

---

---

## HOY TENEMOS

En esta sección os ofrecemos nuevos platos, productos de temporada y todas las nuevas ideas que salen desde nuestro equipo de cocina para que cada visita a CARLITOS sea diferente, divertida y sobretodo deliciosa:

### Anguila ahumada al pil pil

con huevas de Tobiko y morro frito. 10,8

### Ceps salteados

con praliné de avellanas. 15

### Langostinos en tempura

con mayonesa de chile chipotle ( 6 piezas). 9

### Puerros asados

con piquillos y polvo de chile. ( plato vegetariano ). 10

### Guiso de jamón y garbanzos

con oreja de cerdo frita. 11

### Pescado del día

con crema de suquet, tortita de camarones, tirabeques y torreznos. 15,5

### Magret de pato

con cremoso de boniato, ajos tiernos, pasas y piñones. 12

### Liebre a la royale

con parmentier. 15

### Fricandó de Wagyu

con setas de temporada. 16

### Cochinillo de Segovia cocinado a baja temperatura

con yogurt y setas. 15,5

# PLATILLOS FRÍOS

---

---

**Anchoas del cantábrico “00” . 2**

**La retorta del casar (medalla de oro mejor queso de España 2017)  
de “Finca Pascualete”. 12**

**Ensaladilla rusa casera**  
con ventresca de atún. 5,5

**Milhojas de foie mi-cuit caramelizado**  
con chocolate negro, manzana y chips de neulas. 13,3

**Canelón de aguacate relleno de tartar de gambas y naranja. 10,2**

**Ensalada de tomate de temporada**  
con cebolla osmotizada, manzana, quinoa y granizado de apio. 8

**Burrata fresca**  
con tomate de temporada, mayonesa de piñones y cecina. 12,8

**Ceviche de pescado fresco del día y gamba roja**  
con aguacate, huevas de trucha y cilantro. 13,5

**Tataki de salmón noruego**  
a la llama con salsa de miso, chirivía y crujiente de sésamo. 13,8

**Steak tartare**  
de ternera cortado a cuchillo con toques de mostaza. 15,5

Todas las verduras que utilizamos son ecológicas y de proximidad.

Todo el pescado que ofrecemos es fresco de las lonjas catalanas y gallegas.

Los servidos en crudo han estado previamente congelados según normativa legal.

ALERGIAS: En el caso de alergias o intolerancia alimentaria comunicar al personal del restaurante.

# PLATILLOS CALIENTES

---

---

## **Croqueta casera**

consúltanos por la de hoy. 2,5

## **Bravas Carlitos**

con salsa de chile seco ahumado y alioli de ajo negro. 5

## **Raviolis caseros de pato**

con salsa de trufa negra. 11,8

## **Risotto de setas**

con toques de trufa. 15,2

## **Carpaccio de pulpo**

sobre espuma tibia de patata y pimentón de la Vera. 11,9

## **Calamar fresco a la plancha sobre morcilla de Burgos**

Y mermelada casera de cebolla. 14,6

## **Wok de pato laqueado**

sobre verduras y arroz Basmati. 13,9

## **Meloso de ternera**

con parmentier y cebollas platillo. 14

## **Solomillo de buey**

con céleri, alcaparrones y trufa. 15,9

10% IVA incluido / Suplemento terraza 10

## POSTRES

---

---

### **Torrija Casera**

con canela y helado de vainilla. 5

### **Canelón de mango**

relleno de chocolate blanco, con toffee y helado de yogurt. 5

### **Texturas de chocolate.** 6

### **Pan con chocolate, aceite y sal.** 4,5

**Postres del día.** Consúltanos

## VINO DULCE PARA POSTRE

---

---

### **Moscatel La Marina.** 3,4

Enrique Mendoza

### **Moscatel de alejandría.** 4

Ariyanas

### **Oporto (Tawny).** 3,6

Dalva

### **Pedro Ximenez.** 3,8

Alvear