FOOD & MUSIC

# CARCALA

## WOOD FIRED GRILL

R E S T A U R A N T

- EST. 1986-

**MALLORCA** 

# Bienvenido a



# DRY-AGING PROFESSIONALS 100% HANDCRAFTED BEEF BURGERS & PREMIUM STEAKS

# With some of the best cattle breeds in the world

Simmental, Galician blonde and Aberdeen Angus

**DRY-AGING: EL REPOSO PERFECTO** 

La carne madura hasta encontrar el punto perfecto, entre 28 y 45 días dependiendo de la edad del animal





Chuleta doble de cerdo braseado con salsa de barbacoa jack daniels

BBQ Pork Ribs



Nachos		
	2 pers.	3-4 pers.
<b>Piedras Negras</b> Receta original con jalapeños, queso fundido y pico de gallo	10,00	15,00
<b>Chili con Carne</b> Famoso plato de la cocina mexicana y texana	10,50	15,50
<b>Chicken Breast &amp; Bacon</b> Pechuga de pollo a la parrilla y bacon. Cocinado lentamente a la brasa	10,50	15,50
<b>Chipotle Pulled Chicken</b> Pollo desmenuzado a mano con la famosa salsa del chile chipotle ahumado	10,50	15,50
<b>BBQ Pulled Pork</b> Lomo de cerdo desmenuzado y cocinando a baja temperatura	10,50	15,50
<b>Beef Tex Mex</b> Ternera salteada con especias Cajún y pimienta tabasco	10,50	15,50

#### **Nachos Piedras Negras**



#### **Tacos Cochinita Pibil**



# Fajitas, tacos y quesadillas

<b>Fajitas</b> Pollo a la parrilla / Ternera / Gambas Servidas con pico de gallo, queso cheddar, guacamole fresco, crema agría y tortitas calientes	17,50
<b>Tacos Cochinita Pibil</b> Paletilla de cerdo marinada y estofada con salsa mexicana. Servido con chiles serranos y salsa de tomate	17,50
<b>Tacos Beefsteak</b> Tiras de ternera madurada durante 28 días, salteadas con champiñones. Servido con pico de gallo y guacamole. (Pídelos con pollo si lo deseas)	17,50
<b>Quesadillas Cajún</b> Tiras de ternera madurada con pepperoni italiano y salteadas con especias Cajún (Elígelas con tiras de pollo si te apetece)	17,50
<b>Quesadillas Chili con Carne</b> Famoso plato de chile proveniente de la cocina mexicana y texana	17,50
<b>Quesadillas Tex Mex</b> Tiras de pollo, cebolla crujiente y nuestra salsa Jack daniel BBQ	17,50



# Entrantes

Bruschettas de pan tostado con tomate con queso crema de hierbas, tomates	11,00	Carpaccio de salmón marinado al eneldo y tartar de aguacate	17,00
marinados, albahaca y queso parmesano Pan de pizza con ajetes	9,50	Carpaccio de ternera de 28 días de maduración con rúcula, pecorino romano y aceite de trufa, acompañado con pan de pizza con ajetes	20,50
Pan de pizza con ajetes y mozzarella	11,50	Ensalada César - Lechuga romana mezclada con	16.50
Cajun Spring Rolls de ternera con salsa cajún	14,00	nuestra salsa César con picatostes, bacón, pollo y parmesano	10,00
Huevos rotos con jamon ibérico	16,50		10.50
Tartar de atún estilo nikkei	20,00	Ensalada de gambas, salmon marinado, rucula y aguacate con vinagreta de yogurt y lima	18,50
Almejas salteadas al estilo mediterráneo	18,50	Ensalada tibia de espinacas, champiñones y pollo	17,50
Jack's BBQ chicken tenders	15,00	Ensalada de roastbeef y bacon crujiente con	17,50
Tequila Jose Cuervo Onion Rings - Aros de cebolla con salsa BBQ de Tequila Jose Cuervo	11,00	mayonesa de dijon  Ensalada de queso de cabra y nueces con	16,50
Búfalo chicken wings - Alitas de pollo con la famosa salsa búfalo	14,50	mermelada de tomate	

## Carnes

24,50

BBQ pork ribs, costillas de cerdo con salsa barbacoa, ensalada de col picante y nuestras patatas fritas

Pechuga de pollo: elije tu favorita 21,50

- · con jamon ibérico y salsa de queso parmesano · marinada con especias cajun
- · con pollo frito empanado y al horno con salsa de tomate y mozzarella

Chuleta doble de cerdo braseado con nuestra 25,00 salsa de barbacoa jack daniels balsámica

Chuletas de cordero fritas con ajos tiernos 24,50

Chuletas de cordero a la parrilla 24,50

## Vacuno Premium



#### Carne de ternera de primera calidad madurada en seco

New York Strip 'entrecot' 330gr 26,50

Fillet Steak 'solomillo' 230gr 29,50

**Surf&Turf:** Rump steak (150g) y **27,50** gambas rosadas argentinas (tamaño grande) con mantequilla de ajo y chilles

**T-Bone Steak** 650gr **32,50** 

**Rib Eye** 'chuletón sin hueso' **32,50** 400gr aprox.

**Bone in Rib Eye** 'chuletón de 32,50 ternera' 650gr aprox.

**Rump Steak** 'cadera de ternera' 250gr aprox.

#### **SIDES**

Todas las carnes y pescados se sirven con uno de nuestros "SIDES" a elegir

Steak fries / Steak House / Pure de patatas y ajo Patata al horno con queso crema y cebolla crujiente

#### Extra sides 4,00

#### Salsas 3,50

- PIMIENTA BEARNESA QUESO
   AZUL CHAMPIÑONES Y CEBOLLA
   JACK DANIELS BBQ BUFFALO HOT
  - QUESO Y HIERBAS

#### Muddy's PLANK Steak





#### De más de 6 años

New York Strip "Entrecot" 500gr

39,50

Rib Eye "Chuletón sin hueso" + 1000gr aprox. 78,50
Recomendado para dos personas

80,50

Recomendado para dos personas

78,50

10,50

10,50

10,50

10,50

10,50

10,50

10,50

10,50

10,50

10,50

10,50

10,50

10,50

10,50

10,50

10,50

10,50

10,50

10,50

10,50

10,50

10,50

10,50

10,50

10,50

10,50

10,50

10,50

10,50

10,50

10,50

10,50

10,50

10,50

10,50

10,50

10,50

10,50

10,50

10,50

10,50

10,50

10,50

10,50

10,50

10,50

10,50

10,50

10,50

10,50

10,50

10,50

10,50

10,50

10,50

10,50

10,50

10,50

10,50

10,50

10,50

10,50

10,50

10,50

10,50

10,50

10,50

10,50

10,50

10,50

10,50

10,50

10,50

10,50

10,50

10,50

10,50

10,50

10,50

10,50

10,50

10,50

10,50

10,50

10,50

10,50

10,50

10,50

10,50

10,50

10,50

10,50

10,50

10,50

10,50

10,50

10,50

10,50

10,50

10,50

10,50

10,50

10,50

10,50

10,50

10,50

10,50

10,50

10,50

10,50

10,50

10,50

10,50

10,50

10,50

10,50

10,50

10,50

10,50

10,50

10,50

10,50

10,50

10,50

10,50

10,50

10,50

10,50

10,50

10,50

10,50

10,50

10,50

10,50

10,50

10,50

10,50

10,50

10,50

10,50

10,50

10,50

10,50

10,50

10,50

10,50

10,50

10,50

10,50

10,50

10,50

10,50

10,50

10,50

10,50

10,50

10,50

10,50

10,50

10,50

10,50

10,50

10,50

10,50

10,50

10,50

10,50

10,50

10,50

10,50

10,50

10,50

10,50

10,50

10,50

10,50

10,50

10,50

10,50

10,50

10,50

10,50

10,50

10,50

10,50

10,50

10,50

10,50

10,50

10,50

10,50

10,50

10,50

10,50

10,50

10,50

10,50

10,50

10,50

10,50

10,50

10,50

10,50

10,50

10,50

10,50

10,50

10,50

10,50

10,50

10,50

10,50

10,50

10,50

10,50

10,50

10,50

10,50

10,50

10,50

10,50

10,50

10,50

10,50

10,50

10,50

10,50

10,50

10,50

10,50

10,50

10,50

10,50

10,50

10,50

10,50

10,50

10,50

10,50

10,50

10,50

10,50

10,50

10,50

10,50

10,50

10,50

10,50

10,50

10,50

10,50

10,50

10,50

10,50

10,50

10,50

10,50

10,50

10,50

10,50

10,50

10,50

10,50

10,50

10,50

10,50

10,50

10,50

10,

45 DIAS

#### **MADURADA EN SECO**

VACA PREMIUM

#### **New York strip**







Solomillo

Ribeye



Chuletón sin hueso

#### Bone in ribeye



Chuletón de ternera

#### Vaca rubia gallega ¿Qué tiene esta carne para ser tan deliciosa?

La vaca rubia gallega (animal de más de cuatro años) procede de una raza autóctona con denominación de origen en la que se vigila la pureza de la raza y su calidad, son animales nacidos en Galicia y se alimentan de leche materna para después pastar libremente y alimentarse en su mayor parte de forma natural completando su alimentaciçon con forrajes y cereales.

Tras una maduracion en seco de 45/50 días, se consigue una carne tierna de sabor fino e intenso y según la opinión de muchos expertos, más favorecida que la carne de buey con maduraciones más largas (100/120 días). Todo este referido siempre a carnes rojas de excelente calidad.



#### Elige tu favorita: 100% carne de ternera o de pechuga de pollo. Servido con patatas fritas. Opción sin gluten.

<b>New yorker</b> la clásica hamburgesa americana de queso con nuestra salas de tomate especial	17,00	<b>BBQ Jack Daniels</b> bacon, queso, salsa bbq jack daniels y un aro de cebolla	17,50
<b>The big cheese</b> tres lonchas de uno de nuestros quesos: cheddar, edam o mozzarella	17,50	<b>Mexicali</b> con guacamole y pimientos jalapeños	17,50
Bacon&cheese bacon y queso cheddar	17,50	<b>Iberica</b> con jamón ibérico de bellota cortado a cuchillo y queso de oscos	17,50
<b>Mediterranea</b> con queso de cabra y cebolla carmelizada	17,50	<b>Blue Burger</b> con queso azul, champiñones y bacon crujiente	17,50
<b>Veggie Burger</b> Judias negras, champiñones portobello, zanahoría y orégano	16,50		



# Sándwiches

Caesar Club pollo empanado, lechuga, tomate, queso parmesano, bacon crujiente y salsa cesar	17,50	<b>Pulled Pork</b> cerdo cocinado lentamente desmenuzado a mano con salsa bbq jack daniels y queso cheddar	17,50
Roast Beef roastbeef de ternera, cebolla morada, rucula y mayonesa de dijon	17,50	Chili pepper cerdo cocinado lentamente desmenuzado a mano, queso cheddar, salsa hickori barbacoa,	17,50
<b>Salmón</b> con rúcula, queso fresco de mozzarella y salsas de yoghurt y lima	17,50	jalapeños y cebolla crujiente	

}	<u> </u>
25,50	Bacalao al horno con costra de hierbas y tártara

Lubina a la parrilla con cremoso de puré de patata y verduras salteadas	25,50	Bacalao al horno con costra de hierbas y salsa tártara	25,50
Salmón y gambas con salsa verde de perejil	23,50	Atún con salsa de gambas y marisco, verduras y arroz pilaf	27,50
Salmón crujiente con verduras salteadas y salsa bearnesa	23,50	Gambas rosadas argentinas (tamaño grande): • A la parrilla	25,50
Atún a la parrilla 'au poivre' con pimienta negra	27,50	· Con mantequilla de ajo y chilles	

Pescados



Prepara tu propio plato: elige una de nuestras pastas y combinala con la receta que más te apetezca. Opción sin gluten.



#### Spaghetti • Penne Rigate • Fetuccine • Spaguettie Negro • Tagliatelle

#### SALSAS

Ternera salteada, bacón, tomate cherry y queso parmesano	18,00
Verduras salteadas con mantequilla de hierbas y queso	15,00
Pollo con champiñones con salsa de albahaca, ajo y tomate fresco	17,00



Tagliatelle con ternera salteada, bacón, tomate cherry y queso parmesano

Alle vongole con almejas salteadas al vino blanco con guindilla, ajo, tomate y perejil	18,00
Bolognese	17,00
Pesto alla genovese	15,00
Bacalao y gambas con salsa de pimientos rojos asados	19,00
	blanco con guindilla, ajo, tomate y perejil Bolognese Pesto alla genovese



Lubina a la parrilla con cremoso de puré de patata y verduras salteadas



# Pizzas

#### Red Pizzas - (con salsa de tomate) Opciones sin gluten

Margarita tomate, mozzarella y albahaca	10,50	<b>So What</b> tomate, mozzarella, pollo desmenuzado BBQ Jack Daniels y	16,50
<b>Tribeca</b> tomate, mozzarella, jamón, pesto y champiñones portobello	15,00	crujiente de cebolla	
<b>Del Mar</b> tomate, mozzarella, gambas, almejas y mejillones	17,50	<b>Start me up</b> tomate, mozzarella, ternera, cebolla, pimiento rojo asado con jalapeños fritos	16,50
<b>Pepperoni</b> tomate, mozzarella, queso pecorino romano y pepperoni	15,00	<b>Cajún Smoking BBQ</b> tomate, mozzarella, pollo cajun, bacón ahumado, aros de cebolla y salsa BBQ	16,50
<b>Fig &amp; Honey</b> tomate, mozzarella, higos, queso de cabra y miel	14,50	<b>Diavola</b> tomate, mozzarella, pepperoni, jamón ahumado, chiles verdes y salsa de	16,50
<b>Mulberry's</b> tomate, mozzarella, salchicha italiana, champiñones portobello, ajo asado y parmesano crujiente	16,50	pimiento habanero picante <b>Di Gabrielle</b> tomate, mozzarella, queso de cabra, espinacas, cebolla y aceitunas negras	15,00
<b>New Yorker</b> tomate, mozzarella, NY albóndigas (cerdo y ternera), albahaca y queso pecorino romano gratinado	15,00	<b>Nduja</b> tomate, mozzarella, nduja (salchichas rojas italianas), queso fontina, rúcula, aceite de ajo y parmesano crujiente	16,50

**Veggie** tomate, mozzarella, champiñones portobello, pimiento rojo asado, cebolla, espinacas y aceitunas negras

**White Pizzas -** (sin salsa de tomate) -

**Emily** mozzarella, queso fontina, champiñones, 14,00 cebolla y albahaca

**Pecorino** mozzarella, queso pecorino romano rallado, pollo, aceite de ajo, pimienta negra y rucula





#### Carne de ternera Angus de primera calidad madurada en seco

17,50

**Muddys** tomate, mozzarella, carne de ternera Angus de primera calidad madurada en seco, bacón ahumado, queso cheddar y cebolla asada **Búfalo** tomate, mozzarella, carne de ternera Angus de primera calidad madurada en seco, queso fontina, champiñones y nuestra salsa búfalo picante

CHEF Chocolate Couluit RECOMMENDED

17,50

## Postres

Hot fudge brownie con helado de vainilla	7,00	Tarta fina de manzana con helado de vainilla	7,50
Oreo lemon curd con crumble de oreo	7,00	<b>Cheesecake</b> Tarta de queso al estilo Nuevo York	7,00
Mousse de mascarpone con crumble de cacao y fresas	7,00	<b>"Coulant" de Chocolate</b> con helado de vainilla (10 min de elaboración)	8,00



FOOD & MUSIC



WOOD FIRED GRILL

R E S T A U R A N T

EST. 1986