

# ENTRANTES

<b>Nachos artesanos picantes</b>	Totopos casero de harina de trigo con queso fundido, carne picada picante y salsa guacamole casera	9,50€
<b>Huevos rotos</b>	Patatas fritas, jamón serrano, foie rallado y 2 huevos fritos	10,50€
<b>Queso rebozado</b>	Queso brie rebozado con confitura de tomate casera	8,50€
<b>Patatas bravas</b>	Variedad Agria con mayonesa y salsa picante casera	5,50€
<b>Patatas, cheddar y beicon</b>	Patatas fritas con salsa cheddar y beicon a la plancha	5,50€
<b>Nachos artesanales de la casa</b>	Totopos caseros de harina de trigo con queso fundido. 2 salsa: guacamole y salsa picante casera	7,50€
<b>Fingers de pollo</b>	Pollo crujiente rebozado acompañado de salsa tártara	5,80€
<b>Calamares a la romana</b>	Calamares rebozados acompañado de salsa tártara	5,50€

# ENSALADAS

<b>Tibia de Pollo</b>	Base de patata cocida, dados de pollo salteado, pimiento rojo/verde, cebolla, salsa de soja y rúcula. Acompañado de salsa tártara y tostadas fritas	8,90€
<b>Ensalada verde</b>	Mix verde, tomate, cebolla, zanahoria, maíz dulce, atún y oliva negra	6,90€
<b>Tibia de queso de cabra</b>	Mix verde, jamón serrano, frutos secos, queso cabra a la plancha y vinagreta de miel	9,90€

**Take away: puedes llamarnos al 93.140.57.89 / 673.99.98.02, preparamos tu pedido y ven a buscarlo a nuestro restaurante**

# HAMBURGUESAS

- Chaná** Pan de viena, carne de ternera, mix verde , tomate en rodajas, huevo duro, jamón dulce, queso, beicon y mayonesa (\*) 8,50€
- Charrúa** Pan de viena, tomate confitado, carne de cordero, rúcula, pimiento en tiras, queso brie, cebolla a la plancha y jamón serrano (\*) 10,50€
- Guaraní** Pan de viena, mix verde, tomate en rodajas, carne de cerdo, jamón dulce, queso, beicon, cebolla a la plancha, pimiento en tiras, huevo frito y mayonesa (\*) 9,50€
- Bohane (pescado)** Pan de viena, lomo de salmón, rúcula, tomate seco y col lombarda y salsa tartara (\*) 10,50€
- Timbú** Pan de viena, carne de ternera, confitura de higos, mix verde, queso de cabra a la plancha y cebolla caramelizada. 9,50€

## Guarnición

- Patatas fritas artesanas 2,50€
- Patatas Caracé (Patatas rusticas caseras) 3,00€
- Ensalada verde (mix verde, cebolla, zanahoria y tomate) 3,00€
- Hummus artesanal con tostadas 3,00€

**Take away: puedes llamarnos al 93.140.57.89 o 673.99.98.02, preparamos tu pedido y ven a buscarlo a nuestro restaurante**



**Consulte con nuestro personal si es intolerante a algún alimento**

# CHIVITOS

- Caracé** Pan cristal, ternera, mix verde, tomate en rodajas, huevo duro, jamón dulce, queso, beicon, pimiento en tiras, olivas verdes en láminas y mayonesa 9,50€
- Tabaré** Pan de viena, pechuga de pollo, mix verde, tomate en rodajas, huevo duro, jamón dulce, queso, beicon y mayonesa 7,50€
- Senaqué** Pan cristal, botifarra de pagès, all i oli, mix verde y pimiento italiano frito 8,50€
- Vaimaca** Pan de viena, bondiola de cerdo, col lombarda, tomate seco , huevo frito, jamón dulce, queso cheddar, pimiento rojo en tiras y mayonesa 8,50€
- Tacuabé (sin carne)** Pan de pita, patatas estilo suizo como base, mix verde, tomate en rodajas, calabacín, berenjena, cebolla, pimiento rojo, olivas verdes laminadas, queso y mayonesa 9,00

## Guarnición

- Patatas fritas artesanas 2,50€
- Patatas Caracé (Patatas rusticas caseras) 3,00€
- Ensalada verde (mix verde, cebolla, zanahoria y tomate) 3,00€
- Hummus artesanal con tostadas 3,00€



Síguenos y comparte tus platos en:

@CaraceCornella

# MILANESAS

**Milanesa clásica** Ternera empanada con guarnición de patatas fritas artesanales y mix verde (\*) 10,50€

**Milanesa napolitana** Ternera empanada, jamón dulce, queso, beicon, salsa fileto (reducción de tomate) guisantes y huevo frito. Guarnición: patatas fritas artesanales, mix verde, pimiento rojo en tiras y olivas verdes laminadas (\*) 12,50€

**Milanesa dos panes** Ternera empanada (\*) en dos panes de viena, mix verde, tomate en rodajas, huevo duro y mayonesa. Guarnición: patatas fritas artesanales (\*) 13,50€

(\*) Todas las opciones de milanesa se pueden pedir de pollo

# SARTENES

**Sartén de chorizo criollo y morcilla** Base de patatas cocidas, salteado de cebolla, pimientos rojos en tiras, medallones de chorizo criollo, morcilla y dos huevos fritos. 12,50€

**Sartén de pollo gratinada** Base de patata cocida, dados de pollo salteado con especias, cebolla y nata. Cubierto con queso mozzarella, tomate en rodajas, albahaca fresca y pimentón picante 11,50€



**Recuerda escribir una reseña y darnos una valoración, para nosotros es muy importante tu opinión**

Take away: puedes llamarnos al 93.140.57.89, preparamos tu pedido y ven a buscarlo a nuestro restaurante

# PIZZAS (sólo jueves noche)

<b>Pizza Caracé</b>	Base de tomate y mozzarella, rúcula, queso de cabra y jamón serrano	9,50€
<b>Pizza Vegetariana</b>	Base de tomate y mozzarella con un mix de vegetales de temporada salteados al wok	9,50 €
<b>Pizza Picante</b>	Base de tomate y mozzarella con bacon, cebolla y chiles habaneros (puedes pedirla un poco picante, picante o muy picante!)	8,50 €
<b>Pizza Margarita</b>	Base de tomate y mozzarella	6,50 €
<b>Pizza de jamón</b>	Base de tomate y mozzarella con jamón dulce	7,50 €
<b>Pizza de bacon</b>	Base de tomate y mozzarella con bacon	7,50 €

La masa de nuestras pizzas es casera, si quiere puede eliminar o substituir algún ingrediente

Take away: puedes llamarnos al 93.140.57.89, preparamos tu pedido y ven a buscarlo a nuestro restaurante



Síguenos y comparte tus platos en:

@CaraceCornella

# POSTRES

<b>Coulant de dulce de leche</b>	Bizcocho casero recién horneado, relleno de dulce de leche fundido acompañado de nata y helado de vainilla.	6,00€
<b>Coulant de chocolate</b>	Bizcocho casero recién horneado, relleno de chocolate caliente fundido acompañado de nata y helado de vainilla	5,00 €
<b>Tarta de queso</b>		4,50 €
<b>Mousse de dulce de leche</b>	Base de sirope de chocolate y nuestra mousse casera	4,00 €
<b>Tiramisú</b>		4,50 €

# BEBIDAS

<b>Coca cola lata</b>	2,00 €	<b>Cerveza San Miguel Premium lata</b>	2,00 €
<b>Coca cola zero lata</b>	2,00 €	<b>Cerveza San Miguel Selecta lata</b>	2,10 €
<b>Fanta naranja lata</b>	2,00 €	<b>Cerveza Cornelia Rumba (artesanal)</b>	3,00 €
<b>Nestea de limón lata</b>	2,00 €	<b>Cerveza Cornelia Viking Indian (artesanal)</b>	3,00 €
<b>Agua</b>	1,50 €		



Síguenos y comparte tus platos en:

@CaraceCornella

# VINOS

## Tintos

Botella

**Cabré (DO Penedès) Tempranillo** De color cereza picota, muestra un aroma a frutos rojos frescos junto con toques de chocolate y pimienta. En cuanto a su paso en boca, se muestra suave, destacando las especies sobre un fondo de frutos rojos 10,50 €

**Finca del Marquesado (DO Rioja) Crianza** Visualmente posee un color cereza con ribetes violáceos. En nariz, se potencian sus aromas a frutas negras maduras y aromas a regaliz. En el paladar deja sabrosos y persistentes notas frutales. 12.50 €

**Viña Sastre (DO Ribera del Duero). Tempranillo** Color cereza picota con ribetes granates. Aroma intenso y complejo, destacando la madurez de la uva con aromas de fruta negra, cacao, tostados y tonos especiados. En boca es suave y goloso, muy frutal, con sensaciones de fruta negra, finos tostados y maderas aromáticas, con un final muy largo y complejo 16.50 €

## Blancos

Botella

**Cabré (DO Penedès) Xarel.lo** De un color amarillo pajizo, este vino nos muestra aromas a cítricos. En boca es amplio y fresco donde las sensaciones cítricas perduran 10.50 €

**Momo (DO Rueda Verdejo)** Intenso aroma a frutas verdes y tropicales. Fresco, floral con notas cítricas. Color verde con ribetes amarillo pajizo. 12.50 €

## Rosados

Botella

**Viaterra Selection (DO Terra Alta) Garnacha Peluda** Color rosado piel de cebolla, con un aroma marcado por notas de fruta roja ácida y aromas minerales. En boca es elegante, fresco y complejo, compensando la acidez con una buena cremosidad 10.50 €

**Lambrusco** 8.90 €