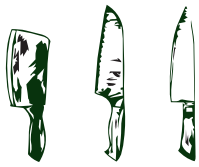
WILD
Carnal
STEAK HOUSE

RECOGNITION

WORLD'S® 101 BEST

STEAK RESTAURANTS



Bienvenido a Carnal

En el corazón de nuestra propuesta late una profunda devoción por la carne. Seleccionamos cortes excepcionales y los llevamos a su máxima expresión mediante un cuidadoso proceso de maduración. En Carnal, el tiempo es un ingrediente esencial; es en esa espera donde comienza verdaderamente la excelencia.

Trabajamos principalmente con razas de España, complementadas por selecciones de distintos rincones de Europa, así como de Uruguay, Argentina, Japón, Estados Unidos y Australia, donde cada origen aporta su propia identidad. Detrás de esta visión está el chef Joaquín Ignacio Sánchez, originario de Uruguay, cuya experiencia, sensibilidad y profunda pasión por la carne se reflejan en cada detalle de nuestra propuesta.

Esta filosofía de trabajo, basada en el respeto absoluto por el producto y en el arte de la maduración, nos ha llevado a ser reconocidos por World's 101 Best Steak Restaurants y a contar con la recomendación de la Guía Repsol, como reflejo de nuestro compromiso constante con la perfección.

Entrantes fríos

Steak Tartar de Buey aliñado con yema confitada* Steak Tartar de Bou amanit amb rovell d'ou confitat* Ox steak tartare with confit yolk*	33€
Steak Tartar de Black Angus argentino y foie mi cuit Steak Tartar de Black Angus argentí i foie mi cuit Argentinian black angus steak tartare with foie mi cuit	24€
Picaña madurada en carpaccio con aceite Arbequina "Picanha" madurada en carpaccio amb oli d'Arbequina Aged picanha carpaccio with Arbequina olive oil	22€
Jamón de vaca Rubia Gallega (100g) Pernil de vaca Rossa Gallega Rubia Gallega cured beef "jamon style"	30€
Cecina de Wagyu nacional (100g) Cecina de Wagyu nacional Spanish wagyu cured beef	55€
Lengua de Angus ahumada con encurtidos (100g) Llengua d'Angus fumada amb adobats Smoked Angus beef tongue with assorted pickled vegetables	19€
Dados de atún rojo con wakame, ponzu, nori, edamame Daus de tonyina vermella amb wakame, ponzu, nori, edamame Raw red tuna with wakame, ponzu, nori and edamame	20€
Tiradito de salmón, ají amarillo y cilantro "Tiradito" de salmó, "ají amarillo" i coriandre Salmon tiradito, ají amarillo and cilantro	19€
Tomates y crema de albahaca Tomàquets i crema d'alfàbrega Tomatoes with basil cream	16€

*Según disponibilidad / Segons disponibilitat / Subject to market availability

Entrantes calientes

Croqueta de carrillera Black Angus Croqueta de galta Black Angus Black Angus cheek croquette	4€
Wagyu japonés A5 con wasabi (120g)* Wagyu japonès A5 amb wasabi Japanese A5 Wagyu with wasabi	60€
Pulpo a la brasa, chimichurri de algas, parmentier de hierbas y hojas Pop a la brasa, chimichurri d'algues, parmentier d'herbes i fulles Grilled octopus, seaweed chimichurri and herbed parmentier	32€
Calamares al fuego, aceite de ajíes, olivas negras con emulsión cítrica Calamars al foc, oli de "ajíes", olives negres amb emulsió cítrica Grilled Calamari, chili oil with black olive and citric emulsion	19€
Tuétano a la brasa con Caviar Beluga (10g) Tuétano a la brasa amb caviar de beluga Grilled bone marrow with Beluga Caviar	52€
Steak tartar de Wagyu japonés A5 soasado sobre tuétano a la brasa Steak tàrtar de Wagyu japonès A5 soasat sobre tuétano a la brasa A5 Japanese Wagyu steak tartar roasted over grilled bone marrow	57€
Foie a la brasa con manzana Foie a la brasa amb poma Grilled foie gras with apple	35€

Verduras

Seta Maitake del Montseny a la brasa Bolet Maitake del Montseny a la brasa Grilled Maitake mushrooms from Montseny	23€
Alcachofa a la brasa con crema de parmesano ahumado Carxofa a la brasa amb crema de parmesà fumat Grilled artichoke with smoked parmesan cream	24€
Boniato cocido 12h en cenizas, stracciatella de burrata y avellanas Moniato cuit 12h a les cendres, stracciatella de burrata i avellanes Sweet yam, slow roasted in the embers of the grill, garnished with stracciatella and hazelnuts	15€

*Según disponibilidad / Segons disponibilitat / Subject to market availability

De nuestra nevera dry-aged

Entrecot con hueso de vaca europea madurada 60 días
Entrecot amb os de vaca europea madurada 60 dies
60-day dry-aged bone-in European entrecote

35€/350g

Entrecot con hueso de vaca europea madurada 60 días
Entrecot amb os de vaca europea madurada 60 dies
60-day dry-aged bone-in European entrecote

48€/500g

Entrecote con hueso de maduracion extrema (150 días/maduración min.)
Entrecot amb os de maduració extrema (150 dies/maduració min.)
Extreme dry-aged bone-in entrecote (min. 150 days aged)

90€/500g

Chuletón de vaca Simmental (45 días/maduración)
“Chuletón” de vaca Simmental (45 dies/ maduració)
Simmental Bone-in Ribeye (aged 45 days)

95€/kg

Chuletón de vaca Frisona (45 días/maduración)
“Chuletón” de vaca Frisona (45 dies/ maduració)
Frisona Bone-in Ribeye (aged 45 days)

135€/kg

Chuletón de maduración extrema (150 días/maduración min.)
“Chuletón” de maduració extrema (150 dies/maduració min.)
Extreme dry-aged Bone-in Ribeye (min. 150 days aged)

180€/kg

Chuletón de buey de Wagyu nacional (120 días/maduración min.)
“Chuletón” de bou de Wagyu nacional (120 dies/maduració min.)
National Wagyu Ox Bone-in Ribeye (min. 120 days aged)

350€/kg

Carnes del mundo

Lomo alto argentino Llom alt argentí Argentinian Top loin	32€/250g
Lomo alto argentino Llom alt argentí Argentinian Top loin	44€/350g
Picaña argentina “Picanha” argentina Argentinian picanha	28€/250g
Picaña argentina “Picanha” argentina Argentinian picanha	38€/350g
Bife de vacío Angus Uruguayo “Bife de vacío” Angus Uruguayo Uruguayan Angus flank steak	26€/250g
Entraña de vaca nacional Entranya de vaca nacional Spanish hanger steak	24€/250g
Solomillo de vaca madurado Filet de vaca madurat Aged beef tenderloin	37€/250g
Bavette de Wagyu nacional Bavette de Wagyu nacional Spanish Wagyu Bavette	60€/250g
Entraña de Wagyu nacional Entranya de Wagyu nacional Spanish Wagyu hanger steak	58€/250g
Ribeye de Wagyu A5 japonés Ribeye de Wagyu A5 japonès A5 Japanese Wagyu Ribeye	350€/kg
Hamburguesa de vaca madurada *(cheddar ahumado y encurtidos en pan brioche)* Hamburguesa de vaca madurada *(cheddar fumat i cogombrets en pa de brioche)* Dry-aged beef burger *(smoked cheddar and pickles on brioche bread)*	22€

*Según disponibilidad / Segons disponibilitat / Subject to market availability

Cerdo, aves y pescado

Pluma Iberica a la brasa Pluma Ibèrica a la brasa Grilled Iberian pork loin	29€/250g
Pollo coquelette criado a granos a la brasa (20min) Pollastre coquelette criat a grans a la brasa Grilled grain-raised chicken coquelette	19€
Magret de pato francés Magret d'ànec francès French fed duck breast	28€
Salmón a la brasa con shitakes Salmó a la brasa amb shitakes Flame grilled salmon with shitake mushrooms	29€
Atún rojo a la brasa al estilo nikkei Tonyina vermella a la brasa a l'estil nikkei Grilled bluefin tuna Nikkei style	34€

Servicio de pan de masa madre
Servei de pa de massa mare
Sourdough Bread Service

4,5€

Postres

Neula con marshmallow de vainilla de Madagascar
Neula amb marshmallow de vainilla de Madagascar
Neula with vanilla marshmallow from Madagascar

13€

Tarta estilo Dubai, chocolate 70%, pistacho, kataifi crujiente con ganache de chocolate
Pastís estil Dubai, xocolata 70%, pistatxo, kataifi cruixent amb ganache de xocolata
Dubai-style cake, 70% chocolate, pistachio, crispy kataifi with chocolate ganache

17€

Tarta de queso de brie con mermelada de higos
Pastís de formatge de brie amb melmelada de figues
Brie cheesecake with fig jam

17€

Tarta de queso de pistacho siciliano
Pastís de formatge de fastuc sicilià
Sicilian pistachio cheesecake

14€

Banoffee cremoso de plátano asado con caramelo salado al ron y crujiente de cacahuete
Banoffee cremós de plàtan rostit amb caramel salat al rom i cruixent de cacauet
Creamy roasted banana banoffee with rum salted caramel and peanut brittle

14€

Tabla de quesos franceses
Taula de formatges francesos
French cheese board

22€

Helados (Fresa, Chocolate y Vainilla)
Gelats (Maduixa, Xocolata i Vainilla)
Ice cream (Strawberry, Chocolote and Vanilla)

7€

Alérgenos

La presente información sobre el contenido de alergenos de nuestros platos se ha obtenido de la información suministrada por nuestros proveedores homologados y se pone a disposición de nuestros clientes en cumplimiento con el RG nº1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

Durante el proceso de elaboración de todos los platos de la carta se siguen unas buenas prácticas de manipulación para reducir al máximo la presencia de alergenos. Importante: La información aquí suministrada esta en revisión constante, por lo que por favor debe consultarla de nuevo en cada visita.

Debido a las características de nuestras cocinas y procedimientos de emplatado, todos los platos de la carta pueden contener las siguentes trazas:

Mostaza / Mostassa / Mustard

Pescado / Peix / Fish

Frutos de cáscara / Fruits de closca / Nuts

Huevos / Ous / Eggs

Soja / Soja / Soya

Moluscos / Mol·luscs / Molluscs

Cacahuetes / Cacauets / Peanuts

Gluten / Gluten / Gluten

Lácteos / Làctics / Lactics

Crustáceos / Crustacis / Crustaceans

Apio / Api / Celery

Sulfitos / Sulfit / Sulfites

Granos de sésamo / Llavors de sèsam / Sesame seeds

Altramuces / Tramussos / Lupin

Toda la soja utilizada en el restaurante es sin gluten
Tota la soja utilitzada al restaurant és sense gluten
All the soybeans used in the restaurant are gluten-free