



Del aroma ancestral del carbón y el absoluto respeto por la auténtica identidad del producto nace el concepto que hoy nos mueve y apasiona, combinando algunas de las técnicas culinarias de vanguardia y el sabor inigualable de la brasa de nuestro horno "JOSPER".

De l'aroma ancestral del carbó i l'absolut respecte per l'autèntica identitat del producte neix el concepte que avui ens mou i ens apassiona, combinant algunes de les tècniques culinàries d'avantguarda i el sabor inigualable de la brasa del nostre forn "JOSPER".



Nº 01  
NOCHE VESPRE'19

#CARBÓPOLLENSA #FOODPORN

WWW.GRUPCALVARI.COM

CARBÓ POLLENSA

## TAPAS TAPES

Carpaccio de ternera ahumado con virutas de queso mahón curado	9'90€	7 9 12
Carpaccio de vedella fumat amb virutes de formatge maonès curat		
Ceviche de corvina con destellos frutales	12'40€	4
Ceviche de corbina amb espurnes frutals		
Sashimi de salmón ahumado al "carbó" con mayonesa de soja y naranja sobre hummus de aguacate	10'50€	3 4 6 11
Sashimi de salmó fumat al carbó amb maionesa de soja i taronja sobre hummus d'avocat		

Timbal de escalivada con huevo de corral a baja temperatura sobre mousse de berenjena	8'50€	3 12
Timbal d'escalivada amb ou de corral a baixa temperatura sobre mousse d'albergínia		
Parrillada de verduras de temporada	7'50€	
Graella de verdures de temporada		
Patatas bravas	6'50€	7
Patates braves		
Coulant de tortilla de patatas confitadas	7'50€	3
Coulant de truita de patates confitades		

## CARNE CARN

Pollo a las brasas hecho a baja temperatura	13'50€	12
Pollastre a la brasa fet a baixa temperatura		
Tagliatta de Entraña de ternera	14'50€	
Tagliatta d'entranya de vedella		
Picaña de angus	17'50€	
Tienda tienda de asado tan tierna que emociona	15'90€	
Tienda "tira de asado"		
Entrecote	20'50€	
Solomillo de ternera sobre muselina de setas	26'50€	
Relleno de vedella sobre mussolina de bolets		
Chuletón	49'50€/kg	
Mitjana de vedella		
Costilla de cerdo a la barbacoa a baja temperatura	15'50€	6 12
Costilla de porc a la barbacoa a baja temperatura		

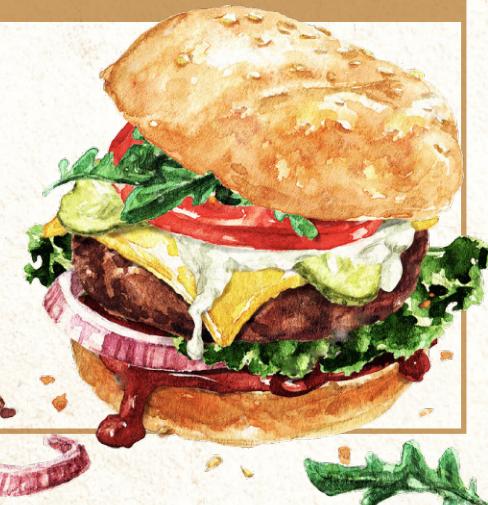
## PESCADO PEIX

Gambón a la brasa	18'50€	
Gambot a la brasa		2
Lomo de bacalao sobre coulis de pimientos asados	17'50€	4 7 12
Llom de bacallà sobre colis de pebres torrats		
Pulpo al carbón sobre patata confitada con emulsión de soja, miel y pimentón de La Vera	21'00€	6 13
Pop al carbó sobre patata confitada amb emulsió de soja, mel i pebre vermell de La vera		
Lubina a la mallorquina	18'50€	4 8 12
Llobarro a la mallorquina		
Salmón al carbón	17'50€	4
Salmó al carbó		



## HAMBURGUESAS LES NOSTRES HAMBURGUESES

Vegana de alubias negras y quinoa	12'50€	1 7 11
Vegana de mongetes negres i quinoa		
De pollo a baja temperatura	13'50€	1 7 11
De pollastre a baixa temperatura		
De carne de ternera al "carbó"	14'50€	1 7 11
De carn de vedella al carbó		



PRUEBA NUESTROS  
POSTRES CASEROS  
PROVA LES NOSTRES  
POSTRES  
CASOLANES

1 GLUTEN 2 CRUSTÁCEOS CRUSTACIS 3 HUEVOS OUS 4 PESCADO PEIX 5 CACAHUETE CACAUET 6 SOJA 7 LÁCTEOS LÀCTIS 8 FRUTOS DE CÁSCARA FRUITS AMB CLOSCA 9 APIO API 10 MOSTAZA MOSTASSA 11 SÉSAMO SÈSAM 12 SULFITOS SULFITS 13 MOLUSCOS MOL-LUSCS 14 ALTRAMUCES TRAMUSSOS



¡HAZ UNA FOTO Y COMPARTE! FES UNA FOTOGRAFÍA I COMPARTEIX!  
Haz una foto a tus platos y compártelas como un auténtico foodie.  
Fes una fotografia als teus plats i comparteix-la com un autèntic foodie.

Si tiene algún requerimiento especial por alergia o intolerancia, por favor pida consejo a su camarero antes de hacer su pedido.  
Si té algun requeriment especial per al·lèrgia o intolerància, si us plau demani consell al seu cambrer abans de fer la seva comanda.

IVA INCLUIDO - IVA INCLÒS



GUINA  
**CARBÓ**  
ALCALÍN