WORLD'S 101 BEST STEAK RESTAURANTS No.46

CHAR
FUEGO Y BRASAS

## MENÚ DEGUSTACIÓN CHAR

160€

- Tartar Luismi
- Bogavante a la brasa
- Tirabeques a la brasa con cecina de Wagyu
- Lomo bajo de Wagyu Mudéjar
- Chuletón Luismi
- Tarta de zanahoria a nuestra manera

## ENTRANTES FRÍOS

**ANCHOAS 00 SANTOÑA** · (5 Uds.) 23
Anchoas del Cantábrico sobre tosta de pan cristal, pulpa de tomate rosa y su aceite emulsionado.

**JAMÓN IBÉRICO RAMOS GRAN RESERVA** · (80 g.) 31
Jamón ibérico 100% bellota.

**TARTAR LUISMI** 28
Carne de lomo bajo de Luismi picada, aderezada con encurtidos y tostas de pan con mojo rojo.

**CECINA MUDÉJAR WAGYU SELECCIÓN ESPECIAL** 45
Cecina premium de buey de Wagyu español seleccionada especialmente para Char.

**CARPACCIO DE WAGYU NACIONAL** 27 / *Extra trufa fresca 6 /g.*
Wagyu nacional de Teruel (Mudéjar), cortado finamente aderezado con AOVE y soja, terminado con láminas de trufa y brotes.

## ENTRANTES CALIENTES

**EMPANADA CHAR CON CHIMICHURRI** 11 / 2 uds.
Empanada al estilo argentino, servida con salsa chimichurri.

**SÁNDWICH DE PICAÑA Y TRUFA NEGRA** 24
Brioche hojaldrado, carpaccio de picaña curada, queso fundido y trufa negra.

**CROQUETAS DE CECINA DE WAGYU** 18
Cremosas croquetas caseras con emulsión de ajos confitados y lámina de cecina de Wagyu.

**LANGOSTINOS SALVAJES AL AJILLO** 26
Langostinos salvajes salteados a la brasa con ajo y cayena.

**CARABINERO ROSTIT** 34
Carabinero asado, salsa bearnesa, papas caseras y huevo de corral frito.

**BERENJENA GLASEADA CON MISO TERMINADA A LA LLAMA** 17
Berenjena glaseada con miso, asada a la brasa sobre salsa de yogur cítrica y brócoli crujiente.

**ALCACHOFAS A LA BRASA CHAR** 18
Alcachofas confitadas en aceite de oliva, terminadas en horno de brasa, salsa romesco y velo de lardo ibérico.

**PUERRO A LA BRASA CON NUESTRA CREMOSA ESPUMA DE HUEVO, PANCETA Y QUESO** 20 / *Extra trufa fresca 6 /g.*
Puerro confitado terminado a la brasa con nuestra espuma (carbonara) de huevo, panceta curada y queso parmesano.

**ALÉRGENOS**

* *Pan y mantequilla de txuleta 6*

IGIC incluido

# NUESTROS CORTES EXCLUSIVOS

## TRASACAR

*Trasacar es reconocida por su especialización en las principales razas de ganado europeas, como Jersey, Simmental y Roja Danesa donde priorizan la ternura y jugosidad.*

**TXULETA EUROPEA DE LOMO BAJO CON HUESO**
(0.5 kg - 0.6 kg) · 10 por 100 g.

**TXULETA EUROPEA DE LOMO ALTO CON HUESO**
(0.8 kg - 1 kg) · 10 por 100 g.

**TXULETÓN EUROPEO**
(aprox. 1.3 kg.) · 10 por 100 g.

## CÁRNICAS LUISMI

*Desde hace 25 años, Luismi Garayar, considerado el último carnicero artesano, acude al matadero de Bandeira, en Galicia, para seleccionar personalmente cada animal. Su criterio es claro: solo las mejores reses, en su mayoría frisonas, alcanzan el estándar de calidad que exige.*

**TXULETA LOMO BAJO NACIONAL CON HUESO**
(0,5kg.-0.6kg.) · 13.5 por 100 g.

**TXULETA LOMO ALTO NACIONAL CON HUESO**
(0,8kg.-1kg.) · 13.5 por 100 g.

**TXULETÓN NACIONAL**
(aprox. 1.3kg.) · 13.5 por 100 g.

## SELECCIÓN ESPECIAL CHAR

*Txuletas de la más alta calidad, seleccionadas cuidadosamente por nuestros expertos carniceros entre las piezas más excepcionales que llegan a nuestra carnicería Meat Boutique.*

**TXULETA CHAR**
16 por 100 g.

## WAGYU

**WAGYU NACIONAL MUDÉJAR** · 51€ por 100 g.
(0,3-1kg. aprox.) 100% Tajima Wagyu, criado en Teruel. Sabor delicado y elegante con fino marmoleado.

**WAGYU JAPONÉS KAGOSHIMA A5** · 66€ por 100 g.
(0,3-1kg. aprox.) Máxima calidad japonesa. Marmoleado perfecto, excepcional ternura y sabor intenso.

## PRINCIPALES

**MINI-TOMAHAWK DE CERDO IBÉRICO A LA BRASA** 28 / *Extra trufa fresca 6 /g.*
Chuleta de cerdo ibérico a la parrilla servida con jugo trufado.

**POLLO ASADO AL CARBÓN** 26
Pollo coquelet asado lentamente en horno de brasas acompañado de papas baby fritas con hierbas.

**LOMO ALTO** *(SIN HUESO)* 76
400g. Rib eye europeo sin hueso terminado a la brasa.

**HAMBURGUESA DE TXULETA** 28 / *Solo 10 unidades diarias*
180 g. de carne de txuleta Luismi, mayonesa de esencia de vaca y mostaza, queso Comté, pan brioche y papas fritas.

**CHULETITAS DE CORDERO A LA BRASA** 36
Chuletitas de cordero cubiertas en hierbas aromáticas, falso tabulé de coliflor y puré de toffee de coliflor.

**SOLOMILLO ANGUS CERTIFICADO** 35
200g. de solomillo Angus Las Piedras confitado en grasa de chuleta y asado a las brasas.

**CARABINERO A LA BRASA** 36
Carabinero a la brasa con Beurre Blanc de Palo Cortado y caviar.

**BOGAVANTE A LA PARRILA** 50
Bogavante limpio curado en grasa de txuleta, terminado a la brasa con ensalada de berros.

**PESCADO DE MERCADO** · 250 g. 33
Pescado de lonja local a la brasa.

## GUARNICIONES

- PAPAS FRITAS CASERAS 6
- PURÉ DE PAPAS 8
- PAPA CANARIA CLÁSICA 9,5
- ENSALADA VERDE 6
- TOMATE ROSTIT INFUSIONADO EN GRASA DE TXULETA 8
- ZANAHORIAS GLASEADAS SOBRE EMULSIÓN CÍTRICA 13
- SETAS DE TEMPORADA A LA BRASA 11
- PIMIENTOS DEL PIQUILLO EN SU JUGO 8
- EXTRA TRUFA FRESCA 6 / g.

## SALSAS

- SALSA DE BOLETUS AHUMADOS 5.5
- SALSA BEARNESA 5.5
- SALSA DE PIMIENTA NEGRA 5.5
- SALSA DE JUGO DE TERNERA 8
- MOJO ROJO PALMERO 5
- CHIMICHURRI 5.5

IGIC incluido