

“Pasión por hacer de la Carne una Experiencia Gastronómica Inigualable”

Juan Traver, CarniceroChef de Instinto Carnívoro

Nuestro restaurante es un espacio gastronómico especializado en carnes premium con cortes gourmet, basado en la elaboración de propuestas que integran las mejores carnes y cortes de todo el mundo. Nuestra identidad se sintetiza en “Pura Carne”, un concepto purista que ensalza a la carne como protagonista total y absoluto de la carta.

Todos las carnes provienen de nuestra Carnicería Premium, donde controlamos todos los aspectos de la trazabilidad ; procedencia, crianza, razas, sacrificio, despiece , cortes - lo que nos permite poner en valor todas las cualidades de la carne.

Ofrecemos a nuestros comensales la oportunidad de disfrutar de la carta más extensa y variada del territorio español en cuanto a selección de carnes premium, cortes y razas .

Con la atención y asesoramiento personalizado de Juan Traver.

*Juan Traver, Afinador Carnes Gourmet
4ª Generación de carniceros, desde 1890.*

● PRIMEROS PLATOS ●

NOVEDAD ENTRANTES

- **LENGUA DE VACA MADURADA** 21,00 €
COCIDA 12 HORAS A BAJA TEMPERATURA CON PIPIRRANA
(PICADITA DE VERDURITAS TÍPICA DE JAEN) ALIÑADA CON ACEITE DE BUEY AL KAMADO
- **HUEVOS POCHÉ SOBRE HEBRAS DE BUEY MADURADO** 26,00 €
- **COULAN DE QUESO ONCALA (2 UNIDADES)** 19,50 €
QUESO NATURAL DE LAS TIERRAS ALTAS DE SORIA
- **CARPACCIO DE ANGUILA AHUMADA** 27,00 €
CON AZAFRÁN, QUESO GAMONEU RALLADO, HEBRAS DE CHILI,
MAYONESA DE AJO Y SAL DE PICAÑA MADURADA DE VACA SIMMENTAL

PRIMEROS PLATOS

ENTRANTES

- TRÍO DE STEAK TARTAR 28,50 €
- TABLA JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA + PAN CON TOMATE (2 PERS.) 32,00 €
- TABLA QUESOS + PAN CON TOMATE (2 PERSONAS) 28,50 €
- CECINA DE WAGYU 31,00 €
- TABLA MIXTA JAMÓN IBÉRICO BELLOTA Y QUESOS + PAN CON TOMATE (2 PERS.) 29,50 €
- 3 CHORIZOS; CRIOLLO, ARGENTINO Y COLOMBIANO 22,50 €
- CARPACCIO DE COSTILLA DE BLACK ANGUS 27,00 €
- CARPACCIO DE CABEZA DE JABALÍ 21,00 €
- MOLLEJAS DE TERNERA 29,75 €
- REVUELTO INSTINTO DE MORCILLA CON MANZANA 19,50 €
- REVUELTO MORCILLA TIPO BURGOS 19,50 €
- TOMATES DE PENJAR 21,00 €
RELLENOS DE CREMA DE BONITO SOBRE SALMOREJO. HERRERA, ALCALÁ DE XIVERT
- NUESTRO FOIE INSTINTO 29,75 €
- SURTIDO DE 8 CROQUETAS CASERAS SUPERCREMOSAS 17,60 €
 - DE COSTILLA DE ANGUS 36 HORAS
 - DE MORCILLA TIPO BURGOS
 - DE QUESO IDIAZABAL
- CROQUETÓN DE CECINA DE WAGYU **NOVEDAD** 4,90 €

DE CUCHARA

- CALLOS CASEROS 17,50 €
- GARBANZOS DE LA YAYA ANGELITA 14,50 €
- LENTEJAS -LAS DE TODA LA VIDA- 14,50 €
- MANITAS DESHUESADAS, HUEVO POCHÉ Y TRUFA **NOVEDAD** 22,00 €
- OLLITA DE CABRITILLO 18,00 €

ENSALADAS

- ENSALADA DE BURRATA **NOVEDAD** 22,00 €
RÚCULA Y CANÓNIGOS, QUESO BURRATA,
TOMATES CHERRY SEMISECOS Y ACEITE DE ALBAHACA
- ENSALADA DE ROMANA 17,00 €
CREMA DE DIJÓN, ANCHOA, CECINACCIO Y PARMIGIANO REGGIANO
- ENSALADA DE TOMATE ROSADO DE ALTEA 19,50 €
TOMATE MADURADO EN MATA CON COSTILLA DE ANGUS DESMIGADA
(COCCIÓN 36 HORAS)
- ENSALADA DE POLLO Y MANGO 18,00 €
POLLO GALLEGO CERTIFICADO, MIX DE LECHUCAS,
QUESO RALLADO, NUECES Y MANGO.
- ESPARRAGOS DE NAVARRA 19,00 €
AL KAMADO - 5 UNIDADES- CON MAYONESA DE LEMONGRASS

● SEGUNDOS PLATOS ●

.....> NUESTRAS CARNES INDIVIDUALES <.....

• LOMO ALTO WAGYU	39,75 €
• PICANYA WAGYU	35,00 €
• ENTRAÑA DE BLACK ANGUS AL HUMO DE TOMILLO Y ROMERO	35,00 €
• SOLOMILLO DE BLACK ANGUS - CERTIFICADO - UNA DE LAS MEJORES CARNES DEL MUNDO. ORIGEN NEBRASCA	35,00 €
• LENGUA DE VACA NOVEDAD CON PILPIL DE ESPINACAS Y ESPÁRRAGO DE NAVARRA AL KAMADO	29,75 €
• ENTRECOT DE BLACK ANGUS - CERTIFICADO -	32,00 €
• PICANYA DE BLACK ANGUS - CERTIFICADO -	31,00 €
• SOLOMILLO DE VACA MADURADA	28,50 €
• ENTRECOT DE VACA MADURADA	28,50 €
• CHULETÓN DE TERNERA RUBIA GALLEGA - IGP CERTIFICADA - -PESO APROXIMADO 700 GRS	36,00 €
• SOLOMILLO DE TERNERA RUBIA GALLEGA - IGP CERTIFICADA -	27,00 €
• ENTRECOT DE TERNERA RUBIA GALLEGA - IGP CERTIFICADA -	27,00 €
• SOLOMILLO DE POTRO	27,00 €
• CHULETAS DE CABRITILLO	25,00 €
• SORPRESA DE LA CASA	29,50 €

.....> ASADOS <.....

• COCHINILLO D.O. SEGOVIA DESHUESADO CON PURÉ DE PATATA Y ZANAHORIAS BABY. COCCIÓN 12 HORAS.	31,50 €
• PALETILLA DE COCHINILLO ORIGEN SEGOVIA	35,00 €
• PIERNA DE COCHINILLO	30,00 €
• PIERNA DE CABRITO	30,00 €
• PALETILLA DE CABRITO	35,00 €
• CABEZA DE COCHINILLO ASADA	25,00 €

● SEGUNDOS PLATOS ●

» NUESTROS TARTARS ◀

- STEAK TARTAR TRADICIONAL 28,00 €
- STEAK TARTAR SOLOMILLO DE ANGUS CON MOSTAZA A LA NARANJA 29,50 €
- STEAK TARTAR SOLOMILLO DE BUEY CON MOSTAZA DE DIJÓN 29,50 €
- STEAK TARTAR SOLOMILLO DE WAGYU CON WASABI 33,00 €
- STEAK TARTAR SOLOMILLO DE ANGUS 32,00 €
CON EMULSIÓN DE HUEVO Y ANCHOA DEL CANTÁBRICO
- STEAK TARTAR DE WAGYU JAPONÉS A5 CON ALGA WAKAME 50,00 €
SÉSAMO Y REALIZADO EN MESA - 125 GRs. DE CARNE- **NOVEDAD**
- TUÉTANO EN SU HUESO CON STEAK TARTAR **NOVEDAD** 33,00€
- DOS CUENCOS DE PATATA MONALISA, TARTAR MADURADO 28,00 €
Y CREMA DE MANTEQUILLA **NOVEDAD**

» HAMBURGUESA GOURMET ◀

- HAMBURGUESA DE PICANYA DE VACA 25.00 €
200 GRs. DE CARNE DE VACA CON NUESTRA SALSA, LECHUGA Y TOMATE
* SE SIRVE ACOMPAÑADA DE PATATAS FRITAS CASERAS

- SERVICIO DE PAN 2.10 €

DISFRUTA DEL AUTÉNTICO PAN ARTESANO DE CASTELLÓN (INGREDIENTES DE LA PROVINCIA)
HARINA, ACEITE DE OLIVA, ALMENDRA MARCONA, SAL DEL MEDITERRANEO Y AGUA.

SI NO DESEA EL SERVICIO DE PAN, HÁGALO SABER A NUESTRO SERVICIO DE MESA. MUCHAS GRACIAS

- LAS CARNES INDIVIDUALES Y LAS HAMBURGUESAS PARA COMPARTIR TIENEN UN INCREMENTO DE 1.50 €

SI TIENE CUALQUIER ALERGIA O INTOLERANCIA COMUNÍQUELO A NUESTRO PERSONAL DE SALA

CORTES ESPECIALES

PARA COMPARTIR

- **CHULETÓN DE VACA MADURADA - RAZAS ESPECIALES -** 82,00 €/KILO
 - RUBIA GALLEGA
 - RETINTA
 - MORUCHA
 - ASTURIANA
 - SIMMENTAL

PREGUNTA POR LA DISPONIBILIDAD. MÍNIMO 1/2 KG. POR PERSONA.
- **CHULETÓN, BUEY AUTÉNTICO WAGYU** 195 €/KILO
PREGUNTA POR LA DISPONIBILIDAD
- **STEAK T-BONE SALVATORE - MAS DE 45 / 50 DÍAS DE MADURACIÓN** 87,5 €/UNIDAD
CORTE ESPECIAL COMPUESTO DE SOLOMILLO Y CHULETÓN.
- DIFERENTES RAZAS. CONSULTA LA RAZA DEL DÍA.
PESO ESTIMADO; 1 KG. / 1,1 KG.
- **CHULETÓN CURACIÓN EXTREMA - SEGÚN PESO -** 90 €/KILO
CON AROMAS DE ROQUEFORT Y AMONÍACO

NOVEDAD

PARA COMPARTIR

- **LOMO ALTO DE WAGYU A LA PARRILLA Y REMATADO EN MESA CON MANTEQUILLA, TOMILLO, ROMERO, AJO Y FLAMBEADO CON JACK DANIELS.**
 - * PARA DOS PERSONAS 85,00 €
 - * PARA TRES PERSONAS 120,00 €
- **COSTILLA 36 HORAS: COSTILLA DE BLACK ANGUS**
CONFITADA A 63 GRADOS DURANTE 36 HORAS Y REMATADA
AL HORNO A 220 GRADOS. ROSADA POR DENTRO Y TOSTADA POR FUERA
 - * PARA DOS PERSONAS 85,00 €
 - * PARA TRES PERSONAS 110,00 €

NUESTRAS CARNES ESTÁN CURADAS Y MACERADAS PARA EL MÁXIMO DISFRUTE DE SU PALADAR
SUS CARNES ESTARÁN SIEMPRE DISPONIBLES SALVO QUE EL CHEF CONSIDERE QUE NO ESTÁ AL PUNTO

POSTRES CASEROS

- **COPA 3 CHOCOLATES** 9,75 €
PERFECTA COMBINACIÓN DE 3 CHOCOLATES CON BASE DE GALLETA. UNA TENTACIÓN PARA LOS GOLOSOS.
- **ESPUMA YOGOURT** 9,75 €
MEZCLA DE FRUTA NATURAL CON SUAVE ESPUMA DE YOGOURT. LIGERO, IDEAL PARA DEJAR UN DULCE SABOR DE BOCA.
- **CREMA DE QUESO CON FRUTOS** 9,75€
DELICIOSA CREMA DE QUESO SOBRE TOSTA DE ACEITE, ACOMPAÑADA DE EXQUISITOS FRUTOS ROJOS.
- **CATALANA** 9,75€
CATALANA A NUESTRA MANERA CON SORBETE DE MANZANA.
- **DE LA TERRETA** 9,75€
CON DIFERENTES TOQUES DE NARANJA Y CHOCOLATE BLANCO
- **CHOCOLATE FRITO** 9,75€
CHOCOLATE FRITO ACOMPAÑADO DE HELADO DE VAINILLA BOURBON
- **SORBETE DE LIMÓN** 5,50€
CILANTRO Y MANZANA
- **TURRÓN DE FOIE** 11,00€
REMATADO AL KAMADO - HORNO ANCESTRAL JÁPONES-
- **LECHE FRITA DE TURRÓN** 9,75€
LECHE FRITA DE TURRÓN, SOPA TIBIA DE TURRÓN AL ST. GERMAIN

NOVEDAD POSTRES

- **POSTRE CARNÍVORO** 12,00€
HELADO DE MANTEQUILLA CON VELO DE WAGYU JAPONÉS A5
ACEITE DE OLIVA Y ESCAMAS DE SAL