

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.

MENÚ INGLARES

Aperitivo

Croqueta casera de Jamón ibérico

Entrantes a compartir

Jamón ibérico con picos rústicos de Utrera

Ensaladilla Rusa Carbón con langostinos y aceite de perejil

Entrante individual

Ravioli de vieira y carabinero con jugo de champiñon

Segundos a elegir

Merluza de Ondarroa langostada

Lingote de cordero lechal a baja temperatura con guarnición de apio-nabo y su demi-glace

Postre

Torrija caramelizada con helado de leche merengada

Bebidas

·media botella de vino por persona·

Cachorro Blanco Tempranillo D.O.Ca Rioja

Cachorro Tradición Familiar D.O.Ca Rioja

Café Natural Kenya – Clase AA

Precio 53,00 I.V.A. incl.

MENÚ ZADORRA

Aperitivo

Croqueta casera de Jamón ibérico

Entrantes a compartir

Cecina de León con picos rústicos de Utrera y AOVE

Mousse de queso de cabra payoya con pasta de trufa, uvas y miel

Entrante individual

Vieira gratinada con setas

Segundos a elegir

Bacalao confitado con pisto riojano y su pil-pil

Carrilleras de ternera con parmentier y salsa de vino tinto

Postre

Tarta de queso con coulis de arándanos

Bebidas

·media botella de vino por persona·

Cachorro Blanco Tempranillo D.O.Ca Rioja

Cachorro Tradición Familiar D.O.Ca Rioja

Café Natural Kenya – Clase AA

Precio 48,00 I.V.A. incl.

MENU 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.

Menú Grupos

· condiciones generales·

Grupos desde 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 siete días de antelación.

Se cobrará el total de comensales comunicado al restaurante, en caso de modificaciones dentro de las últimas 48 horas antes del evento.

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

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

carbón

·Tel: 947 34 70 07·

carbonrestaurante.com

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



·Naturalmente sencillo·