CHARLIE BROWNIE / VALENCIA

NUESTRA CARTA

Cocina mediterránea y de fusión
para compartir, disfrutar y repetir.

ENSALADAS | COMPARTIR | PRINCIPALES | POSTRES | ARROCES

EXTRAMURS · VALENCIA

charliebrownie.es

LA CARTA

ENSALADAS

Frescas y llenas de sabor.

Ensalada de pollo a baja temperatura — 15 €

Marinado al curry sobre cesta crujiente de arroz, mango, aguacate y lascas de parmesano.

La burrata — 15 €

Bastoncillos crujientes de berenjena, pesto, tomates salteados con miel de maracuyá.

LA CARTA

PARA COMPARTIR

Lo bueno sabe mejor en compañía.

El borek (1 ud.) — 8 €

Crujiente de espinacas y queso feta sobre reducción de membrillo y crema agria.

Las arepas (4 uds.) — 14 €

De maíz y queso, rellenas de ternera a la criolla acompañadas de guacamole.

Arepas veggies (4 uds.) — 12 €

De maíz y queso, rellenas de pico de gallo, mango, aguacate y crema agria acompañadas de guacamole.

Nuestras bravas — 8 €

Crujientes, cubiertas en nuestra salsa de kimchi casera y alli oli.

Lágrimas de pollo — 9,50 €

Rebozadas en panko acompañadas con salsa de miel-mostaza. Puedes acompañarlas con patatas fritas por 2,50 € más.

La carimañola de pato — 5,50 €

Croquetón de yuca relleno de pato confitado y manzana.

PARA COMPARTIR / CONTINUACIÓN

La carimañola veggie — 5 €
Croquetón de yuca relleno de gorgonzola y pera.

Nuestros tacos (4 uds.) — 14 €
Tortillas de arroz y yuca rellenas de pulled pork, pico de gallo y emulsión de curry.

Los nachos — 15 €
Totopos de maíz gratinados con 4 quesos, bacon, chili con carne, pico de gallo, salsa de quesos, crema agria y guacamole.

Las pataconas (4 uds.) — 16 €
Crujientes cestas de plátano macho rellenas de costilla de ternera a baja temperatura con un toque de sweet chili, guacamole, pico de gallo y mayo-maíz.

Las croquetas (1 ud.) — 2,90 €
De pollo de corral, setas y trufa; o de cocido.

La coca de alcachofas — 14,50 €
Confitada a baja temperatura con tomatitos asados, huevo mollet y jamón ibérico.

La coca de queso de cabra — 12,50 €
Con cebolla caramelizada, tomates asados y emulsión de romesco.

Chipirones — 15,50 €
Patagónicos, acompañados de una mahonesa coreana ligeramente picante. Puedes elegirlos a la plancha o rebozados.

Los torreznos — 15 €
Crujientitos, marinados en lima, cilantro, pico de gallo y aguacate.

Las alcachofas con foie micuit — 16 €
Corazones crujientes sobre cremoso de foie, cebollitas caramelizadas coronadas con foie micuit casero.

Los turcos — 14 €
Huevos poché sobre titaina, crema de yogurt griego, zaatar y piñones, servidos con pan pita.

Brioche de pulled chicken (2 uds.) — 12 €
Relleno de pulled chicken con crema trufada, cebolla encurtida y cebolla crujiente.

PARA COMPARTIR / CONTINUACIÓN

Brioche de langostinos (2 uds.) — 14 €
Langostinos en tempura sobre ensaladilla fresca de manzana.

Brioche de foie micuit (2 uds.) — 17 €
Medallones de foie micuit con confitura de higos, naranjas confitadas y cristales de sal negra.

LA CARTA

PRINCIPALES

Platos con mucho carácter.

El sandwich club — 15 €
De pollo cremoso, bacon, cheddar, mozzarella, tomate, lechuga, mahonesa de pesto y patatas fritas.

El pastrami — 15 €
Sándwich de pastrami casero con gouda, cheddar, pepinillos, tomate, mahonesa de mostaza antigua y patatas fritas.

La burguesa madurada con foie micuit (200 g) — 18 €
Hamburguesa de vaca rubia gallega madurada, cheddar, mozzarella, tomate, mermelada de bacon, foie micuit, pan brioche casero y patatas fritas.

El entrecote (300 g) — 25 €
De novillo a la piedra acompañado de patatas fritas y pimientos del padrón.

El pulpo — 21 €
Braseado a la parrilla, con aceite de ajo y romero sobre patatas asadas y emulsión de quesos.

El tartar — 17 €
Salmón, verduritas frescas, mango, bulgogi, virutas de plátano macho y miel de maracuyá.

El ceviche cartagenero — 16 €
De gambas, con pico de gallo, mango y salsa golf.

El tiradito — 17 €
Salmón marinado en lima, ají amarillo, miel de maracuyá y zumac con rabanitos, boniatos y yuca crujiente.

PRINCIPALES / CONTINUACIÓN

Causa limeña — 17 €

Timbal de patata baby con ají amarillo, pulpo, gambas en salsa golf, coronado de aguacate y cebolla morada.

Sustituye patatas fritas por bastoncitos de boniato: +1,80 €

LA CARTA

POSTRES

Siempre queda un huequito.

Brownie de chocolate 80 % con helado de vainilla — 8 €

Strudel de manzanas confitadas con canela y helado de vainilla — 8 €

Torrijas de pan brioche casero con helado de leche merengada — 8 €

Tarta de queso con coulis de frutos rojos — 8 €

LA CARTA

ARROCES POR ENCARGO

Mínimo 24 horas de antelación · precios por persona.

Paella valenciana — 14 €

Paella de verduras — 13 €

ARROCES POR ENCARGO / CONTINUACIÓN

Paella / meloso de chipirones, ajos tiernos y habitas	15 €
Arroz del senyoret	16,50 €
Paella / meloso de bogavante	19,50 €
Paella / meloso de marisco	15,50 €
Arroz negro con chipirones y alcachofas	15 €
Fideuá	14 €

Todos los arroces son por encargo, con 24 h de antelación.

CHARLIE BROWNIE

¿Te guardamos una mesita?

Ven a compartir una buena comida.
Te esperamos en Extramurs, Valencia.

RESERVAR EN LA WEB

charliebrownie.es

Consulta al personal por alérgenos e intolerancias.