

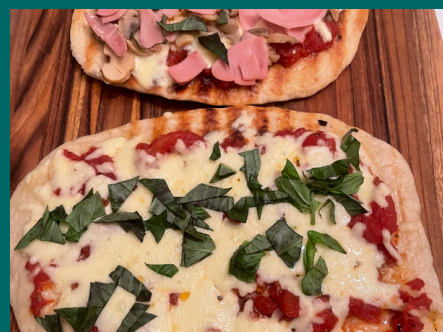


(0424) 131-5745



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

www.tonyalcarbon.com

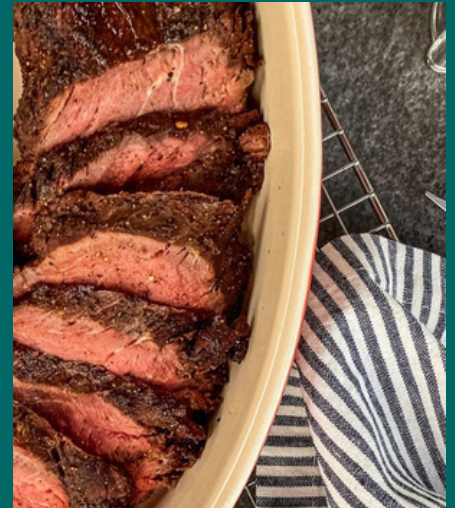
J-502450360



UNA PARRILLA DIFERENTE

tonyalcarbon.com

Parrilla



¿Qué nos diferencia?

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



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
- Falda
- Cesina
- Entraña

CERDO

- Costillas
- Lomo
- Lomito
- Pernil
- Paleta
- Punta trasera
- Copa (bondiola)
- Lechón

POLLO

- Pechuga
- Cuadril
- Muslo
- Contra muslo

CORDERO

- Chuletas
- Rack
- Pierna

DEL MAR

- Pescadería nacional e importada
- Mariscos: langostinos, camarones, calamares, pulpo, langosta

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

Utilizamos diversas técnicas de cocción, tales como:

- Brasa directa
- Ahumado
- Asado a carbón
- Rescoldo
- Rostizado
- Plancha

Síguenos en:  **tonyalcarbon**

J-502450360

Parrilla



CONTORNOS

ENSALADAS

- Mixta clásica, o con frutas (fresa, pera, melón, mango, kiwi)
- Con frutas asadas o al rescoldo: peras, duraznos, mango, patilla, fresas, uvas, cítricos
- Rallada: clásica, con manzana verde, con piña y pasas, chucrut
- Pico de gallo, clásico o con aguacate y tocineta
- Clásicas: Aguacate y Palmito, César, Capresa, Cottage, Papa, Pasta corta, Rusa, Waldorf

EMBUTIDOS

- Chorizo, morcilla, chistorra, salchicha blanca parrillera

ACOMPAÑANTES

- Yuca hervida o frita: con mojo cubano o de cerveza, crema de leche aliñada
- Bollitos: naturales, aliñados con ají dulce
- Papa: al rescoldo, fritas, en puré, aplastadas, estilo Hasselback, en cuñas, colombianas, papines
- Batata: al rescoldo, puré, fritas, en cuña
- Variedad de risotti
- Vegetales al grill, Ratatouille

Diseñamos un menú a su gusto



DELISANDWICHES

tonyalcarbon.com

DeliSandwiches



**PULLED PORK
GAITERO**



**COSTILLA
TRIFASICA**



**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:  **tonyalcarbon**

J-502450360

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 untada 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.

SLOPPYCANTE

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

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:  **tonyalcarbon**

J-502450360



BURGER BAR

tonyalcarbon.com

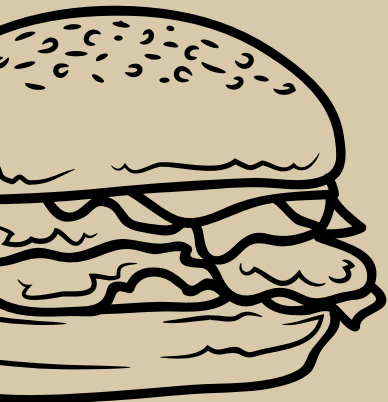
Hamburguesas



¿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

Hamburguesas



CONTORNOS ESPECIALES

VEGETALES

- Ajoporro frito
- Alfalfa
- Cebollas caramelizadas
- Cebollas encurtidas
- Champiñones
- Compota de cebolla y tocineta
- Hongos portobellos
- Jalapeños encurtidos
- Pepinillos encurtidos
- Rúgula
- Tocineta
- Tomates confitados
- Tomates secos

SALSAS

- Alioli clásica
- Aioli con pimentón asado
- Ketchup ahumada
- Ketchup con cerveza negra
- Ketchup con Sriracha
- Mayonesa asiática
- Mayonesa con albahaca
- Mayonesa con ají dulce
- Mayonesa con chipotle
- Mayonesa con cilantro
- Mostaza Antigua
- Mostaza Dijon
- Pesto

QUESOS

- Azul
- Brie
- Cabra
- Cheddar
- Edam
- Emmental
- Gouda
- Manchego
- Mozzarella

PAN

- Batata
- Brioche
- Papa
- Trigo

tonyalcarbon.com

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

J-502450360



PIZZA **BAR**

tonyalcarbon.com

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

J-502450360

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

The image shows three containers of Tony Al Carbon food product. The containers are cylindrical and filled with a brown, textured substance. They have white lids and a circular logo on the front. The logo features the text 'TONY' at the top and 'AL CARBON' at the bottom, with a central image of a bowl of food. The containers are arranged in a row, with the middle one slightly behind the other two. In the background, there is a green plant in a gold-colored vase.

**PARA
LLEVAR**

tonyalcarbon.com

Para llevar



Pulled Pork Gaitero

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

Ref. 15,00/500 g

Asado Negro “EL MANTUANO”

Delicioso y especiado asado negro deshilachado, cocinado lentamente por 12 horas.

Ref. 15,00/500 g

Carne Meme Chada

Criollísima carne mechada, con hebras cortas para mejor mordida como relleno en sandwiches y arepas.

Ref. 14,00/500 g

Carne molida, estilo mediterráneo

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

Ref. 14,00/500 g

Pollo Meme Chado

Pollo mechado, sazonado con aceitunas, alcaparras y pasitas. Siempre cumplidor...

Ref. 14,00/500 g

Supremas de pollo ahumadas

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

Ref. 28,00/kg

Clásico Ragú Bolognese

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

Ref. 15,00/500 g

Sloppycante

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

Ref. 15,00/500 g



POR ENCARGO

tonyalcarbon.com

Por encargo



Pernil o Paleta de cerdo

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

Ref. 28,00/ kg

Costillas Trifásicas de cerdo

Soberbio costillar, ahumado, sazonado con nuestro adobo trifásico de café, canela y papelón, más salsa estilo BBQ hecha con espresso. Precio por peso crudo.

Ref. 29,50/ kg

Costichinas

Costillas estilo chino, sazonado con soya y toque agridulce, hechas al wok. Precio por peso crudo.

Ref. 26,00/ kg

Pulled Pork Trifásico

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

Ref. 32,00/kg

Full P.Lomo

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

Ref. 32,00/kg

Lomito "Sugar Daddy"

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

Ref. 39,00/kg

Ragú de cordero

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

Ref. 16,00/500 g

Chica de Humo

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

Ref. 13,00/500 g