



*Estimado cliente:*

*A continuación, le presentamos la propuesta de menú que nuestro equipo de cocina ha preparado para celebrar la última noche del año 2022.*

*En caso de que se decida a reservar con nosotros y si lo hace antes del 25 de diciembre de 2022 mediante un ingreso en concepto de reserva del 25 % del total de la factura, el día de la cena le haremos un descuento del 5 % en su factura. Solicítenos más información.*

*Solo confirmaremos las reservas que hayan realizado el ingreso de la cantidad solicitada.*

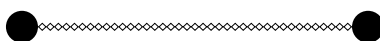
*Le recordamos que su reserva está sujeta a nuestra política de cancelación, por lo que si cancela su reserva fuera de plazo no le devolveremos la cantidad ingresada en concepto de reserva.*

*Plazos de cancelación: deberá cancelar antes de 72 horas para reservas con menú cerrado.*

*Esperamos contar con su compañía*

*Atentamente*

*Restaurante Carmen de San Miguel*



*Plaza Torres Bermejas, 3 (Alhambra) • 18009 Granada*

*paqui@carmensanmiguel.com • T. 958 226 723*

*carmensanmiguel.com*

## MENÚ NOCHEVIEJA 2022

---

### DE TAPITAS

Yogur de foie con huevas de trucha  
Bombón de ternera pajuna relleno de  
hongos con su toque ahumado y cru-  
jiente de maíz

### LA HUERTA

Ensalada de pularda en escabeche  
rellena de gambas y vinagreta de frutos  
secos



### ALGO CALENTITO

Cocotte de changurro a la bilbaína con  
espuma de coliflor



### DE NUESTRO MAR

Esturión al vino tinto con ensalada de  
lentejas beluga



### DEL CAMPO

Jarrete de cordero a la miel de romero  
con migas de pastor



### DULCE TENTACIÓN

Tiramisú de turrón con perlas de pon-  
che  
Uvas de la suerte



### Y ADEMÁS

Agua, cerveza barril, manzanilla,  
refresco, café o infusión

Muñana 1188 Cabernet Sauvignon

Muñana 1188 Chardonnay

Muñana 1188 vino espumoso  
chardonnay Brut Nature

---

**PRECIO POR PERSONA: 100 € IVA INCLUIDO**