

un picoteo...

Jamón Iberico de Extremadura 100% bellota

Con tomate rallado, pan de cristal y Aceite de Oliva Virgen Extra

Anchoas de Santoña

Con tomate rallado, pan de cristal y Aceite de Oliva Virgen Extra

Las croquetas de Hieladita (v)

Las coquetas favoritas

El Chulapo

Bocadillo de calamares con alioli de peras asadas y salsa Aji panca sobre pan de aceitunas

Huevos rotos con paletilla ibérica

La tortilla del Chef (v)

Con espuma de guisantes y verdurita de temporada

del hielo...

Ensalada latina de Quinoa (v)

Del pueblo de mi amiga, aguacate, choclo, queso fresco latino, tomatito y vinagreta

Chuletón de tomate rosa (v)

Uno de los populares de la casa, con pimientos y berenjena asados al carbón y burrata rellena de vinagreta de mango

Ensalada Hieladita (v)

¡Su favorita! Palmito con alcahofas, brotes frescos y vinagreta de azafrán y pistachos

La sopita del día

Ceviche de Rosa Merino

¡Todo un homenaje!

Tuna Nikkei

Tartar de atún acevichado con sisho, daikon y pepino

Tiradito de vieiras

Con gazpacho tatemado y mini totopos caseros

Porción ½ Porción

18€

34€

9€

16€

6€

10€

6€

10€

6€

14€

12€

12€

14€

16€

14€

12€

18€

20€

20€

de la tierra y el carbón...

Pulpo Anticuchero

Yuca frita, crema de boniato, chimichurri y mayonesa de oliva de botija

22€

LA merluza

A la plancha con mini verduritas y jugo verde de sus espinas

20€

De la Lonja

Moluscos, pescado del día y mariscos de temporada

Precio de mercado

Picantón peruano

Pollo de corral marinado en especias picantonas acompañado de arroz chaufa

16€

Fideuá Achiotada

De chipirones y gambón con confitura de rocotos

18€

Risotto amarillo con lomo saltado

No se lo salta un peruano

22€

Sshhh...es un Secreto...

Secreto ibérico glaseado, hummus de cocido madrileño y chop suey

22€

La burguesa Carbonita

* Elige tu salsa: Mayo -trufa / Kimchi

* Elige tus acompañamientos: Lechuga, tomates secos, queso Cheddar o provolone y/o cebolla caramelizada

18€

Solomillo de vaca vieja

Acompañado de crema de chirivías, salsifí confitado y chips de aguaturma

28€

Entre tú y yo a la brasa

Entrecot con patatas ratte al carbon acompañadas de salsa huancaína

32€

dulces...

“La risa es como el postre, para ella siempre hay hueco”

Tabla de quesos con confituras caseras

12€

La Chata

Panacota de chocolate blanco, mousse de chocolate con leche y sopa de chocolate negro de Tanzania con churritos caseros

7€

Torrija Tres Leches

Acompañado de helado de lúcuma

7€

HaY Cheesecake

Mermelada de membrillo y helado de violeta

7€

Ensalada de fruta

Con sorbete casero de lima y cilantro

7€

Surtido de helados

¡No es más feliz el que más tiene si no el que más helados come!

6€

*Información de alérgenos disponible bajo petición

*Se informa que los productos de la pesca servidos crudos o poco cocinados cumplen con la normativa de prevención de anisakiasis aplicable.

IVA incluido
Servicio de pan - 2,5€ p/pax

HIELO
CARBÓN
COMER · BEBER · DISFRUTAR

sharing moments ...or maybe not

Iberian Ham from Extremadura 100%Bellota

with grated tomato on crystal bread and Aceite de Oliva Virgen Extra

Anchovies from Santoña

with grated tomato on crystal bread and piparras

Hieladita boletus croquettes (v)

Carbonita ham croquettes

Chulapo's Calamari Sandwich

Deep fried calamari with roasted pear alioli and Aji panca sauce

"Broken"eggs

with fries and Iberian Ham

The Chef's omelette (v)

with peas and seasonal vegetables

cool as ice

Latin Quinoa Salad (v)

Straight from Hieladita's village, fresh sprouts, avocado, white corn, fresh latin cheese and cherry tomato

Pink Tomato & Burratina salad (v)

Fresh tomato served with roasted vegetables and burrata cheese filled with mango vinaigrette

Hieladita salad (v)

Her favourite! Palm's heart, artichokes with saffron and pistachio vinaigrette

Soup of the day

Rosa Merino's Ceviche

The first Hymn of the Peruvian culture

Tuna Nikkei

Tuna tartar with Japanese and Peruvian touch

Lazy Tiradito

Scallops with gazpacho Tatemado and homemade tortilla chips

Portion ½ Portion

18€

34€

9€

16€

6€

10€

6€

10€

6€

14€

12€

12€

14€

16€

14€

12€

18€

20€

20€

hot as coal

Octopus Anticuchero

Fried Yuca, sweet potato , chimichurri dressing and botija's olive mayo

22€

Hake you...

Grilled Hake with baby vegetables and green sauce

20€

Fish of the day

Shellfish , fish of the day and seasonal seafood

Market price

Peruvian Picantón

Grain chicken spiced marinated with chaufa rice

16€

Fideuá Achiotada

With baby squid, king prawns and confit rocoto pepper

18€

Sauteed Beef Tenderloin with yellow risotto

Italian Risotto with Japo-peruvian touch

22€

Shhh...It's a secret...

Our modern version of the Madrilenian cocido , tender pork meat glazed in Teriyaki sauce

22€

Carbonita's Burguer

* Choose your sauce. Truffle mayo/ kimchi

* Choose your garnish: Lettuce, sundried tomato, Cheddar or provolone cheese/caramelized Spanish onion

18€

Aged Beef Sirloin Steak

With selective "you" tubers

28€

Charcoal Entrecot

With huancaína sauce and grilled potatoes

32€

Sweet dreams are made of these...

"A sweet ending to a new beginning"

Selection of local cheeses

12€

La Chata

White chocolate panacota, milk chocolate mousse and Tanzania's dark chocolate with homemade churros

7€

Three Milks Torrija

Peruvian dessert with three different types of milk and homemade lúcuma ice cream

7€

HaY Cheesecake

Quince jam, wild local strawberries and violet ice cream

7€

Fresh fruit salad

with lime and coriander sorbet

7€

Assortment of ice creams

6€

* Information on allergens available upon request

* All fishery products served raw or undercooked comply with the rules of prevention of anisakiasis.

VAT included
Bread service 2.50€ p/person

HIELO
CARBÓN
COMER · BEBER · DISFRUTAR

aperitivos / aperitivos

Angel Caido	12€
Electroduende	14€
El Teki	13€
Lustau Fino Jarana	4€
Lustau Manzanilla Papirusa	5€
Noé Pedro Ximénez	10€

white / bianco

D.O. RIAS BAIXAS

Zarate Albariño	25€
Terras Gaudas	35€

D.O. VALDEORRAS

O Luar Do Sil	25€
Guitian sobre lias	30€

D.O. RUEDA

El Perro Verde	25€
Fenomenal Sauvignon Blanc	22€
Marqués de Riscal Verdejo	25€
Finca Montico	29€
Belondrade y Lurton	50€

D.O. BIZKAIKO TXACOLINA

K-Pilota	25€
----------	-----

D.O. MÉNTRIDA

Loco 2012	67€
-----------	-----

D.O. TIERRA DE LEÓN

Ossian	45€
Quinta Apolonia	35€

VT CASTILLA Y LEÓN

El barco de la Corneta	45€
------------------------	-----

D.O. MADRID

Picarana	24€
----------	-----

D.O. YODEN DAUTE ISORA

Artífice Listán Blanco 2015	42€
-----------------------------	-----

D.O. PRIORAT

Cims de Porrera	40€
-----------------	-----

white / bianco by the glass / for copa

D.O. RIAS BAIXAS

Zarate Albariño	5€
-----------------	----

D.O. RUEDA

Marqués de Riscal Verdejo	4€
---------------------------	----

D.O. MADRID

Picarana	6€
----------	----

red / tinto

D.O. BIERZO

Petit Pitacum	18€
Pétalos del Bierzo	37€

D.O. PRIORAT

L'Inconscient	26€
Les Terrasses Velles Vignes	75€

D.O. TORO

Termes	58€
Páramos de Nicasia	31€
Matsu El Picaro	22€

D.O. VALENCIA

La Malkerida	21€
--------------	-----

D.O. RIBERA DEL DUERO

Venta Las vacas	28€
-----------------	-----

Pícaro del Águila	58€
Celia	102€
Emilio Moro	35€

D.O. JUMILLA

Juan Gil 12 meses	30€
-------------------	-----

D.O. EXTREMADURA

Habla del Silencio	32€
--------------------	-----

D.O. RIOJA

Baron de Chirel	90€
Sierra Cantabria	30€
Marqués de Murrieta-Reserva	48€
Castillo de Ygay	115€
Marqués de Riscal -Reserva	28€
La Locomotora Crianza	21€
Contino Reserva	65€
Paisajes Valsalado	45€

D.O. MADRID

Bartolo 2015	30€
El Hombre bala	37€
30000 Maravedies	32€
El Regajal	39€
La Mujer Cañón	95€
La Reina de los Deseos 95	95€
Rozas 1er Cru	68€

red / tinto by the glass / for copa

D.O. MADRID

El hombre bala	6€
Las Retamas	4€

D.O. BIERZO

Petit Pitacum	4€
---------------	----

D.O. RIOJA

La Locomotora	4€
Marques de Riscal Rsva	4€

rose / rosados

La galaxia	27€
Sospechoso	19€
Chivite Colección 125	50€

rose / rosado by the glass / for copa

Sospechoso	4€
------------	----

champagne

Bollinger Special Cuveé	125€
Ruinart Blanc de Blanc	130€
Delamotte Blanc de Blancs	160€
Egly Ouriet	195€

CHAMPAGNE ROSÉ

Billecart Salmon Rosé	90€
Bollinger Rose	160€
Tarlant	125€

PRESTIGE

1998 Krug	750€
2007 Bollinger La Grande Année	290€
1996 Billecart Clos de Saint Hilaire	760€
2009 Roederer Cristal	700€

cava

Llopart Brut Nature	50€
Torelló 225	45€
LÓrgan Brut Nature	44€
Torelló Brut Special Edition	37€
Torelló Palid (Rosé)	38€

cava by the glass / for copa

Torelló Brut (Special Edition)	7€
Torelló Palid copa	8€
Mistinguet Brut	6€
Mistinguet Rosado	7€

*Información de alérgenos disponible bajo petición

*Se informa que los productos de la pesca servidos crudos o poco cocinados cumplen con la normativa de prevención de anisakiasis aplicable.

HIELO
CARBÓN
COMER · BEBER · DISFRUTAR