



CARTA

Elige, prueba y disfruta.

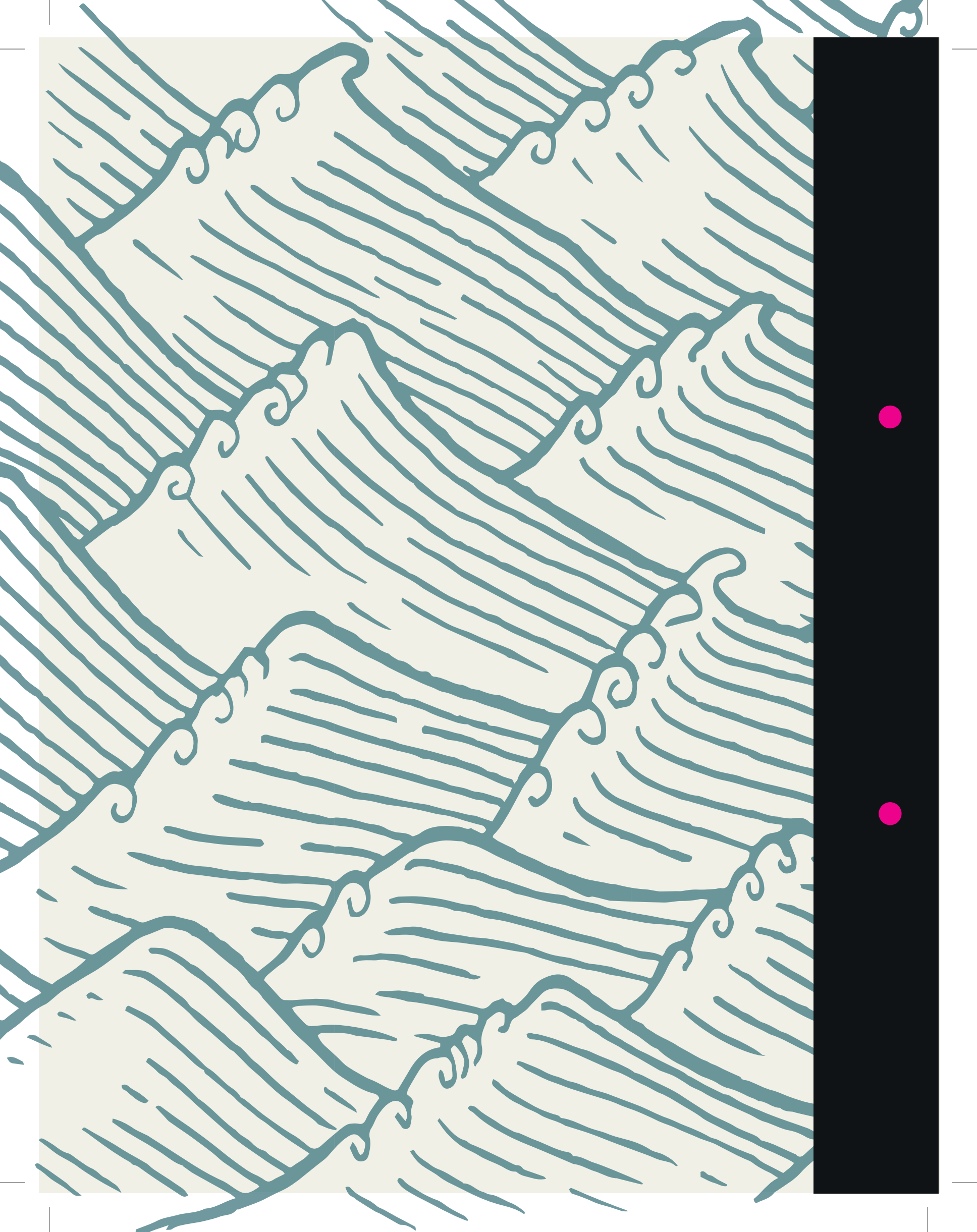
Restaurante
Los Carmenes



CARTA

Elige, prueba y disfruta





DE LA HUERTA

♦ TOMATE RAF CON AJOS. RAF tomato with garlic. // Tomate RAF à l'ail.	10,50 €
TOMATE RAF CON VENTRESCA DE CANTABRIA. RAF tomato with cantabrian tuna belly. // Tomate RAF avec ventre de thon cantabrique.	15,50 €
 TOMATE RAF CON ANCHOAS DE SANTOÑA. 6UND RAF tomato with cantabrian tuna belly. // Tomate RAF avec ventre de thon cantabrique.	15,50 €
 ENSALADA DE BURRATA, CHERRYS CONFITADOS Y PESTO VERDE. Burrata salad, confit cherry tomatoes, and green pesto. // Salade de burrata, tomates cerises confites et pesto vert.	14,80 €
  ENSALADA DE POLLO EN ESCABECHE CON SU VINAGRETA, BOLITAS DE QUESO EN ACEITE, Y CHERRYS CONFITADOS. Pickled chicken salad with its vinaigrette, cheese balls in oil, and confit cherry tomatoes. // Salade de poulet mariné avec sa vinaigrette, boules de fromage à l'huile et tomates cerises confites.	14,80 €
 BERENJENA ASADA Y GLASEADA CON PASTA MISO, PALOMITAS SALTEADAS Y BROTES FRESCOS. Roasted and glazed aubergine with miso paste, amaranth popcorn, and fresh sprouts. // Aubergine rôtie et glacée avec de la pâte de miso, du pop-corn d'amarante et des pousses fraîches.	11,80 €
	

ENTRANTES

♦ ENTRANTE DE TEMPORADA. Seasonal starter. // Entrée saisonnière.	
♦ QUESO CURADO. 250GR APROX. Hard cheese. // Fromage à pâte dure.	18 €
	
♦ JAMÓN IBÉRICO. 250GR APROX. Iberian ham. // Jambon ibérique.	27,50 €
♦ ANCHOAS DE SANTOÑA. 10 UND. Anchovies from santoña. // Anchois de santoña.	12 €
	
♦ HUEVOS ROTOS CON JAMÓN IBÉRICO Y TRUFA. Broken eggs with iberian ham and truffle. // Oeufs cassés avec jambon ibérique et truffe.	17,50 €
	
♦ TARTAR DE ATÚN CON YEMA DE HUEVO MACERADA EN SOJA. Tuna tartare with soy-marinated egg yolk. // Tartare de thon au jaune d'œuf mariné au soja.	18,50 €
  	
♦ GOXOÑUELO. BUÑUELO DE SIFÓN RELLENO DE TARTAR DE TXULETA. PREMIADO EN EL CAMPEONATO DE PINTXOS DE GIPUZKOA. Goxoñuelo - spongy batter filled with txuleta tartare. // Goxoñuelo - pâte moelleuse fourrée de tartare de txuleta.	4 €/UND
   	
♦ CARPACCIO DE TERNERA, PARMESANO, MOUSSE DE MEMBRILLO Y BROTES. Beef carpaccio with parmesan, quince mousse, and sprouts. // Carpaccio de bœuf au parmesan, mousse de coing et pousses.	20 €
	

DEL MAR

- ◆ **GAMBA ROJA. 250GR APROX.** 27,50 €
Red prawns. // Crevettes rouges.

- ◆ **MELOSO DE PULPO Y JIBIA.** 19 €
Creamy rice octopus and cuttlefish. // Riz crémeux au poulpe et à la seiche.

- ◆ **CALAMAR EN ACEITE. 500/GR APROX.** 30 €
Squid in oil. // Calamars à l'huile.

- ◆ **CALAMAR, PLANCHA O FRITO. 500/GR APROX.** 26 €
Squid, grilled or fried. // Calamars, grillés ou frits.

- ◆ **PULPO ASADO CON AJO BLANCO ANDALUZ Y CHIPS DE CHIRIVÍA.** 26,50 €
Grilled octopus with andalusian "ajo blanco" and parsnip chips. // Poulpe grillé avec « ajo blanco » andalou et chips de panais.
  
- ◆ **BACALAO CON BASE DE PISTO DE ALMERÍA Y ACEITE DE AJO-PEREJIL.** 17,20 €
Cod with a base of Almerian "pisto" and garlic and parsley oil // Morue accompagnée d'une base de « pisto » d'Almeria et d'huile à l'ail et au persil.

- ◆ **LINGOTE DE ATÚN PLANCHA, CARAMELO DE PIQUILLOS Y VERDURA DE TEMPORADA SALTEADA.** 19,50 €
Seared tuna block, piquillo pepper caramel, and sautéed seasonal vegetables. // Bloc de thon poêlé, caramel de piment piquillo et légumes de saison sautés.


DE LA TIERRA

- ◆ **CHULETA DE VACA SIMMENTAL. 500 GR.** 27 €
Simmental beef chop. // Côte de bœuf Simmental.
- ◆ **ARROZ EN LLAUNA DE CARRILLERAS DE VACA Y SETAS.** 20 €
"Llauna" style rice with beef cheeks and mushrooms. // Riz façon « Llauna » avec joues de bœuf et champignons.
- ◆ **CHULETA DE VACA SIMMENTAL. CHULETA CON GUARNICIÓN A ELEGIR DE: PIQUILLOS ASADOS O PATATAS FRITAS.** 58 €/kg
Simmental beef chop. Choice of side: roasted piquillo peppers or french fries. // Côte de bœuf Simmental. Accompagnement au choix : poivrons piquillos rôtis ou frites.
- ◆ **SOLOMILLO DE VACA, DEMI GLACE DEL MISMO Y PIMIENTOS DEL PIQUILLO.** 28 €
Beef tenderloin, its own demi-glace, and piquillo peppers. // Filet de bœuf, sa propre sauce demi-glace et poivrons piquillos.
- ◆ **SECRETO DE CERDO IBÉRICO CON TOMILLO Y ROMERO, Y PATATAS ASADAS CON MOJO PICÓN.** 18 €
Iberian pork "secreto" with thyme and rosemary, and roasted potatoes with "mojo picon" sauce. // Porc ibérique « secreto » au thym et au romarin, accompagné de pommes de terre rôties et d'une sauce « mojo picon ».

- ◆ **PRESA DE CERDO IBÉRICO CON SALSAL AL VINO, PATATAS MACHACADAS Y VERDURAS SALTEADAS.** 24 €
Iberian pork "presa" with wine sauce, mashed potatoes, and sautéed vegetables. // Presa de porc ibérique avec sauce au vin, purée de pommes de terre et légumes sautés.

- ◆ **COSTILLA VACA A BAJA TEMPERATURA, GLASEADA CON SALSAL ROBERT, Y VERDURITAS SALTEADAS.** 19 €
Slow-cooked beef rib, glazed with robert sauce, and sautéed vegetables. // Côte de bœuf cuite lentement, nappée de sauce Robert et accompagnée de légumes sautés.


LO DULCE

- ◆ **TARTA DE QUESO CON HELADO.** 7 €
Cheesecake with ice cream. // Gâteau au fromage avec crème glacée.
 
- ◆ **COULANT CASERO EN RAMEQUIN CON HELADO.** 7,50 €
Homemade chocolate coulant in an individual cup with ice cream. // Coulant au chocolat maison dans une coupe individuelle accompagnée de glace.
 
- ◆ **TORRIJA EN PAN DE BRIOCHE, CARAMELIZADA CON HELADO.** 7,50 €
Brioche french toast, caramelized, with meringue milk ice cream. // Pain perdu brioché caramélisé, accompagné d'une glace au lait meringué.
 
- ◆ **TOMATE DE ALMERÍA. MOUSSE DE FRAMBUESA, RELLENO DE CONFITURA DE TOMATE, CON TIERRA DE GALLETA LOTUS.** 8 €
Almeria tomato. raspberry mousse filled with tomato jam, with lotus cookie crumble. // Tomate d'Almeria. Mousse à la framboise fourrée à la confiture de tomates, avec crumble de biscuits au lotus.
  



CARTA DE VINOS

Elige, prueba y disfruta





RIOJAS

♦ LÓPEZ DE HARO CRIANZA - (75CL)	18,00€
♦ PIEROLA CRIANZA - (75CL)	18,00€
♦ AZPILICUETA CRIANZA - (75CL)	18,50€
♦ RAMON BILBAO CRIANZA - (75CL)	19,50€
♦ LUIS CAÑAS CRIANZA - (75CL)	21,00€
♦ RAMON BILBAO EDICIÓN LIMITADA - (75CL)	23,00€
♦ MARQUÉS DE MURRIETA RESERVA - (75CL)	37,00€

RIBERAS

♦ CELESTE ROBLE - (75CL)	19,00€
♦ FINCA RESALSO EMILIO MORO - (75CL)	19,00€
♦ PESQUERA CRIANZA - (75CL)	28,00€
♦ EMILIO MORO CRIANZA - (75CL)	29,00€
♦ TRASLASCUESTAS ROBLE - (75CL)	19,00€
♦ ARZUAGA CRIANZA - (75CL)	30,00 €
♦ MALLEOLUS EMILIO MORO - (75CL)	48,00€
♦ PAGO DE CARRAOVEJAS - (75CL)	48,00€
♦ VEGA SICILIA VALBUENA 5ºAÑO - (75CL)	198,00€

D.O ALMERÍA

♦ CRISTINA CALVACHE (VINO BLANCO , ALBOLODUY) - (75CL)	19,00€
♦ SIERRA ALMAGRERA (VINO TINTO ,CUEVAS DE ALMANZORA) - (75CL)	19,00€



VINOS BLANCOS

♦ MAR DE FRADES (ALVARINHO) - (75cl)	29,00€
♦ PACO Y LOLA (ALVARINHO) - (75cl)	26,00€
♦ EL ZARZAL (GODELLO) - (75cl)	27,00€
♦ JOSÉ PARIENTE (RUEDA VERDEJO) - (75cl)	24,00€
♦ CYATHO (VERDEJO) - (75cl)	17,00€
♦ RAMON BILBAO (VERDEJO) - (75cl)	19,00€
♦ FINCA LAS CARABALLAS (VERDEJO ECOLÓGICO) - (75cl)	23,00€
♦ YLLERA 5.5 (FRIZZANTE) - (75cl)	19,00€

ROSADOS

♦ MEDIODÍA (NAVARRA) - (75cl)	17,00€
♦ PIEROLA ROSADO (RIOJA) - (75cl)	17,00€

CAVAS

♦ JUVÉ & CAMPS CINTA PÚRPURA - (75cl)	22,00€
♦ JUVÉ & CAMPS RESERVA DE LA FAMILIA - (75cl)	34,00€

CHAMPAGNE

♦ MOËT CHANDON BRUT - (75cl)	67,00€
♦ LAURENT-PERRIER - (75cl)	70,00€