



CHARNELA

TAKE AWAY / DELIVERY

910 24 81 42

www.charnelamadrid.com



ENTREGA DESDE 4,90

MENÚ APERITIVO: regalo 2 tercios de Ambar
Especial: 28 euros

- *2 gildas
- *Paté de mejillones
- * Bolsa de patatas fritas de churrería
- A elegir 2 de los 3 siguientes:*
- * Boquerones en vinagre
- * Lata de mejillones en escabeche o con alga wakame.
- * Anchoas del Cantábrico Codesa serie limitada

MENÚ OSTRAS: 55 euros

- *Caja de ostras Amélie Nº2 (12 uds)
- *Botella de Cava Peñalba López

MENÚ PICOTEO: 40 euros

- *Ensaladilla de la tía Carmen
- *Ración de croquetas
- *Tortilla para Vic
- *Tomate rosa aliñado

MENÚ CHARNELA: regalo de una botella de vino blanco "Amigos": 48 euros

- *Tomate rosa aliñado
- *Dos cazuelas de mejillones a elegir con patatas fritas
- *Postre de la casa a elegir

CONSERVAS

Mejillones en escabeche, con patatas fritas de churrería - 9

Mejillones en escabeche blanco con alga wakame, con patatas fritas de churrería - 9

Anchoas del Cantábrico Codesa serie limitada - 10

ENTRANTES Y ENSALADAS

Ostra Amélie Fine de Claire Nº 2 - 4 (ud) (mínimo 6 unidades)

Boquerones en vinagre, un placer con sus patatas fritas de churrería - 9

Jamón ibérico de cebo de campo cortado a mano - 12

Tomate rosa aliñado con nuestra vinagreta dulce y sal negra. - 12

Ensaladilla de la tía Carmen, de la casa, con cangrejo. - 8

Ensalada Charnela, nuestra versión de la ensalada César. - 10 **N**

Tortilla para Vic de 12 ingredientes, pero sin patata - 10

Croquetas (de jamón, puerro y mantequilla, boletus y trufa, mejillón y pimiento del piquillo, mejillón en escabeche). - M 6 -R 11

Mejillón Tigre, irresistible! - 2,1 (ud)

Ración de patatas fritas - 2,5

BOCATINES

Charnelo, pan de aceite, mejillón, queso fundido, rúcula y mayonesa de escabeche - 5

Sándwich de pollo marinado a la parrilla, con salsa anticuhera en pan de mollete y acompañado de patatas fritas - 9 **N**

Pepito de pluma de cerdo ibérico acompañado de patatas fritas - 10

CAZUELAS DE MEJILLONES (acompañados de patatas fritas)

Mejillones Charnela: Nata, curry y nuestro toque especial. - 14

Mejillones Gran Place: Nuestra versión del clásico belga. - 14

Mejillones Pilsen: Cerveza, mostaza Dijon y un toque de lima limón. - 14

Mejillones Mediterráneos: Salsa de tomate de las de antaño, elaborada con mimo y a fuego lento. - 14

Mejillones a la parmesana: Salsa del chef con ají amarillo y parmesano rallado. 🍴 - 15

Mejillones exóticos: Con leche de coco, jengibre, hojas de lima kaffir y curry verde. 🍴 - 15

CARNES

Pluma de cerdo ibérico de la dehesa extremeña acompañada de patatas fritas - 22

POSTRES

Tarta de queso. Hecha al horno, atemperada y bañada con coulis de frutos rojos, irresistible. - 6

Lime Pie. Tarta fría de lima con galleta. Refreshante. - 6

Strudel de manzana y frutos rojos, al horno, pura delicia. - 6

Browlant, una fusión única entre brownie y coulant. - 6