



COCINAR CON CARLOS BARCO

LA IDEA ES SENCILLA, SE TRATA DE REUNIR GRUPOS DE UN MÍNIMO DE 6 Y UN MÁXIMO DE 10 PERSONAS, QUE VENDRÁN A CASA A APRENDER A COCINAR LAS ELABORACIONES QUE POSTERIORMENTE CENARÁN.

ESTA ACTIVIDAD SE REALIZARA DE LUNES A JUEVES, SE COMENZARA A COCINAR A LAS 8 DE LA TARDE Y APROXIMADAMENTE A LAS 10 SE SENTARÁN A LA MESA PARA DEGUSTAR LO APRENDIDO.

TODO ELLO REGADO CON VINOS SELECCIONADOS DE NUESTRA CARTA PARA TAL FIN.

LES OBSEQUIAREMOS CON LOS APUNTES Y RECETAS DE LAS ELABORACIONES, Y CON UN DETALLE QUE PARA MI ES FUNDAMENTAL, UNA BOTELLA DE ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA DE DIFERENTES D.O.

EL PRECIO DE LA ACTIVIDAD ES DE 60 €, INCLUYENDO, LA CLASE Y LA CENA.

Parque empresarial MONTALVO III
C/ Segunda N° 9, 37188
Carbajosa de la Sagrada, Salamanca

TEL 923 197 884
FAX 923 197 893

www.carlosbarco.es

CARLOS BARCO RESTAURANTE

CARTA PARA LLEVAR



www.carlosbarco.es

• LAS ENTRADAS...

-LA TERRINA DE FOIE-GRAS HECHA EN CASA, TOFFE DE TURRÓN Y CROCAN DE KIKOS	12,00 €
-LA ENSALADA DE PERDIZ CON HONGOS CONFITADOS	12,00 €
-SUSHI Y SASHIMI FUSIÓN	10,00 €
-EL SURTIDO DE QUESOS NACIONALES	9,00 €

• LOS ARROCES...

-DE BOGAVANTE, MIN 2 RACIONES	18,00 €/RA
-NEGRO CON CHIPIRONES, MIN 2 RACIONES	13,00 €/RA

• DEL MAR...

-EL TACO DE SALMÓN SALVAJE DE ALASKA, CON ALGA WAKAME Y CALDO DE SOJA	20,00 €
-EL TATAKI DE ATÚN ROJO MARINADO EN LIMA Y SOJA CON BROTES TIERNOS. (FRÍO)	20,00 €

• DE LA TIERRA...

-EL LOMO DE TERNERA CON PIMIENTOS ESCABECHADOS, AL PESO.	20,00 €/KG
-LA PRESA DE IBÉRICO ADOBADA, ASADA AL PUNTO CON FALSAS PATATAS BRAVAS	12,00 €
-EL JARRETE DE TERNERA LECHAL, CEBOLLITAS GLASEADAS Y PURÉ DE PATATA Y TRUFA. PARA 2 PERSONAS	36,00 €

TODOS LOS PLATOS Y VINOS RESEÑADOS EN NUESTRA OFERTA "PARA LLEVAR", TIENEN EL IVA INCLUIDO.

LOS ENCARGOS SE REALIZARÁN CON UN MÍNIMO DE 24 HORAS DE ANTELACIÓN A LA FECHA DE RECOGIDA DE LOS MISMOS.

LA RECOGIDA DE LOS ENCARGOS SE EFECTUARÁ EN NUESTRAS INSTALACIONES DE CARLOS BARCO RESTAURANTE. NO SE EFECTUAN ENTREGAS A DOMICILIO.

EL ABONO DE LOS ENCARGOS SE REALIZARÁ AL CONTADO. EN EL SUPUESTO DE QUE EL MERCADO NO NOS PERMITIESE ACCEDER A ALGUNO DE LOS PRODUCTOS SOLICITADOS, LA DIRECCIÓN DE CARLOS BARCO RESTAURANTE LES AVISARÍA CON LA SUFICIENTE ANTELACIÓN.

• LAS GOLOSINAS...

-LA QUESADA TRADICIONAL CON CONFITURA DE FRAMBUESAS HECHA EN CASA	4,00 €
-EL BROWNIE, CREMOSO DE CHOCOLATE CON LECHE Y SALSA DE CACAO	4,00 €
-LA ENSALADA DE FRUTAS DE TEMPORADA	3,50€



• LA BODEGA...

VINOS BLANCOS...

JOSÉ PARIENTE VERDEJO	14,00 €
TERRAS GAUDAS ALBARIÑO	20,00 €
GRAMONA CHARDONNAY	16,00 €

VINOS ESPUMOSOS...

AGUSTI TORELLÓ BRUT RESERVA	16,00 €
AGUSTÍ TORELLÓ ROSAT TREPAT	19,00 €
ELISABET RAVENTOS	25,00 €
BOLLINGER SPECIAL CUVÉE	55,00 €
MÔET CHANDON BRUT IMPERIAL	45,00 €

VINOS TINTOS...

EMILIO MORO CRIANZA	25,00 €
FINCA RESALSO ROBLE	13,00 €
VIÑA PEDROSA CRIANZA	20,00 €
PESQUERA CRIANZA	22,00 €
MAURO	32,00 €
ENATE TAPAS	10,00 €
ENATE CRIANZA	15,00 €
LORIÑON CRIANZA	12,00 €
DOMINIO DE CONTE	24,00 €
MUGA CRIANZA	20,00 €
ORBEN	24,00 €
ALLENDE	23,00 €
VIÑA ARDANZA	25,00 €
RODA	29,00 €

CARLOS BARCO DETALLES

CONSISTE, EN LA ELABORACIÓN DE CESTAS PARA REGALO, EN DOS VERTIENTES DIFERENTES.

POR UN LADO, ELABORAMOS CESTAS DE DESAYUNO PARA 2 PERSONAS, E INCLUIRÁN TODO LO NECESARIO PARA UN DESAYUNO SANO Y EQUILIBRADO, COMO POR EJEMPLO CAFÉ 100% ARÁBICA, LECHE, CEREALES, FRUTA FRESCA, PAN RECIENTE HECHO, BOLLERÍA RECIENTE HORNEADA, ETC, ASÍ COMO EL MENAJE NECESARIO PARA UN CÓMODO DESAYUNO, QUE ADEMÁS SUPONDRÁ UN REGALO MUY ORIGINAL.

POR OTRO LADO, ELABORAREMOS CESTAS DE MERIENDA CON TODO LO NECESARIO, PARA UNA MERIENDA PARA 2 PERSONAS, PARTIENDO DE LA BASE DE LOS PRODUCTOS NATURALES QUE NUESTRA TIERRA NOS OFRECE, COMO POR EJEMPLO, EMBUTIDOS IBÉRICOS DE BELLOTA, QUESO DE OVEJA, MEMBRILLO ARTESANO, FRUTOS SECOS, PAN, VINO, ZUMOS DE FRUTAS, ETC.

EN AMBOS CASOS, PARTIMOS DE UN PRECIO DE 45 €, HASTA UN TOPE DE 70€. EN ESTE CASO, SI QUE SE REPARTEN A DOMICILIO, SIN COSTE ADICIONAL ALGUNO.

