



Bienvenidos al restaurante Carmen de San Miguel

El equipo del Carmen de San Miguel les ofrece este Menú Gastronómico especialmente diseñado por nuestro chef para que disfruten de esta última velada del año 2023 con lo mejor que ofrece nuestra tierra esta temporada.

En este establecimiento 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 y ..

¡ Feliz año 2024!



RESTAURANTE & MIRADOR

CENA DE GALA: ESPECIAL NOCHEVIEJA

RECEPCIÓN DE NOCHEVIEJA

Aceite del poniente granadino, pan de Adrián y aceitunas granadinas aliñadas

Cóctel de Vermouth blanco del Carmen con banderilla de frutas

TRIADA DE APERITIVOS:

Yema curada en soja con chips de vegetales variados

Medallón de Pularada en escabeche de mango

Tartar de atún y aguacate en pan de gamba

AHORA SI, COMIENZA LA ÚLTIMA VELADA DEL AÑO..

COMENZAMOS:

Carpaccio de carabinero con emulsión de chistorra, gel de piparras y carbón de yuca

ALGO CALENTITO:

Panecillo de cangrejo sobre sopa de mahonesa

DEL MAR:

Lomo de esturión al vino tinto con ensalada de lentejas beluga y alioli de yogurt

DE LA MONTAÑA:

Carré de cerdo ibérico asado con salsa de cerveza negra y crema de castañas



UN DESENLACE DULCE PARA ESTE 2023:

Maritoñi del Carmen, una nueva forma de disfrutarla

PRECIO DEL MENÚ POR PERSONA: 110€

Maridaje: Bermouth de nochevieja del Carmen , Muñana blanco Chardonnay 1188,

Muñana Cabernet reserva 1188, Muñana Brut Nature Espumoso 1188

Este menú NO incluye copas, pero si incluye agua, refrescos, cerveza, cafe o infusión.