

# CARNAL

PRIME STEAKHOUSE

EN CARNAL OFRECEMOS INSUMOS DE ALTA CALIDAD TRAIDOS ESPECIALMENTE DE DIVERSOS RINCONES DEL MUNDO. DESDE NUESTRAS CARNES ANGUS CERTIFICADAS PROVENIENTES DEL MID-WEST AMERICANO, HASTA EL KING CRAB EXTRAIDO DEL GELIDO MAR DE BERING Y LANGOSTAS DEL SOLEADO CARIBE.

## ENTRADAS Y PIQUEOS

- Angus Steak Tartar / Tostaditas / Papas fritas amarillas. 85  
Wagyu Steak Sashimi / Plancha Caliente / Truffle Butter. 135  
Mozzarella Sticks / Spicy Marinara. 38  
Carpaccio de Lomo Angus o Wagyu / Estilo Clásico. 85/115  
Langostinos Jumbo Crocantes (9U) / Al Panko / Trío de salsas. 78  
Empanadas Angus (3U) / Chimichurri / Demi Glace. 43  
Brochetas Surf & Turf / Langostinos / Entraña Angus / Chimichurri. 59  
Dry Aged Carpaccio Bites / Alioli De Palta / Grana Padano / Alcaparras. 75  
Sliders Wagyu (trío mini burgers) / Toppings variados. 49  
Angus Hot Dog Bites / Garlic Mayo / Relish / Chips. 49  
Pizzeta de Ribeye / Masa delgada y crocante. 42



### SALSAS

- Au Poivre (pimienta)  
Salsa Béarnaise  
Demi-glace Lomo Saltado  
Chimichurri



### MANTEQUILLAS

- Al Ajo  
Maitre d'hôtel  
Trufada  
Al orégano  
De Blue cheese



## SÁNDWICHES

**LA BURGER ANGUS** Blend de Angus, molido diariamente / Tocino, lechuga, tomate, pickles y cebolla caramelizada / Con cheddar o americano y papas fritas. 59

- Truffle Wagyu Burger / Molienda de Wagyu americano / Alioli de Trufa / White cheddar / Cebolla caramelizada / Papas trufadas. 69  
Tokyo Double Smash / Doble queso americano / Cebolla caramelizada / Sellada por la mitad / Papas nativas. 59  
Prime Cheesesteak / Shavings de Ribeye, Lomo y Entraña / Queso Suizo / Cebolla caramelizada / Papas trufadas. 58  
Dúo de Hot Dogs Angus Jumbo / Relish / Mostaza / Garlic Mayo / Papas Fritas. 59  
The Juicy Lucy / Rellena de Cheddar / Queso Suizo / Onion Rings / Tomate / Lechuga / Tocino y Pickles. 63



## SEAFOOD SPECIALTIES

- Tartar de Salmon / Sabores asiáticos / Palta y ajonjolí. 59  
Pulpo a la Parrilla / Papas Nativas / Alioli Mediterraneo. 78  
Cocktail de Langostinos / Palta / Salsa Golf y Cocktail. 65  
Lobster Roll / Bun de Langosta 160 gr / Main Style / Chips. 79  
Uñas de Cangrejo (6U) / Mantequilla Caliente / Alcaparras. 79  
Caviar Uraqi / Baerri Malassol / 15 gr 259  
Cola de Langosta S/. 58 x 100 gr  
(Platon de mariscos disponible a pedido)

• Productos sujetos a disponibilidad.



## ANGUS STEAKS

Certified Angus Beef (CAB). Coccion infraroja a 1800°F

- Filet Mignon / Lomo Fino / 180-250 grs. 155/185  
New York Strip / Bife angosto / 500 grs. 179  
Bone-In New York / Bife angosto c/hueso / 520 grs. 198  
Ribeye / Bife ancho / 500 grs. 196  
Bone-In Ribeye / Bife ancho c/hueso / 700 grs. 245  
Hanger Steak / 350 grs. 149  
Outside Skirt / Entraña / 350 grs. 185  
T-Bone Steak / 700 grs. 245  
Porterhouse (para 2) / 1 kg. 340  
Tomahawk (para 2 - 3) / 1100 - 1900 grs. 365 x Kilo 379  
\*\*Cortes del Día\*\* Daily Specials: / Prime Rib / Cowboy / Ribeye Cap & Center / \*\*cantidades limitadas\*\*

\*\*\*Pregunte por nuestros cortes DRY-AGED, PRIME & WAGYU\*\*\*



## OTRAS ESPECIALIDADES

- Risotto "Surf & Turf Angus (o Wagyu)" / Parmesano Regianno / Trocitos de lomo Angus o Wagyu / Langostinos. 89/98  
Asado de Tira Braseado / Coccion Lenta de 10 Horas / Puré de Papa Amarilla / Reducción de Vino y Especias. 98  
Lomo Saltado Carnal / Trozos de filet mignon Angus / Papas amarillas / Sabores clásicos. 125  
Pappardelle Trufado con Ribeye Braseado / Asado de tira / coccion lenta / Crema ligera trufada / Parmesano. 68  
Pechuga de Pollo Orgánico / Aromas de naranja y mostaza / Puré de papas / Onion rings / Baby carrots. 58  
Salmón Crocante / Papas Nativas / Alioli / Ensaladita de radicchio, frisée, manzana y pecanas caramelizadas. 78  
Corvina Sweet & Sour / A la plancha / Puré de camote / Reducción de hierbas a la crema / Bits de Maní y Tocino. 89  
Tortelloni de Filet Mignon Angus / A la Crema / Toque de Pomodoro / Grana Padano / Gratinado. 59  
Milanesa Kurobuta / Pork Chop de Cerdo Kurobuta SRF / Al Panko / Papas Nativas / Coleslaw. 85

## ENSALADAS

- Carnal Chopped Salad / Lechugas mixtas / Chonta / Frisée / Tomates cherry / Palmitos / Espárragos / Fennel / Choclo / Palta. 43  
Wedge Salad / Lechuga Americana / Blue cheese / Tomates cherry / Cebolla blanca. 42  
New Caesar / Lechuga Romana & Americana / Parmesano Regianno. 42 c/ Pollo. 53  
Ensalada Mediterranea / Mix de lechugas / Prosciutto / Nueces / Duraznos grillados / Queso de Cabra / Tomates Cherry / Aliño de pera. 48  
Mozzarella di Bufala\* / Prosciutto / Tomate / Albahaca. 53

\*Disponibilidad limitada.



### ACOMPAÑAMIENTOS (Para Compartir)

- Papas Fritas. 22  
Papas Fritas Amarillas. 20  
Baked Potato c/ sour cream. 24  
Onion Rings. 22  
Gratin de papa c/ parmesano. 35  
Creamed Spinach. 36  
Chocito Americano a la crema. 35  
Puré de papa gratinado. 28  
Espárragos grillados. 28  
Ensaladita de berros y shallots. 22

### ACOMPAÑAMIENTOS "PRIME"

- Papas Fritas Trufadas. 34  
Pappardelle Trufado. 36  
Champiñones & Portobellos grillados. 29-48  
Mac & Cheese Trufado. 38



## POSTRES

- 38 -

- French toast / Caramelizado y tostado / Helado de canela.  
Pie de Limón Brûlée / Merengue / Sorbete de fresa artesanal.  
Merengado de Chirimoya / Chantilly / Berries.  
Cookies & Milk / 2 chocolate chips calientes / Leche helada.  
Crumble de Manzana / Caliente / Helado de vainilla casero  
Chocolate Caramel Brownie / Caliente / Helado de Vainilla.  
Strawberry Cheesecake / Jumbo / Salsa de Fresa.  
Carrot Cake / Helado de butterscotch.  
Cheesecake de Nutella / Trazo de Fudge.  
Helados & Sorbetes / Sabores variados.

\*\*Cookies & Milk requieren 20 minutos\*\*