

# carbón

· *el origen de la cocina* ·

# Nuestra propuesta

En Carbón entendemos la cocina como homenaje, agasajo, encuentro.

Por esto buscamos ofrecer un servicio fluido que permita disfrutar de la experiencia segundo a segundo.

En una ciudad donde el cruce de caminos permite la confluencia de regiones, seleccionamos productos de excelente calidad que, junto con el fuego, son los protagonistas, elevando lo sencillo.

## Entrantes a compartir

*· elegir tres ·*

Jamón ibérico de Salamanca.

Cecina de León con AOVE de arbequina.

Mousse de queso de cabra payoya con tartufo, miel y uvas.

Ensalada de cecina con alcachofas confitadas "Lino Moreno".

Ensaladilla rusa Carbón.

Delgadilla mirandesa a la brasa con najeranos "Lino Moreno".

Parrillada de verduras con crema de maíz y cebolleta en tempura.

Pulpo a la plancha con parmentier, aceite de pimentón y alioli de tinta de calamar +6€.

Gambas de Huelva con refrito de limón  
(3 gambas por persona) +5€.

## Segundo

*· elegir uno por comensal ·*

Chipirones Pereira con crema de cebolla y salsa especial.

Suprema de merluza de anzuelo a la brasa con guiso de mejillón y alioli de tinta de calamar.

Chuleta deshuesada de vaca vieja con patatas fritas y pimientos del país.

Solomillo de vaca vieja con parmentier y salsa de vino tinto Rioja.

Piezas para dos personas con reserva previa:

·Sapito a la brasa +6€ pax.

·Lubina a la brasa +5€ pax.

·Cogote de merluza +6€ pax (consultar disponibilidad).

·Rodaballo a la brasa (según mercado y disponibilidad).

·Chuletón de vaca vieja a la brasa +8€ pax.

·Cuarto de cordero asado +7€ pax.

## Postre

*· elegir uno por comensal·*

Tarta de queso con helado de frambuesa y coulis de arándanos.

Torrija caramelizada con helado de leche merengada y toffe de mango.

Sorbete de maracuyá con piña y ron tostado.

Con reserva previa:

Tarta de manzana con helado de armañac +1,5€.

Soufflé de chocolate +1€.

## Bebidas

*·media botella de vino por comensal·*

Cachorro Tempranillo Blanco D.O.Ca Rioja

Cachorro Tradición Familiar D.O.Ca Rioja

Café Natural Kenya -Calse AA-

# Menú Grupos

*· condiciones generales ·*

Grupos desde diez a veinte personas.

Comunicar alergias e intolerancias de los comensales.

El precio del menú tendrá una validez de treinta días desde su contratación.

La cantidad de comensales y los platos elegidos se debe confirmar con 7 días de antelación.

El importe del servicio se debe abonar al finalizar el mismo.

El tiempo máximo de estancia será hasta las 18:30 hs, horario almuerzo.

Precio 49,00 I.V.A. incl.

# Menú infantil

## *Entrantes*

Jamón Ibérico.

Croquetas caseras de jamón.

Calamares rebozados.

## *Segundo*

Solomillo de ternera con patatas fritas.

## *Postre*

Helado de vainilla o chocolate.

Precio 30,00 I.V.A. Incl.

# carbón

·Tel: 947 34 70 07·

[carbonrestaurante.com](http://carbonrestaurante.com)

C. La Estación, 80, 09200 Miranda de Ebro, Burgos



*·Naturalmente sencillo·*