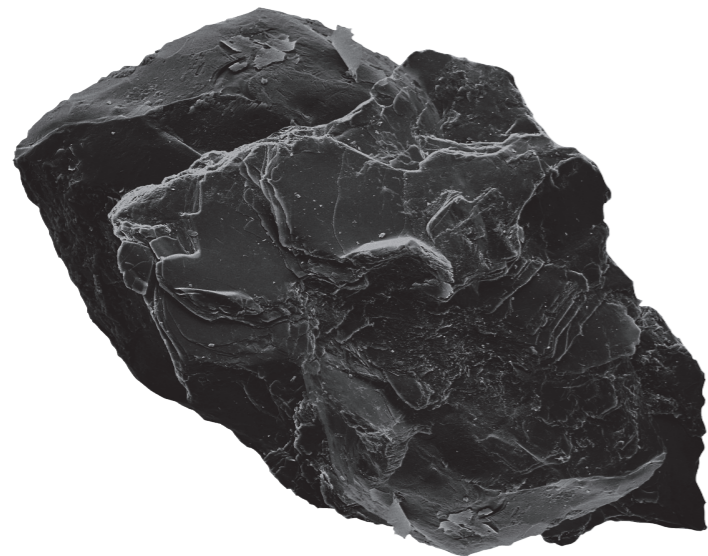


BUEN PROVECHO
BON APPETIT

CARBÓN
NEGRO



FRESH FISH MARKET (* All our fish are charcoal grilled)

1/2 PORTION

PORTION

Jig-caught squid		17,50
Jig-caught baby squids (in its ink or charcoal grilled)		19,50
Jig-caught hake from Pasajes (tail or nape)		21,00
Black belly monkfish		21,00
Sea bass "a la espalda" (grilled, with garlic and olive oil)		24,50
Sole caught inshore fishing		27,00
Turbot in "bilbaína" style: garlic, olive oil and vinegar sauce (for 2 people)		28,50 (p/p)
"Kokotxas": hake cheeks (with "Pil-pil"-garlic sauce-, charcoal grilled, or tempura fried)		29,50

CHARCOAL GRILLED MEATS

Old cow beef sirloin from Jaizkibel		25,00
Old cow beef steak from Jaizkibel		28,00 (p/p)
Beef hamburger		18,50
Charcoal roasted "picantón" (free range mini chicken)		16,00
Charcoal grilled pork end loin		15,50
Tender lamb chops		24,00

SIDE DISHES, GOOD COMPANION!

Pepers from Guernika		4,00
French fries		5,50
Traditional mashed potato		5,50
Lettuce and spring onion salad		5,50

ALL HOUSE MADE

Rice pudding (traditional recipe from Asturias)		6,00
Praliné coulant (10 min)		6,50
Creamy cheese cake		7,50
Crème brûlée		7,50
Chocolate cake		6,50
Almond cake		6,00
Thin apple pie (12 Min.)		8,50
Crème caramel		6,50
Arabic cake with custard and raspberries		6,50

ARTISANAL SORBETS AND ICE-CREAMS WITH

Vanilla, chocolate, strawberry, pistachio or nougat ice cream		6,00
Lemon, tangerine and raspberry sorbet		6,00

Bread ration		2,50
--------------	--	------

Please inform us of any intolerance. For more details, ask for the dishes which contain allergens.

STARTERS	1/2 PORTION	PORTION
"Ensaladilla rusa" spanish potato salad with mayonnaise and prawns	7,50	11,90
Shellfish (spider crab) creamy croquettes	7,00	12,50
Iberian ham creamy croquettes	7,00	12,50
Idiazábal cheese fritters	8,00	15,00
Tomato salad with tuna and green onion		16,50
Mixed salad with lettuce, tomato, tuna, asparagus and boiled egg		11,50
"Txistorra": Natural Sausage charcoal grilled	7,50	12,00
White asparagus tips from Navarra with vinagrette sauce		18,50
Codfish omelette... legacy of the north of Spain		14,00
Salted anchovies from the Cantabrian sea with olive oil	12,00	22,00
Iberian cured acorn-fed loin	15,00	21,00
Iberian cured acorn-fed ham	14,00	25,00
"Pan de cristal": crusty bread with tomato		5,00
Red tuna tartar		25,50
Steak tartar		21,50
CLASSIC STEWS		
"Madrid style" beef tripe	10,00	15,50
Beans from Tolosa just with "Piparras" (pickled green peppers)	10,00	16,50
Creamy rice with baby squids		18,00
Creamy rice with red prawns		21,00
FROM GARDEN TO CHARCOAL GRILL		
Fresh asparagus from Navarra		12,00
Confited peppers from Lodosa		12,00
Roasted eggplants with Romesco sauce		16,00
Seasonal fresh peas		18,50
Baby leeks roasted with vinaigrette		20,00
SEAFOOD SELECTION		
"Gillardeau" oyster N°2 (Units)		5,00
Galician mussels		9,90
White prawns (coal grilled or boiled) (100 g)		16,50
Charcoal grilled red prawns (100 g)		19,00
Galician cockles		18,50
Charcoal grilled razor clams		18,50
Grooved carpet shell clams		24,50

Carbón Negro devuelve su protagonismo a las materias primas de calidad que han sido la base de nuestra cocina, recuperando el sabor de las brasas, del pescado, del producto fresco de temporada, y de lo que se cosecha con las manos y con el alma.

Carbón Negro gives importance to those raw materials which have been the base of our traditional cuisine, recovering the flavor of the embers, of fish, of the seasonal fresh product, and the essence of what is harvested with the hands and the soul.

ENTRANTES	1/2 RACIÓN	RACIÓN
Ensaladilla rusa clásica	7,50	11,90
Croquetas cremosas de txangurro	7,00	12,50
Croquetas cremosas de jamón ibérico	7,00	12,50
Buñuelos de queso Idiazábal	8,00	15,00
Ensalada de tomate -de verdad- con ventresca de atún y cebolleta tierna		16,50
Nuestra ensalada mixta		11,50
Txistorra de Arbizu a la brasa	7,50	12,00
Yemas de espárrago de Navarra en vinagreta		18,50
Tortilla de bacalao... legado del norte		14,00
Anchoas del Cantábrico	12,00	22,00
Lomo ibérico de bellota	15,00	21,00
Jamón ibérico de bellota	14,00	25,00
Pan de cristal con tomate		5,00
Tartar de atún rojo		25,50
Steak tartar		21,50
LOS CLÁSICOS DE CAZUELA		
Callos a la madrileña	10,00	15,50
Alubias de Tolosa ... limpias sólo con piparras	10,00	16,50
Arroz meloso de chipironcitos		18,00
Arroz meloso de gamba roja		21,00
DE LA HUERTA A LA BRASA		
Espárragos frescos de Navarra		12,00
Pimientos de Lodosa confitados		12,00
Berenjenas asadas con salsa Romesco		16,00
Guisante de temporada		18,50
Puerros finos asados con vinagreta		20,00
MARISCOS SELECCIONADOS		
Ostras Gillardeau n°2 (Ud.)	5,00 (Ud.)	
Mejillón de la ría		9,90
Gamba blanca (cocida o a la brasa) (100 g)		16,50
Gamba roja a la brasa (100 g)		19,00
Berberechos de la ría		18,50
Navajas de buceo a la brasa		18,50
Almeja fina		24,50

LONJA DIARIA (*Todos nuestros pescados se cocinan a la brasa)	1/2 RACIÓN	RACIÓN
Calamar de potera		17,50
Chipirones de anzuelo (en su tinta o a la brasa)		19,50
Merluza de pincho de Pasajes (cola o cogote)		21,00
Rape de barriga negra		21,00
Lubina a la espalda		24,50
Lenguado de bajura		27,00
Rodaballo con su bilbaína (para 2 personas)		28,50 (p/p)
Kokotxas (Pil-pil, brasa o tempura)		29,50
LA CARNE TODA A LA BRASA		
Solomillo de vaca vieja de Jaizkibel		25,00
Chuleta de vaca vieja de Jaizkibel		28,00 (p/p)
Hamburguesa de vaca		18,50
Pollo picantón de caserío asado al carbón		16,00
Pluma ibérica a la brasa		15,50
Chuletitas de lechal		24,00
BUENA COMPAÑÍA		
Pimientos de Guernica		4,00
Patatas fritas		5,50
Puré de patata clásico		5,50
Ensalada de lechuga y cebolleta fresca		5,50
TODO HECHO EN CASA		
Arroz con Leche (guiño Asturiano)		6,00
Coulant de praliné (10 Min.)		6,50
Tarta cremosa de queso		7,50
Crema brûlée		7,50
Tarta de Chocolate		6,50
Tarta de Santiago		6,00
Tarta fina de manzana (12 Min.)		8,50
Flan cremoso		6,50
Tarta árabe con frambuesas		6,50
HELADOS Y SORBETES ARTESANOS CON BARQUILLO		
Helado de vainilla, chocolate, fresa, pistacho o turrón		6,00
Sorbete de limón, mandarina o frambuesa		6,00
Ración de pan		2,50

Por favor infórmenos de cualquier intolerancia y para más detalles, pregunte por los platos que contienen alérgenos.

Por favor infórmenos de cualquier intolerancia y para más detalles, pregunte por los platos que contienen alérgenos.