

# *“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 20,00 €
  - 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 <b>NOVEDAD</b> 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