

# El Carnicero®

*Se puede girar alrededor del mundo, viajando, o cómodamente sentado en una mesa. Se pueden visitar lugares probando sabores, y conocer mejor una cultura, simplemente degustando un buen plato de su cocina tradicional. La comida, además, puede ser el mejor trámite para el nacimiento de una nueva amistad. Es esto lo que nos pasó a nosotros. Un grupo de amigos unidos por el amor a la buena cocina. Juntos decidimos hacer, del buen comer, nuestra profesión, utilizando como producto principal ese que más identifica nuestra latinidad: la carne!*



# PARA COMENZAR, DE LA COCINA

Empanada de Carne <sup>(1,3,7)</sup>

*panzerotto ripieno di manzo*

Empanada de Pollo <sup>(1,7)</sup>

*panzerotto ripieno di pollo*

Empanada de Maiz y Queso <sup>(1,7)</sup>

*panzerotto ripieno di mais e formaggio*

Provoleta "El Carnicero" <sup>(1,4,7)</sup>

*provolone scottato in padella e bruschetta al prosciutto e acciughe*

Jamon Iberico "Pata negra" 80 gr.

*prosciutto pata negra*

Mini hamburger "El Carnicero" <sup>(1,3,7)</sup>

*manzo, pomodoro, provolone e salsa rosa speciale*

Alitas de pollo

*succose ali di pollo cotte in Josper*

Tapa Vegetariana <sup>(1)</sup>

*bruschetta vegetariana, melanzane, zucchine, pomodoro e finocchio*

Cecina de Buey "El Capricho" 

*carne di bue essiccata e affumicata secondo tradizione spagnola*

Carpaccio "El Carnicero"

*carpaccio di chianina, leggermente affumicato*

Sashimi

*sashimi di filetto di fassone piemontese*

Tiradito de Magret de Pato <sup>(5)</sup>

*sottile tagliata di petto di anatra con salsa chimichurri*

Ceviche "El Carnicero" <sup>(2,4,5,9)</sup>

*cubetti di filetto di fassone, marinato con lime "Aji Rocoto"  
cipolla rossa e coriandolo*

# DE LA PARILLA

Chorizo y Salchicha

*salamelle e salsiccia*

Riñones

*rognoni*

Mollejas

*animelle*

# PARA SEGUIR, DE LA PARILLA

Lomo 330 gr.

*filetto di manzo argentino*

Maxi Lomo 1.300 gr.

*filetto di manzo argentino intero*

Bife de chorizo 350 gr.

*controfiletto di manzo argentino*

Bife ancho

*cube roll di manzo argentino*

Vacio

*sottopancia di black angus americano*

Entraña

*taglio intercostale di black angus americano*

Tapa de cuadril

*coda di scamone di black angus americano*

Tira de asado

*costine di vitello di black angus americano*

Costeleta 600 gr.

*costata bavarese*

Costeleta con Lomo 1.100 gr.

*costata con filetto di black angus americano*

Maxi costeleta con Lomo 1.800 gr.

*costata con filetto di manzo nazionale*

Tomahawk 1.100 gr.

*cube roll con osso di black angus*

Parillada para 2

*grigliata mista*

Secreto Iberico de "Pata Negra"

Pollo del angulo

*petto di pollo alla erbe*

# SELECCIÓN "EL CAPRICHIO"



Vacio de Buey "El Capricho"

*sottopancia di bue*

Entraña de Buey

*taglio intercostale di bue*

Solomillo de Vaca de Trabajo "El Capricho" (250 gr.)

*filetto di "Vaca de Trabajo"*

Solomillo de Buey Premium "El Capricho" (200 gr.)

*filetto di bue premium*

Chuleta de Vaca de Trabajo Madurada "El Capricho"

*costata di "Vaca de Trabajo" maturata*

Chuleta de Buey Premium Madurada 90 días "El Capricho"

*costata di bue premium maturata 90 giorni*

# SELECCIÓN "WAGYU"

Controfiletto di Wagyu (Giappone) 120 gr.

# SELECCIÓN DE MAR

Ceviche de Mar (2,4,9)

*cubetti di branzino, marinati con lime, "ahi rocoto"  
cipolla rossa e coriandolo*

Tiradito de Mar (2,4,9)

*sottile tagli di branzino marinati nello Style Peruviano*

Lomo premium de Atun Rojo (2,4,6)

*filetto di tonno premium, sesamo, arancia e soia*

# DE LA COCINA

## Tartare <sup>(3,10,11)</sup>

*filetto di fassone piemontese tagliato al coltello  
concassé di pomodoro, cipolla rossa, senape e olio di sesamo*

## Hamburguesa "El Carnicero" 250 gr. <sup>(1,3,7)</sup>

*manzo, provolone, cipolle e bacon*

## Hamburguesa Vegetariana <sup>(1)</sup>

*hamburger di lenticchie e cannellini*

## Panceta Teriyaki <sup>(5,6)</sup>

*pancetta di maiale caramellata al teriyaki  
con patate americane fritte*

## Pechito de cerdo

*puntine di maiale arrostito con salsa el carnicero*

## Pollo deshuesado

*coscia di pollo disossato*

## Lomo con esparragos 270 gr.

*filetto argentino in letto di melanzana, asparagi*

## Rack de Cordero

*rack agnello e cipolle agrodolce*

## Paillard de lomo con fritas (para chicos)

*coda di filetto con patatine fritte*

# PARA ACOMPAÑAR

Papas Chips <sup>(1,5)</sup>

*patate fritte sottili fatte in casa*

Pure de Papas

*purè di patate*

Verduras en Jospes

*verdura alla brace*

Arroz pilaf <sup>(1,9)</sup>

*riso cotto in forno*

Papas enteras

*patata intera alla brace*

Zapallo y Batata en Jospes

*zucca e patata americana cotta in jospes*

Verduras Grilladas

*verdure grigliate*

# ENSALADAS

Espinaca, remolacha y zanahoria

*spinaci, barbabietola e carota*

Zanahoria, hinojo y huevo <sup>(3)</sup>

*carota, finocchio e uova*

Cesar Salad <sup>(1,4,7,10)</sup>

*lattuga, grana, petto di pollo e condimento cesar*

Rucula y Grana <sup>(7)</sup>

*rucola e grana*

Criolla

*lattuga, pomodoro e cipolla*

Hojas Verdes

*mix di foglie verdi*

# POSTRES

Panqueque Dulce de Leche (1,3,7)  
*crepe ripiena di dolce di latte*

Panqueque Manzana (1,3,7)  
*crepe di mela flambata al rum*

Flan, crema y dulce (3,7)  
*cream caramel*

Mousse de chocolate (3,7)  
*mousse di cioccolato*

Cheesecake (1,3,7)

Corazón de chocolate (1,3,7)

Don Pedro (1,3,7,8)  
*gelato di crema, whisky e noce tritata*

Helado - Chocolate, Crema, Dulce de Leche (1,3,7)  
*gelato*

Sorbeto (1,3,5,6,7,8,13)  
*mango, mandarino, limone e mela verde*

Ananas  
*ananas fresco*

Copa de Frutos Rojos  
*coppa di frutti di bosco*

Dessert del giorno (1,3,5,6,7,8,13)

# EL Carnicero®

Milano • Ibiza

*Si avvisa la spettabile clientela  
che presso la cassa  
è disponibile l'elenco degli allergeni  
presenti nei nostri piatti.*

*La Direzione*

*Si informa la gentile clientela che è possibile acquistare i nostri coltelli  
esposti all'interno del ristorante*