



 (0424) 131-5745

 info@tonyalcarbon.com

Solicita tu presupuesto



Servicio de Catering

OFRECEMOS:

Parrillas & Ahumados

DeliSandwiches

Hamburguesas

Pizza al grill

NOSOTROS

Somos un servicio especializado en cocinar al carbón y humo, desde una crujiente pizza margarita, una jugosa hamburguesa ahumada, hasta una parrilla completa con carnes rostizadas, ahumadas o al grill.

Adicionalmente ofrecemos una succulenta selección de DeliSandwiches con rellenos calientes, hechos a cocción lenta, parrilla, plancha o ahumador.

Al carbón la vida es más sabrosa...

Síguenos en:



[tonyalcarbon](https://www.instagram.com/tonyalcarbon)



www.tonyalcarbon.com

J-502450360

Hamburguesas



¿Qué nos diferencia?

- La sazón de nuestra carne
- Cocinamos tanto al carbón como en plancha y humo
- Hacemos las carnes del tamaño que quieras
- Variedad de contornos y salsas bajo pedido

Hamburguesa básica



150 g de carne 100% res*
lechuga - cebolla - tomate
queso tipo americano
salsa de la casa

*otros gramajes disponibles



Síguenos en:



tonyalcarbon



J-502450360

Pizza al Grill



PIZZA BAR



Ofrecemos diversos
“toppings” para que armes
tu pizza



Para mayor
información:
(0424) 131-5745

¿Qué nos diferencia?

Cocinamos las pizzas
directamente a la
parrilla, quedando
deliciosamente crujientes,
con el toque ahumado
que le da el carbón



www.tonyalcarbon.com

Pizza al Grill



INGREDIENTES A ESCOGER:

**SALSA CRUDA * QUESO MOZZARELLA
QUESO TIPO PARMESANO * AJOPORRO
PIMENTÓN * CEBOLLA * ESPÁRRAGOS
JAMÓN NACIONAL * POLLO AHUMADO
ALBAHACA * RÚGULA Y MÁS...
(variedad sujeta a contratación)**



www.tonyalcarbon.com

J-502450360

DeliSandwiches



**PULLED PORK
GAITERO**



**COSTILLA
TRIFÁSICA**



**POLLITO
AHUMA'O**



¿Qué nos diferencia?

- Variedad de rellenos calientes en cerdo, res, pollo y chorizo
- Los preparamos a la parrilla, plancha, ahumador o cocción lenta
- Panes de masa madre



¡CREA TU SANDWICH BAR!

combina varios rellenos

Síguenos en:



tonyalcabon



DeliSandwiches



PULLED PORK GAITERO

Tierno cerdo estilo “pulled pork”, cocinado larga y lentamente en salsa con sazón navideño. Incluye tomate, lechuga, más mayo de aguacate y cebollín.

PULLED PORK TRIFÁSICO

Otro “pulled pork”, pero adobado con café+canela+papelón, más salsa casera estilo BBQ de café. Incluye cebolla morada, lechuga.

EL MUSLERO

Puro pernil asado al carbón, sazonado con un mojo caribeño. Incluye tomate, lechuga, más mayo de aguacate y cebollín.

EL MANTUANO

Delicioso asado negro deshilachado, con base unttable de plátano, y ensalada rallada perfumada con ají dulce.

EL MUSLERO

Puro pernil asado al carbón, sazonado con un mojo caribeño. Incluye tomate, lechuga, más mayo de aguacate y cebollín.

EL MANTUANO

Delicioso asado negro deshilachado, con base unttable de plátano, y ensalada rallada perfumada con ají dulce.

PEPITO PREGUNTÓN

El reconocido “Pepito” de res a la plancha, con cebolla y pimentón verde, queso amarillo y una salsa verde de la casa.

SLOPPYGANTE

Clásico norteamericano hecho con 185 g de carne de res molida, salsa ketchup, pimentón, cebolla, especias, más un soberbio toque de chile chipotle mexicano.

Síguenos en:



tonyalcabon



J-502450360

DeliSandwiches



POLLITO AHUMA'O

Jugosa y tierna pechuga de pollo, ahumada artesanalmente por nosotros. Incluye tomate, rúgula, más mayo con chipotle.

CHICA DE HUMO

Nuestra versión de la Reina Pepeada -mayo, aguacate, cebollín, ají dulce, cilantro- pero hecha con pollo ahumado.

CHORIZÓN GOZÓN

Pícaro choripán de chorizo ahumado, con mostaza dijon enaltecida, más mojo de pimentón, perejil, cilantro y cerveza.

RELLENOS AL GRILL Ó AHUMADOS

Res, cerdo y/o pollo a la parrilla/ahumados, más vegetales y salsas a escoger. Se cotiza según su preferencia.



Síguenos en:



tonyalcabon



J-502450360

Parrilla



¿Qué nos diferencia?

Mezclamos sabores y técnicas de cocción al carbón, para que tu parrilla sea diferente e inolvidable



**No hacemos parrilla,
¡COCINAMOS
AL CARBÓN!**



Para mayor
información:
(0424) 131-5745

Síguenos en:



tonyalcarbon



www.tonyalcarbon.com

J-502450360

Parrilla



DETALLE DE NUESTRAS PARRILLAS

PROTEÍNAS

RES

- Punta trasera
- Pollo de res
- Lomito
- Solomo
- Flat Iron

CERDO

- Costillas
- Lomo
- Lomito
- Punta trasera

POLLO

- Pechuga
- Cuadril
- Muslo
- Contra muslo

Trabajamos con productos nacionales de calidad; podemos cotizar otros cortes o piezas importadas.

CONTORNOS

ENSALADAS

- Mixta clásica, o con frutas (fresa, pera, melón, mango)
- Repollo con piña y pasitas
- Rallada clásica, o con manzana verde
- Pico de gallo, clásico o con aguacate y tocineta
- Clásicas: César, Capresa, Papa, Waldorf, Aguacate y palmito

EMBUTIDOS

- Chorizo, morcilla, chistorra, salchicha blanca parrillera

ACOMPAÑANTES

- Yuca con mojo, bollitos aliñados con ají dulce, papas fritas

Síguenos en:



tonyalecarbon



Para llevar



PULLED PORK GAITERO - Ref. 25,00/kg

Tierno cerdo estilo “pulled pork”, cocinado larga y lentamente en salsa con sazón navideño.

EL MANTUANO - Ref. 25,00/kg

Delicioso asado negro deshilachado, cocinada lentamente por 12 horas.

CARNE MEME CHADA - Ref. 22,00/kg

Criollísima carne mechada, la cual hacemos con mechas cortas para una mejor mordida (al usarla como relleno de empanadas, sandwiches o arepas).

CARNE MOLIDA, ESTILO MEDITERRÁNEO - Ref. 22,00/kg

Carne molida, hecha con aceitunas y alcaparras, ideal como relleno para empanadas, salsa para pasta o como proteína principal.

POLLO MEME CHADO - Ref. 22,00/kg

Pollo mechado, sazonado con aceitunas, alcaparras y pasitas.

PECHUGAS DE POLLO AHUMADAS - Ref. 25,00/kg

Jugosas y tiernas pechugas de pollo, ahumadas artesanalmente por nosotros. Un manjar.

RAGÚ BOLOGNESE - Ref. 25,00/kg

Tradicional ragú bolognese, cocinado por 4 horas, hecho con res y vino blanco.

SLOPPYCANTE - Ref. 25,00/kg

Clásico norteamericano hecho con carne de res molida, salsa ketchup, pimentón, cebolla, especias, más un soberbio toque de chile chipotle mexicano.

Síguenos en:



tonyalcabon



Encargos



PERNIL, PALETA DE CERDO - Ref. 28,00/kg

Horneado estilo tradicional, al carbón con mojo caribeño, o ahumado.

COSTILLAS TRIFÁSICAS - Ref. 28,00/kg

Soberbio costillar estilo St. Louis, ahumado, sazonado con nuestro adobo trifásico de café, canela y papelón, más salsa estilo BBQ hecha con espresso.

COSTICHINAS - Ref. 25,00/kg

Costillar estilo chino, sazonado con soya y toque agridulce, hecho al wok.

PULLED PORK TRIFÁSICO - Ref. 28,00/kg

Cerdo mechado ahumado, adobado con nuestro adobo trifásico, más salsa casera estilo BBQ de café.

FULL P.LOMO - Ref. 28,00/kg

Tierno lomo de cerdo delicadamente ahumado, con costra y glaseado dulce, más toque de mostaza Dijon y vinagre balsámico.

LOMITO "SUGAR DADDY" - Ref. 32,00/kg

Singular lomito de res asado, con costra picante de chile en polvo y pimientas, más un glaseado dulce de mantequilla, miel y más...

RAGÚ DE CORDERO - Ref. 30,00/kg

Exquisito ragú hecho con pierna de cordero, vino tinto, hierbas aromáticas...

CHICA DE HUMO - Ref. 22,00/kg

Nuestra versión de la Reina Pepeada -mayo, aguacate, cebollín, ají dulce, cilantro- pero hecha con pollo ahumado (en vez de hervido, gran diferencia).

CARNE PARA HAMBURGUESAS - Ref. 12,00/kg

100% res, del gramaje que desee, adobadas con nuestro "swing",

Síguenos en:



tonyalcabon

