

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 ^(1,3,7)

panzerotto ripieno di manzo

Empanada de Pollo ^(1,7)

panzerotto ripieno di pollo

Empanada de Maiz y Queso ^(1,7)

panzerotto ripieno di mais e formaggio

Provoleta "El Carnicero" ^(1,4,7)

provolone scottato in padella e bruschetta al prosciutto e acciughe

Jamon Iberico "Pata negra" 80 gr.

prosciutto pata negra

Mini hamburger "El Carnicero" ^(1,3,7)

manzo, pomodoro, provolone e salsa rosa speciale

Alitas de pollo

succose ali di pollo cotte in Josper

Tapa Vegetariana ⁽¹⁾

bruschetta vegetariana, melanzane, zucchini, 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 ⁽⁵⁾

sottile tagliata di petto di anatra con salsa chimichurri

Ceviche "El Carnicero" ^(2,4,5,9)

*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 ^(3,10,11)

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

Hamburguesa "El Carnicero" 250 gr. ^(1,3,7)

manzo, provolone, cipolle e bacon

Hamburguesa Vegetariana ⁽¹⁾

hamburger di lenticchie e cannellini

Panceta Teriyaki ^(5,6)

*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 ^(1,5)

patate fritte sottili fatte in casa

Pure de Papas

purè di patate

Verduras en Josper

verdura alla brace

Arroz pilaf ^(1,9)

riso cotto in forno

Papas enteras

patata intera alla brace

Zapallo y Batata en Josper

zucca e patata americana cotta in josper

Verduras Grilladas

verdure grigliate

ENSALADAS

Espinaca, remolacha y zanahoria

spinaci, barbabietola e carota

Zanahoria, hinojo y huevo ⁽³⁾

carota, finocchio e uova

Cesar Salad ^(1,4,7,10)

lattuga, grana, petto di pollo e condimento cesar

Rucula y Grana ⁽⁷⁾

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*