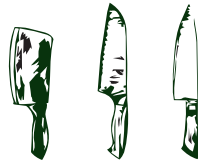




R E C O G N I T I O N

WORLD'S®
101
BEST

S T E A K
R E S T A U R A N T S



Bienvenido a Carnal










En el corazón de nuestra propuesta late una profunda devoción por la carne y por el arte de su maduración. Seleccionamos piezas excepcionales cuya nobleza se revela con el paso del tiempo. A través de un proceso de maduración cuidadosamente controlado, cada corte alcanza su punto óptimo: la textura se vuelve más delicada, los aromas se intensifican y el sabor adquiere una profundidad única.

Trabajamos principalmente con cortes excepcionales de España, complementados por selecciones de distintos rincones de Europa, así como de Uruguay, Argentina, Japón, Estados Unidos y Australia, donde cada origen aporta su propia identidad y una riqueza de sabor única.

En Carnal, el tiempo es un ingrediente esencial; es en esa espera donde comienza verdaderamente la experiencia. 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 excelencia. Gracias por ser parte de nuestra historia.

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*	29€
	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	19€
	Picaña madurada en carpaccio con aceite Arbequina “Picanha” madurada en carpaccio amb oli d'Arbequina Aged picanha carpaccio with Arbequina olive oil	19€
	Jamón de vaca Rubia Gallega (100g) Pernil de vaca Rossa Gallega Rubia Gallega cured beef “jamon style”	28€
	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	17€
	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	16€
	Tiradito de salmón, ají amarillo y cilantro “Tiradito” de salmó, “ají amarillo” i coriandre Salmon tiradito, ají amarillo and cilantro	17€
	Tomates y crema de albahaca Tomàquets i crema d'alfàbrega Tomatoes with basil cream	14€

*Según disponibilidad / Segons disponibilitat / Subject to market availability

Entrantes calientes

	Croqueta de carrillera Black Angus Croqueta de galta Black Angus Black Angus cheek croquette	3,5€
	Wagyu japonés A5 con wasabi (120g)* Wagyu japonès A5 amb wasabi Japanese A5 Wagyu with wasabi	59€
	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	29€
	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	17€
	Tuétano a la brasa con Caviar Beluga (10g) Tuétano a la brasa amb caviar de beluga Grilled bone marrow with Beluga Caviar	47€
	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	19€
	Alcachofa a la brasa con crema de parmesano ahumado Carxofa a la brasa amb crema de parmesà fumat Grilled artichoke with smoked parmesan cream	22€
	Boniato cocido 12h en cenizas, stracciatella de burrata y avellanas Moniato cuït 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

350g – 31€

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

44€ – 500g

Entrecote con hueso de maduración 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)

500g – 85€

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

500g – 88€/kg

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

129€/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)

170€/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)

320€/kg

———— Carnes del mundo

Lomo alto argentino Llom alt argentí Argentinian Top loin	250g – 30€
Lomo alto argentino Llom alt argentí Argentinian Top loin	350g – 42€
Picaña argentina “Picanha” argentina Argentinian picanha	250g – 26€
Picaña argentina “Picanha” argentina Argentinian picanha	350g – 36€
Bife de vacío Angus Uruguayo “Bife de vacío” Angus Uruguayo Uruguayan Angus flank steak	250g – 26€
Entraña de vaca nacional Entranya de vaca nacional Spanish hanger steak	250g – 20€
Solomillo de vaca madurado Filet de vaca madurat Aged beef tenderloin	250g – 35€
Bavette de Wagyu nacional Bavette de Wagyu nacional Spanish Wagyu Bavette	250g – 59€
Entraña de Wagyu nacional Entranya de Wagyu nacional Spanish Wagyu hanger steak	250g – 55€
Ribeye de Wagyu A5 japonés Ribeye de Wagyu A5 japonès A5 Japanese Wagyu Ribeye	320€/kg
Hamburguesa Rossini de vaca madurada (foie, trufa, demi-glace, cebolla)	25€
 Hamburguesa Rossini de vaca madurada (foie, trufa, demi-glace, ceba) Dry-aged beef Rossini burger (foie gras, truffle, demi-glace, onion)	



*Según disponibilidad / Segons disponibilitat / Subject to market availability



Cerdo, aves y pescado

Pluma Iberica a la brasa 250g - 27€
Pluma Ibèrica a la brasa
Grilled Iberian pork loin

Pollo coquelette criado a granos a la brasa (20min) 17€
Pollastre coquelette criat a grans a la brasa
Grilled grain-raised chicken coquelette

Magret de pato francès 24€
Magret d'ànec francès
French fed duck breast

 Salmón a la brasa con shitakes 28€
 Salmó a la brasa amb shitakes
Flame grilled salmon with shitake mushrooms

 Atún rojo a la brasa al estilo nikkei 32€
 Tonyina vermella a la brasa a l'estil nikkei
Grilled bluefin tuna Nikkei style



Pan brioche a la brasa con mantequilla de ajo
Pan brioche a la brasa amb mantega d'all
Grilled brioche bun with garlic butter

3,9€

———— Postres

Neula con marshmallow de vainilla de Madagascar y chocolate caliente

Neula amb marshmallow de vainilla de Madagascar i xocolata calenta

Neula with vanilla marshmallow from Madagascar and chocolate

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 mermelada 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, Choccolate and Vanilla)














7€ 🌿 🍷 🍶 🌍

Alérgenos

La presente información sobre el contenido de alérgenos 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 n°1169/2011 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 alérgenos. 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 siguientes trazas:

-  Mostaza / Mostassa / Mustard
-  Pescado / Peix / Fish
-  Frutos de cáscara / Fruits de closca / Nuts
-  Huevos / Ous / Eggs
-  Soja / Soja / Soya
-  Moluscos / Molluscs / Molluscs
-  Cacahuets / Cacauets / Peanuts
-  Gluten / Gluten / Gluten
-  Lácteos / Làctics / Lactics
-  Maíz / Blat / Corn
-  Apio / Api / Celery
-  Sulfitos / Sulfit / Sulfites
-  Granos de sésamo / Llavors de sèsam / Sesame seeds

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