

CARNAL

PRIME . STEAKHOUSE

EN CARNAL OFRECEMOS INSUMOS DE ALTA CALIDAD TRAIADOS 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.

Wagyu Steak Sashimi / Plancha Caliente / Truffle Butter.

Mozzarella Sticks / Spicy Marinara.

Carpaccio de Lomo Angus o Wagyu / Estilo Clásico.

Langostinos Jumbo Crocantes (9U) / Al Panko / Trío de salsas.

Empanadas Angus (3U) / Chimichurri / Demi Glace.

Brochetas Surf & Turf / Langostinos / Entraña Angus / Chimichurri.

Dry Aged Carpaccio Bites / Alioli De Palta /
Grana Padano / Alcaparras.

Sliders Wagyu (trío mini burgers) / Toppings variados.

Angus Hot Dog Bites / Garlic Mayo / Relish / Chips.

Pizzeta de Ribeye / Masa delgada y crocante.



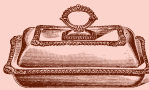
SALSAS

Au Poivre (pimienta)

Salsa Béarnaise

Demi-glace Lomo Saltado

Chimichurri



MANTEQUILLAS

Al Ajo

Maître 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.

Truffle Wagyu Burger / Molienda de Wagyu americano / Alioli de Trufa /
White cheddar / Cebolla caramelizada / Papas trufadas.

Tokyo Double Smash / Doble queso americano /
Cebolla caramelizada / Sellada por la mitad / Papas nativas.

Prime Cheesesteak / Shavings de Ribeye, Lomo y Entraña
Queso Suizo / Cebolla caramelizada / Papas trufadas.

Dúo de Hot Dogs Angus Jumbo / Relish / Mostaza /
Garlic Mayo / Papas Fritas.

The Juicy Lucy / Rellena de Cheddar / Queso Suizo /
Onion Rings / Tomate / Lechuga / Tocino y Pickles.



SEAFOOD SPECIALTIES

Tartar de Salmon / Sabores asiáticos / Palta y ajonjolí.

Pulpo a la Parrilla / Papas Nativas / Alioli Mediterraneo.

Cocktail de Langostinos / Palta / Salsa Golf y Cocktail.

Lobster Roll / Bun de Langosta 160 gr / Main Style / Chips.

Uñas de Cangrejo (6U) / Mantequilla Caliente / Alcaparras.

Caviar Uraqi / Baerii Malassol / 15 gr

Cola de Langosta 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.

New York Strip / Bife angosto / 500 grs.

Bone-In New York / Bife angosto c/hueso / 520 grs.

Ribeye / Bife ancho / 500 grs.

Bone-In Ribeye / Bife ancho c/hueso / 700 grs.

Hanger Steak / 350 grs.

Outside Skirt / Entraña / 350 grs.

T-Bone Steak / 700 grs.

Porterhouse (para 2) / 1 kg.

Tomahawk (para 2 - 3) / 1100 - 1900 grs.

****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.

Asado de Tira Braseado / Cocción Lenta de 10 Horas /
Puré de Papa Amarilla / Reducción de Vino y Especies.

Lomo Saltado Carnal / Trozos de filet mignon Angus /
Papas amarillas / Sabores clásicos.

Pappardelle Trufado con Ribeye Braseado / Asado de tira /
cocción lenta / Crema ligera trufada / Parmesano.

Pechuga de Pollo Orgánico / Aromas de naranja y mostaza /
Puré de papas / Onion rings / Baby carrots.

Salmón Crocante / Papas Nativas / Alioli / Ensaladita de
radicchio, frisée, manzana y pecanas caramelizadas.

Corvina Sweet & Sour / A la plancha / Puré de camote
Reducción de hierbas a la crema / Bits de Maní y Tocino.

Tortelloni de Filet Mignon Angus / A la Crema /
Toque de Pomodoro / Grana Padano / Gratinado.

Milanesa de Cerdo Kurobuta / Pork Chop de Cerdo Kurobuta SRF /
Al Panko / Puré de Papa Trufado / Coleslaw.

Mantelería y servicio de panes



Productos disponibles para llevar.

ENSALADAS

Carnal Chopped Salad / Lechugas mixtas / Chonta /
Frisée / Tomates cherry / Palmitos / Espárragos /
Fennel / Choclo / Palta.

Wedge Salad / Lechuga Americana / Blue cheese /
Tomates cherry / Cebolla blanca.

New Caesar / Lechuga Romana & Americana /
Parmesano Regianno. c/ Pollo.

Ensalada Mediterranea / Mix de lechugas / Prosciutto /
Nueces / Duraznos grillados / Queso de Cabra /
Tomates Cherry / Aliño de pera.

Mozzarella di Bufala* / Prosciutto / Tomate / Albahaca.

*Disponibilidad limitada.



ACOMPAÑAMIENTOS (Para Compartir)

Papas Fritas.

Papas Fritas Amarillas.

Baked Potato c/ sour cream.

Onion Rings.

Gratin de papa c/ parmesano.

Creamed Spinach.

Choclitto Americano a la crema.

Puré de papa gratinado.

Espárragos grillados.

Ensaladita de berros y shallots.

ACOMPAÑAMIENTOS “PRIME”

Papas Fritas Trufadas.

Pappardelle Trufado.

Champiñones & Portobellos grillados.

Mac & Cheese Trufado.



POSTRES

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.

Torre de Alfajor / Manjar de la casa.

Cheesecake de Nutella / Trazo de Fudge.

Helados & Sorbetes / Sabores variados.

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



By the glass: