

Diego Morales  
Jorge Matas  
Fernando Pérez

# Carmen de San Miguel

El equipo del Carmen de San Miguel presenta:

29.Abril.2023  
GRANADA



## PRESENTE, PASADO Y FUTURO

Precio por menú:  
**55 €**

*“Un menú especialmente diseñado para esta noche mágica.”*

### Aperitivos

*Bolita de pan de tomate con jamón y fino.*

*Bocado crujiente de queso de Los Teatinos.*

*“De la Costa Tropical a la capital”  
(tartar de quisquilla sobre pan de ola y aire cítrico)*

*“Leche con galletas”  
(galleta oreo rellena de mousse de anchoa con  
vasito de ajo blanco de almendras)*

*Croqueta cremosa de espárragos trigueros con  
perfume de menta fresca.*

### Ensaladas

*“Los cipreses de la Fundación”  
(habas y guisantes en pesto con brotes y lámina de  
panceta transpatente con yemas de espárrago tiernas)*

### Sopa

*“Caballa nadando en la costa de Motril”  
(Surtido de salmorejos en tres colores: aguacate, mango  
y tomate; Con caballa encurtida, dados de pepino y  
pan de telera)*

### Pescado

*“La trucha que pasea por la Vega de Granada”  
(trucha en brick con brunoise de verduritas de  
nuestra vega y salsa de azafrán)*

### Carne

*“Huéscar está en el Carmen”  
(Taco de cordero segureño prensado en su jugo)*

### Postre

*“El Carmen en el Corpus está de feria”  
(manzana de feria osmotizada con té verde, algodón  
de azúcar y sorbete de manzana)*

*El menú incluye Pan y Agua.  
Bebida no incluida.*

*Se servirá una copa de espumoso  
Granadino con el postre.*



RESTAURANTE & MIRADOR