



# CARNAL

PRIME . STEAKHOUSE

Alonso de Córdova 3053, Vitacura, Santiago · Precios en pesos  
chilenos

## LA CARTA

RAW BAR

ENTRADAS & PIQUEOS

SURF & TURF

CORTES HIGH CHOICE

CORTES PRIME

ESPECIALES DEL DÍA

SALSAS

ACOMPAÑAMIENTOS

ENSALADAS

ENSALADAS PARA  
ACOMPAÑAR

OTRAS ESPECIALIDADES

BURGERS & SÁNDWICHES

POSTRES





# RAW BAR

Productos sujetos a disponibilidad

|                                                                       |            |          |
|-----------------------------------------------------------------------|------------|----------|
| SEAFOOD TOWER                                                         | DE LA CASA | \$99.000 |
| Platón de mariscos: ostras, erizos, locos, camarones y pinza de jaiba |            |          |
| CÓCTEL DE CAMARONES JUMBO                                             |            | \$19.900 |
| Palta y salsa                                                         |            |          |
| LANGOSTA DE JUAN FERNÁNDEZ                                            |            | \$99.000 |
| ERIZOS                                                                |            | \$19.900 |
| Vinagreta de jerez y chalotas. 100 g                                  |            |          |
| LOCOS                                                                 |            | \$19.900 |
| Mayonesa y salsa verde                                                |            |          |
| KING CRAB SALAD                                                       |            | \$21.900 |
| Ensalada de centolla. 100 g                                           |            |          |
| OSTRAS                                                                |            | \$25.900 |
| Limón y vinagreta de jerez. 12 unidades                               |            |          |
| CENTOLLA AUSTRAL                                                      |            | \$99.000 |
| TIRADITO                                                              |            | \$19.900 |
| Pesca del día con salsa de ají amarillo                               |            |          |
| CAVIAR ROYAL SIBERIAN                                                 |            | \$59.900 |
| Blinis y sour cream. 30 g                                             |            |          |



# ENTRADAS & PIQUEOS

|                                                                                                     |          |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| STUFFED MUSHROOMS                                                                                   | \$18.900 |
| <i>Rellenos de entraña, queso azul y queso suizo fundido</i>                                        |          |
| CAMARONES CROCANTE AL PANKO                                                                         | \$19.900 |
| <i>Trío de salsas</i>                                                                               |          |
| SLIDERS                                                                                             | \$19.900 |
| <i>Trío de mini burgers con toppings variados</i>                                                   |          |
| TARTAR DE SALMÓN                                                                                    | \$18.900 |
| <i>Palta y sabores asiáticos</i>                                                                    |          |
| STEAK TARTAR DE FILETE                                                                              | \$19.900 |
| <i>Papas fritas y tostadas</i>                                                                      |          |
| EMPANADITAS DE ENTRAÑA                                                                              | \$15.900 |
| <i>Salsa lomo saltado. 2 unidades</i>                                                               |          |
| BURRATA            | \$22.900 |
| <i>Salmorejo y tomates cherry confitados. Sujeta a disponibilidad</i>                               |          |
| MOZZARELLA STICKS  | \$17.900 |
| <i>Spicy marinara</i>                                                                               |          |
| PULPO A LA PARRILLA                                                                                 | \$19.900 |
| <i>Chimichurri y salsa bearnaise</i>                                                                |          |
| KING CRAB ROLLS                                                                                     | \$24.900 |
| <i>Rolls de pan brioche, centolla patagónica y chips de papa nativa</i>                             |          |
| BROCHETAS SURF & TURF                                                                               | \$19.900 |
| <i>Lomo Angus, langostinos a la parrilla y blue cheese</i>                                          |          |

# SURF & TURF

|                           |            |          |
|---------------------------|------------|----------|
| FILET MIGNON C/ LANGOSTA  | DE LA CASA | \$79.000 |
| FILET MIGNON C/ CAMARONES |            | \$38.900 |



# CORTES HIGH CHOICE

Certified Angus Beef. Carnes Angus Aberdeen certificadas del Mid-West americano

|                                     |          |
|-------------------------------------|----------|
| NEW YORK STRIP                      | \$41.900 |
| <i>Lomo liso. 450 g</i>             |          |
| BONE-IN NEW YORK                    | \$43.900 |
| <i>Lomo liso con hueso. 600 g</i>   |          |
| RIBEYE <small>DE LA CASA</small>    | \$43.900 |
| <i>Lomo vetado. 450 g</i>           |          |
| BONE-IN RIBEYE                      | \$52.900 |
| <i>Lomo vetado con hueso. 600 g</i> |          |
| OUTSIDE SKIRT                       | \$36.900 |
| <i>Entraña. 300 g</i>               |          |
| FLAT IRON                           | \$32.900 |
| <i>Punta paleta. 300 g</i>          |          |
| PORTERHOUSE                         | \$65.900 |
| <i>1 kg</i>                         |          |
| FILET MIGNON                        | \$32.900 |
| <i>Filete. 230 g</i>                |          |
| T-BONE                              | \$54.900 |
| <i>700 g</i>                        |          |

# CORTES PRIME

Categoría USDA Prime

|                                        |          |
|----------------------------------------|----------|
| FILETE PRIME                           | \$51.900 |
| <i>Filete. 230 g</i>                   |          |
| NEW YORK STRIP PRIME                   | \$54.900 |
| <i>Lomo liso. 450 g</i>                |          |
| RIBEYE PRIME <small>DE LA CASA</small> | \$61.900 |
| <i>Lomo vetado. 450 g</i>              |          |

# ESPECIALES DEL DÍA

Sujetos a disponibilidad

|                                        |           |
|----------------------------------------|-----------|
| COWBOY STEAK <small>DE LA CASA</small> | \$97.900  |
| <i>1,1 kg. Sujeto a disponibilidad</i> |           |
| TOMAHAWK <small>DE LA CASA</small>     | \$109.900 |
| <i>1,4 kg. Sujeto a disponibilidad</i> |           |

# SALSAS

Salsa Pimienta · Salsa Bearnaise · Demi-glace  
Lomo Saltado · Chimichurri — \$2.900 c/u



## ACOMPañAMIENTOS

|                                                                                                                               |          |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| PAPAS FRITAS                                 | \$8.900  |
| PURÉ DE PAPAS GRATINADO                      | \$8.900  |
| ONION RINGS                                  | \$8.900  |
| PAPAASADA & SOUR CREAM                       | \$8.900  |
| GRATÍN DE PAPAS CON PARMESANO                | \$9.900  |
| ESPINACAS A LA CREMA                         | \$9.900  |
| CHOCLO AMERICANO A LA CREMA                  | \$9.900  |
| ESPÁRRAGOS GRILLADOS <br><i>En temporada</i> | \$9.900  |
| CHAMPIÑONES GRILLADOS                        | \$9.900  |
| MAC & CHEESE TRUFADO                         | \$10.900 |
| PAPAS FRITAS CARNAL TRUFADAS                 | \$9.900  |

## ENSALADAS

|                                                                                                                                                                                        |          |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| CARNAL CHOPPED <br><i>Lechuga hidropónica, palta, tomates cherry, palmitos, espárragos y choclo</i> | \$16.900 |
| SHRIMPS & GREENS<br><i>Langostinos del Atlántico grillados, rúcula y láminas de grana padano</i>                                                                                       | \$18.900 |
| RAW TUNA<br><i>Slices de atún, rúcula, berros, lechuga y semillas de zapallo</i>                                                                                                       | \$18.900 |
| WEDGE SALAD<br><i>Lechuga americana, blue cheese, tomate cherry, cebolla blanca y tocino</i>                                                                                           | \$18.900 |
| CAESAR<br><i>Pollo o camarón</i>                                                                                                                                                       | \$18.900 |

## ENSALADAS PARA ACOMPañAR

|                                                                                                                                                               |         |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| BERROS & CHALOTAS                                                          | \$8.500 |
| HABAS & CEBOLLA                                                            | \$8.500 |
| ENSALADA AL GUSTO (3 INGREDIENTES) <br><i>Tres ingredientes a elección</i> | \$7.500 |
| ENSALADA AL GUSTO (CON PALTA O<br>PALMITO) <br><i>Con palta o palmito</i>  | \$8.500 |



## OTRAS ESPECIALIDADES

### CONGRIO DORADO

*A la plancha, habas salteadas con camarones, cebolla y tomate*

\$29.900

### SALMÓN CROCANTE

*Papas nativas, alioli, ensaladita verde y nueces caramelizadas*

\$25.900

### PAPPARDELLE TRUFADO & SHORT RIB

*Pasta casera, asado de tira braseado y crema trufada*

\$19.900

### RISOTTO SURF & TURF

*Aroma de trufa, parmesano, camarones y trozos de filete*

\$19.900

### LOMO SALTADO CARNAL

*Trozos de filete, papas fritas y sabores clásicos*

\$27.900

### PECHUGA DE POLLO

*Aromas de naranja y mostaza, vegetales a la parrilla y onion rings*

\$19.900

### ANGUS SHORT RIB

*Asado de tira de cocción lenta, demi-glace y puré de papas blue cheese*

\$29.900

### LOBSTER MAC & CHEESE DE LA CASA NUEVO

*Aroma a trufa y cola de langosta*

\$39.900

## BURGERS & SÁNDWICHES

*Burgers de 200 g de molienda diaria en pan brioche de receta propia. Con papas fritas; trufadas, \$2.000 extra. Burgers empacadas al vacío disponibles para llevar*

**DOUBLE SMASH CHEESEBURGER** **\$18.900**

*Burger de 100 g x 2, tocino, salsa especial, queso americano y pepinillos*

**KOBE TRUFFLE BURGER** **\$19.900**

*Molienda wagyu, white cheddar, alioli de trufa y cebolla caramelizada*

**LA BURGER ANGUS** **\$18.900**

*Tocino, lechuga, tomate, pepinillos, cebolla caramelizada y cheddar*

**THE JUICY LUCY** **\$18.900**

*Rellena de cheddar, queso suizo, onion rings, tomate, lechuga, tocino y pepinillos*

**BLUE CHEESE BACON** **\$18.900**

*Blue cheese y salsa de blue cheese, tocino crocante, tomate y lechuga*



## POSTRES

### FRENCH TOAST

*Caramelizado y tostado, helado de canela*

\$9.900

### CRUMBLE DE MANZANA

*Caliente, helado de vainilla*

\$9.900

### NEW YORK CHEESECAKE

*Salsa de frutilla*

\$9.900

### MERENGADO INVERNAL

*Merengue suizo, crema de castaña y coulis de castaña*

\$9.900

### PIE DE LIMÓN BRÛLÉE

*Merengue, helado de frambuesa o maracuyá artesanal*

\$9.900

### FUDGE BROWNIE

*Nutella, helado de vainilla y salsa de caramelo*

\$9.900

### MOLTEN CHOCOLATE CAKE

*Centro líquido, helado de vainilla*

\$9.900

### HELADOS & SORBETES

*Artesanales*

\$7.900

## RESERVA TU MESA

*y síguenos en*

@CARNALPRIME

+56 9 4017 4476 · Alonso de Córdova 3053, Vitacura, Santiago