





Menú Gastronómico

Aperitivo



Por la lengua muere el pez
(Lamina de ternera pajuna con nuestra vinagreta)    

Entrantes individuales

Ensalada César con cogollo asado y pavo marinado   

Gazpacho de melocotón y tomate con salmón marinado  

Plato principal a elegir

Lomo de bacalao sobre calabaza frita, salsa de naranja y polvo de aceitunas negras  

○

Corte de ibérico con nuestra salsa barbacoa al whisky   

Postre

Nuestro Tiramisú del Carmen    

35€ por persona IVA Incluido

El menú solo incluye botella de agua mineral y pan

Nuestra Carta

  Pan artesanal1,00€



Pan sin gluten.....1,25€

 Porción de mantequilla0,30€

 Jamón ibérico con almendras
100gr.....20€ 60gr.....13€



 Queso de oveja curado con membrillo casero y
nueces 100gr.....18€ 60gr.....10€

      Mini pastelas de cordero (4 ud) con miel de
caña y chips de hortalizas13€





      Croquetas de cocido y pescado sobre salsa de
pimientos del piquillo a la vainilla7,00€



  Canelón de berenjena y queso de cabra con
salsa de tomate y albahaca15€

     Ensalada de la huerta con atún y huevo....15€

  Crema de patatas violeta, puerro y remolacha
con juliana de cecina10€

Chuleta de ternera pajuna a la parrilla25€ (500gr)

    Croissant relleno de costilla de ternera con
ensalada de rucula y queso Maravilla.....22€

  Cochinillo confitado a la vainilla con manzana
asada, ciruelas al vino dulce y salsa de miel
blanca a la canela24€

 Pata de pulpo con sarandungui de calabacín y
mahonesa de ajo negro24€

    Lubina asada sobre fideuá de calamares y
mahonesa de kimchi23€

   Tataki de Atún con ajo blanco de habas, salsa
de frutos rojos y judías verdes marinadas.22€

  Si usted tiene alergia o intolerancia a algún alimento comuníquelo a nuestro personal de sala
10% IVA Incluido

Nuestros Arroces

Paella mixta o arroz caldoso de pollo, pescado y marisco 🐟🐠🐡🍷🌿 (min 2 personas)...16€/persona

Paella vegetal de espárragos, habas y alcachofas 🍷🌿 (min 2 personas).....16€/persona

Paella de picadillo de chorizo setas y queso de cabra gratinado 🍷🍴🌿 (min 2 personas).....16€/persona

El arroz sorpresa del chef (min 2 personas)16€/persona

Arroz cremoso de setas y rucúla con perfume de trufa 🌿.....16€/persona



Los postres

Souffle de chocolate sobre frutos rojos y sorbete de frambuesa 🍷🍴🍷.....10,00€

Bizcocho caliente de azafrán con su helado y crema de chocolate 🍷🍴.....9,00€

Arroz con leche y mascarpone con galleta y helado de canela 🍷🍴🍷.....7,50€

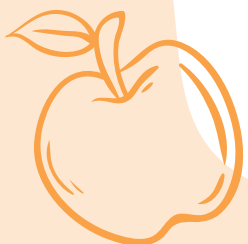
Espuma de leche frita caramelizada sobre granizado de carajillo 🍷🍷.....7,50€

Trufas caseras del carmen (5 uds) 🍷🍴.....6,00€

Helado de chocolate, vainilla, leche merengada o azafrán 🍷🍴🍷.....4,50€

Sorbete de frambuesa o limón 🍷🍷.....4,50€

Fruta de temporada4,50€





Té e infusión



Brisas de Oriente: Té negro con cóctel de frutas a la vainilla2,20€

Perlas de Sierra Nevada: Té verde, té blanco, piña, papaya, caléndula y aciano2,20€

Aloe Vera: Té roiboos con Aloe Vera.....2,20€

Cuentos de la Alhambra: Té verde, malva, rosas e hibiscus2,20€

Embrujo de Granada: Té negro, roiboos, vainilla y flores.....2,20€

Infusión: Manzanilla, menta poleo, tila, frutos rojos1,80€

Café

Café Classico: De sabor suave y afrutado gracias a la presencia de los mejores arábicas americanos y el origen Kenia2,50€

Café Decafee: Café descafeinado arábica de América central y Suramérica2,50€

Café Delicato: Café de origen Colombia de sabor afrutado y suave.....2,50€

Chocolates a la taza

Chocolate con leche.....3,00€

Chocolate after eight.....3,50€

Chocolate noir3,50€



Si usted tiene alergia o intolerancia a algún alimento comuníquelo a nuestro personal de sala
10% IVA Incluido



Carta de bebida



Agua mineral sin gas 1l.....	3,50€
Agua mineral con gas 1/2l.....	2,25€
Appletiser.....	2,50€
Refresco.....	2,90€
Zumo de botellín.....	2,50€
Zumo natural de naranja.....	4,10€

Tercio cerveza.....	2,90€
Tercio cerveza sin alcohol.....	2,90€
Quinto cerveza.....	2,30€
Alhambra Reserva 1925.....	3,85€
Alhambra Reserva Roja.....	3,85€
Mahou 0,0 Tostada.....	3,85€
Radler San Miguel.....	3,85€
Cerveza artesanal Lanchar.....	3,85€
Cerveza artesanal Trigonometría.....	3,85€



Copa vino de la casa.....	3,50€
Copa vino de Rioja /Ribera.....	3,90€
Copa de cava.....	3,25€
Copa de sangría.....	3,40€
Jarra de sangría.....	14,00€
Tinto de verano.....	2,85€
Vermut o Martini.....	4,20€

Manzanilla en rama Barbadillo.....	3,00€
Fino Tío Pepe González Byass.....	3,25€
Néctar de Pedro Ximénez González Byass....	3,25€
Oloroso dulce Solera 1847 González Byass....	4,00€
Oloroso seco Alfonso González Byass.....	4,00€
Amontillado seco Viña AB González Byass.....	3,50€
Oporto Tawny 10 años.....	3,90€
Oporto Tawny 20 años.....	6,50€
Palo Cortao Leonor 15 años González Byass.....	5,00€
Pedro Ximénez Noé González Byass.....	10,00€
Ispnya Pedro Ximénez Motilla Moriles.....	4,00€
Fernández Doblas Vino dulce Pedro Ximénez.....	3,25€

