, Monterey Jack, Cheddar y Salsa de la Casa

PULLED PORK 9.50

Rub de 12 Especies y 8 Horas de Cocción, Pan de Cristal, Cheddar, Guacamole, Jalapeño y Cebolla Encurtida

BEEF PASTRAMI 9.50

Curado 7 Días y Ahumado 4 Horas con con Madera de Pecán, Cheddar Madurado, Salsa Pastrami y Col Lombarda

GUARNICIONES

PATATA AGRIA GALLEGA 2.90

BASTONES DE BONIATO 3.40

MIX PATATA Y BONIATO 3.00

MASH POTATOE 5.50

Patata Asada a la Brasa, con Cheddar, Mantequilla de Ajo y Perejil y Yema de Huevo

FLOR DE ALCACHOFA 3.50

PIPARRAS FRITAS 5.50

AGUCATE A LA BRASA 4.00

PIMIENTOS ASADOS 4.50

PIMIENTO VERDE FRITO Y AHUMADO 4.00

MAZORCA A LA BRASA 4.00