

Carbonada se muda a dónde tú nos digas.  
Nuestra propuesta puede estar presente en tu  
evento empresarial o reunión familiar.

SERVICIO DE CATERING  
DE PARRILLA

+ info

[www.carbonada.com.uy/catering](http://www.carbonada.com.uy/catering)



094652950

Participá de nuestros sorteos  
en INSTAGRAM!



/ carbonadarestaurant

Nos gustaría escuchar todo lo bueno y,  
por qué no, si nos equivocamos...




*¡Esperamos tu comentario!*

Gracias ;-)






## ENTRADAS Y TAPAS



- \* Tablita mediterránea 460  
*(jamón curado español, queso y olivas maceradas con pimientos asados)*
- \* Mollejas al vino blanco  440  
*(con un toque de hierbas y encurtidos)*
- \* Bastones de queso con barbacoa artesanal 390
- \* Papas Carbonada 470  
*(con salsa de quesos y lardones de panceta)*
- \* Hortalizas rústicas 420  
*(papas, boniatos y remolachas con salsa de mostaza Dijon)*

## ENSALADAS



- \* De la Huerta  320  
*(mezcla de verdes, tomate, zanahoria y cebolla)*
- \* De Langostinos  440  
*(langostinos, rúcula, menta, berro, pepinos, tomates cherry, frutas rojas y vinagreta de maracuyá)*
- \* Vegana  420  
*(mezcla de verdes, calabaza asada, quinoa, palta, almendras tostadas, tomates confitados y frescos)*
- \* De Salmón 490  
*(salmón salteado con alcaparras, mezcla de hojas verdes, tomate y lascas de parmesano)*
- \* Nuestra César 490  
*(pollo a la plancha, lechuga, albahaca, parmesano, tomates, conserva de pepinos, tostadas y aderezo)*

## ENTRE PANES



- \* Hamburguesa artesanal 550  
*(quesos fundidos, queso azul, tomates confitados, cebolla salteada, conserva de pepinos, mayonesa de albahaca, salsas de mostaza y barbacoa artesanales; con papas fritas)*
- \* Chivito Carbonada 590  
*(de bife angosto marinado con revuelto de huevo y parmesano, cebolla y panceta al hierro, morrón asado, tomate, albahaca, mayonesa y salsa barbacoa artesanal; con papas fritas)*
- \* Bocata Vegan 390  
*(berenjenas confitadas, palta, pimientos asados, cebolla, tomates, mezcla de hojas verdes, aderezo de mostaza y aceite de olivas; servido con hortalizas rústicas)*
- \* Refuerzo de chorizo 390  
*(mezcla de verdes, tomate, aderezo parrillero, mayonesa, salsa criolla y papas fritas)*




## PARRILLA



* Bife ancho - grass fed -	690
* Asado de tira - feedlot -	695
* Bife de vacío - feedlot -	680
* Entraña fina - feedlot -	695
* Pulpa de bondiola	490
* Suprema de pollo	460
* Muslos de pollo deshuesados	510

Guarnición (para principales de parrilla)	+125
- papas fritas	
- ensalada fresca	
- hortalizas rústicas	
- verduras asadas	

Todas las carnes pueden ser ordenadas sin sal 

* Brasero de carnes	1.690
(ojo de bife, pollo deshuesado, pulpa de bondiola, chorizo y morcilla)	

* Brasero de vegetales 	940
(Selección de hortalizas sazonadas a las brasas)	

* Provolone	350
-------------	-----

* Provolone caprese	450
(tomates secos y albahaca)	

* Morrón relleno	450
(queso provolone y olivas)	

* Papa asada con queso azul	190
-----------------------------	-----

* Boniato glaseado 	170
--	-----

* Chorizo / Chorizo tipo español	195
----------------------------------	-----

* Morcilla dulce / salada	185
---------------------------	-----

* Chinchulines 	240
--	-----

* Mollejas 	420
--	-----

## COCINA Y FUSIÓN



* Carbonada Flamenca	790
(estofado de novillo tradicional de Bélgica, reducido en cerveza estilo trapista, mostaza de Dijon y chocolate belga; servido con papas fritas)	

* Salmón a las brasas 	860
(con risotto de lima y calabaza asada)	

* Bife ancho con salsa de tannat	840
(con reducción de tannat Artesana y hortalizas a las brasas)	

* Milanesa de entrecote	490
(con puré de papas y quesos de la colonia suiza)	

* Risotto de hongos y parmesano	590
---------------------------------	-----

### Pastas artesanales

* Sorrentino parmigiano	580
(de vegetales confitados, con salsa de quesos de la colonia y parmesano)	

* Sorrentino ai funghi	620
(de jamón y quesos, con crema de hongos)	

* Raviolones verdes	520
(de espinacas con salsa de tomates)	

## SOBREMESA



* Flan de leche condensada	190
----------------------------	-----

* Tarta de manzanas al ron	240
(servida tibia con helado)	

* Torta helada Carbonada	260
(con mousse de dulce de leche y base de brownie, cubierta de ganache de chocolate belga y café)	

* Nuestro Martin Fierro	220
(Cheese Cake con coulis de membrillos)	

* Brownie con helado	220
(con aceite de coco y frutos secos)	

* Café expresso	120
-----------------	-----

* Té Twinings	140
---------------	-----

## BEBIDAS



* Agua mineral (500ml)	120
* Refresco (330ml)	120
* Refresco (1L)	260
* Cerveza sin alcohol (250ml)	150

### Jugos y refrescos naturales

* Jugo de naranjas (350ml)	160
* Licuado de frutas (350ml)	200
* Pomelada (800ml) (pomelos y naranja)	220
* Limonada (800ml) (limas, menta y azúcar)	220
* Naranjada (800ml) (naranjas, lima y azúcar)	220

## TRAGOS & APERITIVOS



* Sandy Mac Donald	180
* Old Parr	240
* Jameson	220
* Johnnie Walker Red Label	200
* Johnnie Walker Black Label	240
* Johnnie Walker Green Label	440
* Martini Bianco / Rosso	220
* Campari- naranja	180
* Fernet- Cola	190
* Ron- Cola	190
* Destornillador	190
* Gin- Tonic	190
* Coctelería - Margarita - Daikiri - Caipirinha - Mojito	250
* Baileys	120

## CERVEZAS



* Estrella de Galicia (330ml)	120
* Estrella de Galicia (600ml)	170
* Stella Artois (330ml)	160
* Stella Artois (975ml)	290

### MOSS - cerveza artesanal sin pasteurizar!

* American IPA (500ml) (Color dorado intenso, espuma blanca y estable, notas cítricas típicas de los lúpulos americanos, final amargo y muy refrescante)	240
* Honey (500ml) (Color ambar claro, maltosa y de equilibrados aromas, final amable, redondo y sutilmente abocado por la miel)	240
* Irish Red (500ml) (Color cobrizo oscuro, de intenso aroma y mas ligera en boca con final tostado, suave y redondo)	240
* Irish Stout (500ml) (Color oscuro e intenso, espuma untuosa, aroma tostado, notas de chocolate y café, de final amable y seco. A quienes cautiva este estilo recomendamos especialmente probar esta cerveza)	240



# VINOS



## Tinto

### Artesana

\* Línea Jugada - sin madera - 540  
- Zinfandel  
- Tannat

\* Reserva 740  
- Blend (Tannat - Merlot)  
- Blend (Tannat - Zinfandel)  
- Cabernet Franc

\* Zinfandel 2020 - partida limitada - 1.700

### Don Jacinto - Bodega Rosés

\* Cabernet Sauvignon Reserva 690

### Giménez Méndez

\* Alta Reserva 720  
- Touriga  
- Cabernet Sauvignon  
- Petit Verdot  
- Arinarnoa  
- Tannat

\* Tannat Premium 980

### Bodega Bouza

\* Viñedo Canelón Chico 1.350  
- Merlot  
- Tannat

\* Viñedo Pan de Azúcar 1.650  
- Pinot Noir  
- Tannat

### Bertolini y Broglio

\* Tannat Exotic 2.000  
- Roble Francés  
- Roble Americano

### Malbec Argentino

\* Red Puro - Bodega orgánica - 760

\* Trumpeter - Familia Rutini - 880

\* Tomero - Bodega Vistalba - 950

## de la casa

\* Copa 165

\* Botella 450  
- Cabernet Sauvignon  
- Tannat rosé  
- Sauvignon Blanc

## Rosado

### Artesana

\* Línea Jugada 540  
- Tannat rosé

### Giménez Méndez

\* Alta Reserva 720  
- Malbec rosé

## Blanco

### Artesana

\* Reserva 740  
- Blend (Chardonnay - Petit Manseng)

### Giménez Méndez

\* Alta Reserva 720  
- Sauvignon Blanc  
- Chardonnay

## Espumoso

### Bodega Rosés

\* Melva - Extra Brut - 720