





BIENVENIDOS AL RESTAURANTE CARMEN DE SAN MIGUEL

El equipo del Carmen de San Miguel, en colaboración con la Denominación de Origen Poniente de Granada les ofrece este Menú Gastronómico especialmente diseñado por nuestro chef para inaugurar las primeras jornadas gastronómicas del inicio de campaña de aceitunas con lo mejor que ofrece nuestra tierra esta temporada, aderezado por los vírgenes extras de las variedades de aceituna presentes en la DOP Poniente de Granada, cuya recolección se ha iniciado estos días.

En este establecimieto apostamos por los mejores productos de temporada y de nuestro entorno más cercano.

Granada es una provincia maravillosa que ofrece excelentes materias primas, desde la Costa Tropical hasta Sierra Nevada, desde el Poniente Altiplano, pasando por los Montes Orientales hasta la Alpujarra y el Valle de Lecrín.

Esperamos que disfrute de la experiencia.









MENÚ JORNADAS GASTRONÓMICAS DEL INICIO DE CAMPAÑA DE ACEITUNAS 2023 EN LA DOP PONIENTE DE GRANADA

COMENZAMOS

Aceite del poniente Granadino
Pan de Adrián
Aceitunas aliñadas

VAMOS CON LOS PLATOS FUERTES

DE NUESTRAS COSTAS, ABRIENDO LOS FARDOS

Bacalao embotado en tomate con aceite picual

PREPARANDO LA TALEGA POR LA MAÑANA

Tartar de jamón de aceituna sobre mollete con tomate al aceite hojiblanca

Aceituna Gordal frita y rellena de queso de cabra

Bollito caliente de pan de Adrián con manteca colorá

DE NUESTRA SIERRA, DEBAJO DEL OLIVO

Estofado de ciervo con cebollitas y crema de castañas



ABRIMOS LA FIAMBRERA

Cogollo de lechuga macerado en ajoblanco con uvas y arenque al aceite picudo

Potaje de judias de la sierra con calabaza y acelgas

POSTRE, EL ARREMATE

Bizcocho de manzana al aceite lucio con helado de aceite picudo y naranja

PRECIO DEL MENÚ POR PERSONA: 55€

Solo se sirve un menú por persona. Bebidas no incluidas.

Si usted tiene alergia o intolerancia a algún alimento, por favor, comuníquelo a nuestro personal de sala.

Todos los aceites utilizados en la elaboración de los platos, son vírgenes extras amparados por la DOP

Poniende de Granada.

carmensanmiguel.com