



*Le damos la bienvenida a
Restaurante Mirador Carmen de San Miguel*

*Para disfrutar con lo mejor de nuestra cocina le recomendamos
nuestra variada carta, una apuesta decidida 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 al Altiplano, desde los Montes Orientales
hasta la Alpujarra y Valle de Lecrín.*



*Además de nuestra carta también le ofrecemos
nuestro menú gastronómico con lo mejor de nuestra tierra.
No dude en solicitarlo.*

Esperamos que disfrute de la experiencia.

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





PAN





- Pan artesanal de Jorge con harina ecológica y AOVE  2,00 €
- Pan sin gluten con AOVE.....2,10 €
- Porción de mantequilla o aceite.....  0,60 €

ENSALADAS

“Ensalada del Rey”

- Ensalada de tomate sopleteado, papaya,
aguacate, cebolla morada, sardinas anchoadas y AOVE  20,00 €
 (Opción vegetariana/vegana disponible sin sardina)

“Bosques de la Alhambra”

- Ensalada verde de calabacín, rúcula, espinacas,
champiñones, manzana, quinoa y queso tierno casero
con pesto rojo y daditos de pan de higo    20,00 €
 (Opción vegetariana/vegana disponible sin burrata)

RECUERDEN QUE SIEMPRE PUEDEN PREGUNTAR A NUESTRO
PERSONAL DE SALA POR LAS SUGERENCIAS DEL DÍA.



TRAZAS NO CONTEMPLADAS EN ALÉRGENOS, ROGAMOS QUE NOS
AVISE EN CASO DE ALERGIA/INTOLERANCIA SEVERA

10% IVA incluido

ENTRANTES

Jamón ibérico de aceitunas con almendras (100 gr).....		25,00 €
Surtido de quesos de Granada con membrillo casero y nueces (200 gr).....	 	25,00 €
Paté de perdíz con pan de naranja, cúrcuma y confitura de higos	   	20,00 €
Mini pastelas de cordero (4 unidades) con miel de caña y chips de hortalizas.....	    	18,00 €
Croquetas de cocido (2 unidades) y pulpo (2 unidades) sobre salsa de pimientos del piquillo a la vainilla y patatas paja	    	14,00 €
Canelón de berenjena y queso de cabra con salsa de tomate, albahaca y pesto	  	22,00 €
Steak tartar de vaca vieja madurado con patatas y tostas de pan de centeno (opción sin gluten)	    	25,00 €
Alcachofas confitadas con mayonesa de miso sobre salsa Romesco con jamón serrano y queso curado de vaca (2 unidades).....	   	12,00 €
 (Opción vegetariana disponible sin jamón y vegana sin jamón ni queso)		
“Huevos flamencos” Huevos con pisto, chorizo, morcilla y lonchas de jamón serrano preparado en directo.....	 	23,00 €

10% IVA incluido

CARNES



Corte de tira de ternera a la brasa con patatas a lo pobre y verduras. (Según peso)

Chuleta (500 gr. min) - 100g 8,00 € 40,00 € aprox

Entrecote 300 gr. aprox..... 28,00 €



Corte de tira de vaca madurada a la parrilla con patatas a lo pobre y verduras.
(Según peso)

Chuletón 1kg. - 100g 9,00 €..... 90,00 €/ kg

Entrecote 300 gr. aprox..... 30,00 €

Solomillo 250 gr. aprox..... 30,00 €





Cochinillo confitado a la vainilla con manzana asada,
ciruelas al vino dulce y salsa de miel blanca a la canela.....   30,00 €

Corte de cerdo ibérico con mostaza
de cerveza, col fermentada y patatas revolconas.....    26,00 €



Pierna de cabrito al horno con salsa de ajillo.....   28,00 €



Pollo capón guisado en pepitoria con patatas paja.....     25,00 €















Ración de patatas fritas en aceite de oliva..... 12,90 €

**TODAS LAS CARNES DE TERNERA/VACA, POLLO, CORDERO Y CABRITO
DE NUESTRA CARTA TIENEN CERTIFICADO HALAL**



10% IVA incluido

PESCADOS

Pata de pulpo asada sobre puré de coliflor y chocolate blanco con sal de curry.....	  	28,00 €
Bacalao en tomate con calabaza, piñones y pasas.....	  	26,00 €
Lomo de lubina de estero asado sobre crema de maíz ahumada y gel de remolacha asada.....	 	28,00 €
Calamar a la plancha relleno de carne de ternera sobre pisto nazarí y reducción de su jugo.....	     	28,00 €
Envases para llevar comida.....		0,90 €

RECUERDEN QUE SIEMPRE PUEDEN PREGUNTAR A NUESTRO PERSONAL DE SALA POR LAS SUGERENCIAS DEL DÍA.






















TRAZAS NO CONTEMPLADAS EN ALÉRGICOS, ROGAMOS QUE NOS AVISE EN CASO DE ALERGIA/INTOLERANCIA SEVERA

10% IVA incluido










carmensanmiguel.com

NUESTROS ARROCES Y FIDEUÁS

MÍNIMO 2 PERSONAS




























-  Paella vegetal de espárragos, habas y alcachofas.....   23,00 € por persona
- Arroz seco de picadillo de chorizo, setas y queso de cabra gratinado.....     25,00 € por persona
- Paella mixta de pollo, pescado y marisco.....     25,00 € por persona
- Paella ibérica de carrillada de cerdo, calabaza, setas y huevo frito.....     26,50 € por persona
- Paella sefardí con jarrete de cordero, berenjena, dátiles y almendras con alioli.....     26,50 € por persona

INDIVIDUALES

-  Arroz cremoso de espinacas y garbanzos.....   22,50 €
- Fideuá seca con habitas, bacalao y gambas con majao de almendra y alioli.....       22,50 €
- Envases para llevar comida..... 0,90 €

10% IVA incluido

LOS POSTRES

Tiramisú hecho en directo (opción sin gluten)	   	12,90 €
Tarta de queso y calabaza asada con helado de caramelo salado	 	12,90 €
Tarta tatin de manzana con helado de pestiño	   	12,90 €
Coulant de pistacho con helado de violetas y salsa toffee	   	12,90 €
Pastel “ <i>Locos por el chocolate</i> ”	   	12,00 €
Trufas caseras del Carmen (6 unidades)	 	9,25 €
Helado de chocolate o vainilla o leche merengada o café	  	6,50 €
Helados especiales de azafrán o pestiño o caramelo salado o violetas	  	8,00 €
Sorbete de frambuesa, o limón o mango		8,00 €
Fruta temporada		9,00 €

**RECUERDEN QUE SIEMPRE PUEDEN PREGUNTAR A NUESTRO
 PERSONAL DE SALA POR LAS SUGERENCIAS DEL DÍA.**



**TRAZAS NO CONTEMPLADAS EN ALÉRGICOS, ROGAMOS QUE NOS
 AVISE EN CASO DE ALERGIA/INTOLERANCIA SEVERA**

10% IVA incluido

TÉ E INFUSIÓN

Perlas de Sierra Nevada <i>Té verde, té blanco, piña, papaya, caléndula y aciano</i>	2,60 €
Aloe Vera <i>Té rooibos con Aloe Vera y mango</i>	2,60 €
Embrujo de Granada <i>Té negro, rooibos, vainilla y flores</i>	2,60 €
Té Pakistani <i>Té negro, canela, vainilla, cardamomo y clavo</i>	2,60 €
Té rojo Pu- Erh <i>Té rojo, canela y limón</i>	2,60 €
Té negro Ceylan <i>Té negro de hoja larga</i>	2,60 €
Infusión <i>Manzanilla, menta poleo, té verde, tila</i>	2,20 €

10% IVA incluido

CAFÉ SOL&CREMA

Deliciosa selección de cafés 100% arábigos suaves con aromas frutales y notas especiadas.

Café2,90 €
Arábica 100% natural. Origen: Brasil y Colombia

Café descafeinado2,90 €
Arábica 100% natural con matices florales. Origen: Colombia



Café bombón5,00 €
Deliciosa mezcla de café endulzado con leche condensada.

Café Irlandés11,50 €
Sofisticada mezcla de nuestro café con whiskey irlandés y crema semi montada.

Carajillo con licor5,50 €
Café con un toque de licor.

10% IVA incluido



RESTAURANTE & MIRADOR

carmensanmiguel.com