

CARMEN MIRADOR DE



# MENÚS PARA GRUPOS







# MENÚ "LA VELA"

## Entrantes

*(a compartir cada 4 personas)*

Tartar de Tomate  
con Burratina Trufada y Avellanas Tostadas



Risotto de Carnaroli  
con Albaricoque y Pato



Empanadilla de Atún Rojo  
con Mayonesa de Kimchi y Salsa de Tamarindo  
(4Unidades)

## Primer Plato

*(A elegir)*

Bacalao Asado  
con Vinagreta de Manzana Reineta



Canelón de Carrillera de Vaca  
con Salsa de Gorgonzola y Mango

## Postre

*(Individual)*

Coulant de Chocolate  
sobre Sopa de Chocolate Blanco

## Bodega

*"Bebida ilimitada desde la llegada de los comensales  
hasta la salida de los postres".*

Vino Tinto La Vendimia (D.O Rioja)  
Vino Blanco K-Naia (D.O Rueda)  
Cerveza y Cerveza Sin Alcohol, Refrescos y Agua







# MENÚ AIXA

## Entrantes

*(a compartir cada 4 personas)*

Foie Micuit  
con Membrillo y Canutillos de Manzana Ácida



Tartar de Salmón  
sobre Causa Limeña & Verduritas al Natural



Arroz Meloso de Atún Rojo  
de Almadraza con Lascas de Tomate Liofilizado



Atún Picante  
sobre Alga Wakame y Daikon

## Primer Plato

*(A elegir)*

Taco de Tarantelo  
de Atún Rojo con Remolacha y Crema de Boniato



Brisket de Vaca Vieja  
sobre Trigoto Agridulce

## Postre

*(Individual)*

Crema de Bergamota  
sobre Galleta Sablé, con Chocolate Blanco y Curl de Lima

## Bodega

*"Bebida ilimitada desde la llegada de los comensales hasta la salida de los postres".*

Vino Tinto La Vendimia (D.O Rioja)

Vino Blanco K-Naia (D.O Rueda)

Cerveza y Cerveza Sin Alcohol, Refrescos y Agua







# MENÚ BERMEJA

## Entrantes

*(a compartir cada 4 personas)*

Foie Micuit  
con Membrillo y Canutillos de Manzana Ácida

Taco de Pulpo  
con Kausa en Panko y Emulsión de Ajo Negro

Tiradito de Pez Limón  
sobre Crema de Ají Amarillo y Aceite de Pimentón

## Primer Plato

*(Individual)*

Lomo de Corvina  
con Chutney de Remolacha y Pera

## Principal

*(Individual)*

Carrillera de Vacuno  
sobre Cous Cous y Vichysoisse de Coco

## Postre

*(Individual)*

Crema de Limón  
en Tartaleta y Suave Merengue

## Bodega

*"Bebida ilimitada desde la llegada de los comensales hasta la salida de los postres".*

Vino Tinto Hito (D.O Ribera del Duero)  
Vino Blanco Luis Cañas (D.O Rioja)  
Cerveza y Cerveza Sin Alcohol, Refrescos y Agua

82€  
persona  
(IVA INCLUIDO)





# MENÚ COMARES

## Entrantes

*(a compartir cada 4 personas)*

Milhojas de Foie  
con Queso de Cabra y Manzana Caramelizada



Samosas de Ave  
con Curry-Crema de Cereza y Salsa Sweet Chili- Naranja



Alcachofas en Flor  
confitadas con Romesco y Curl de Lima

## Primer Plato

*(Individual)*

Ventresca de Atún Rojo de Almadraba  
a la Parrilla, con Padrón y Cherry Confitado

## Principal

*(Individual)*

Solomillo de Vaca Vieja  
sobre Parmentier Trufada y Trufa Fresca

## Postre

*(Individual)*

Huevo relleno  
De Mousse de Chocolate Blanco & Fruta de la Pasión

## Bodega

*"Bebida ilimitada desde la llegada de los comensales hasta la salida de los postres".*

Vino Tinto Hito (D.O Ribera del Duero)  
Vino Blanco Luis Cañas (D.O Rioja)  
Cerveza y Cerveza Sin Alcohol, Refrescos y Agua

93€  
persona  
(IVA INCLUIDO)





# MENÚ CARLOS V

TIPO COCKTAIL

## Fríos

Gazpacho de Cereza con Copos de Queso Fresco ó crema de Calabaza con Jengibre y Curry (según temporada)  
Brocheta Caprese con Aceite de Pesto Genovés  
Ensaladilla de Piparra con Lima y Atún Rojo Macerado  
Tartar de Salchichón y Mostaza Verde al Estragón  
Cucharita de Tartar de Solomillo de Vaca Vieja Aromatizado al Whisky

## Calientes

Pastela Moruna  
Croquetita Cremosa de Chorizo Ibérico  
Empanadilla de Atún con Mahonesa de Kimchi y Tamarindo  
Flamenquín con Parmesano y Tártara  
Pollo Teriyaki con Salsa Shoyu y Semillas de Sésamo Tostado

## Postres

Vasitos de Yogurt con Mango  
Surtido de Bizcochos Artesanos  
Berlinas de Chocolate con Avellanas

## Bodega

*"Bebida ilimitada desde la llegada de los comensales hasta la salida de los postres".*

Vino Tinto La Vendimia (D.O Rioja)  
Vino Blanco K-Naia (D.O Rueda)  
Cerveza y Cerveza Sin Alcohol, Refrescos y Agua



**56€**  
persona  
(IVA INCLUIDO)





# MENÚ GENERALIFE

TIPO COCKTAIL

## Fríos

- Gazpacho de Cereza con Copos de Queso Fresco ó crema de Calabaza con Jengibre y Curry (según temporada)
- Hummus de Garbanzos con Leche de Coco y Pan Especiado
- Brocheta Caprese con Aceite de Pesto Genovés
- Ensaladilla de Piparra con Lima y Atún Rojo Macerado
- Tartar de Salchichón y Mostaza Verde al Estragón
- Macaron de Stilton al Pedro Ximénez
- Cucharita de Tartar de Solomillo de Vaca Vieja Aromatizado al Whisky

## Calientes

- Pastela Moruna
- Taco Crujiente de Cochinita Pibil con Cebolla Morada
- Croquetita Cremosa de Chorizo Ibérico
- Empanadilla de Atún con Mahonesa de Kimchi y Tamarindo
- Arroz de Ibéricos
- Flamenquín con Parmesano y Tártara
- Pollo Teriyaki con Salsa Shoyu y Semillas de Sésamo Tostado

## Postres

- Vasitos de Yogurt con Mango
- Surtido de Bizcochos Artesanos
- Berlinas de Chocolate con Avellana

## Bodega

*"Bebida ilimitada desde la llegada de los comensales hasta la salida de los postres".*

- Vino Tinto La Vendimia (D.O Rioja)
- Vino Blanco K-Naia (D.O Rueda)
- Cerveza y Cerveza Sin Alcohol, Refrescos y Agua







# MENÚ SAN NICOLÁS

TIPO COCKTAIL

## Fríos

- Gazpacho de Cereza con Copos de Queso Fresco ó crema de Calabaza con Jengibre y Curry (según temporada)
- Hummus de Garbanzos con Leche de Coco y Pan Especiado
- Brocheta Caprese con Aceite de Pesto Genovés
- Ensaladilla de Piparra con Lima y Atún Rojo Macerado
- Tartar de Salchichón y Mostaza Verde al Estragón
- Macaron de Stilton al Pedro Ximénez
- Cucharita de Tartar de Solomillo de Vaca Vieja Aromatizado al Whisky
- Bacalao ahumado con Tomate Ibérico
- Pionono de Sobrasada Mallorquina



Córner Quesos de Pequeñas Queserías Granadinas (6 Variedades)

## Calientes

- Pastela Moruna
- Taco Crujiente de Cochinita Pibil con Cebolla Morada
- Croquetita Cremosa de Chorizo Ibérico
- Empanadilla de Atún con Mahonesa de Kimchi y Tamarindo
- Gyoza de Cerdo y Verduritas con Salsa Hoisin
- Arroz de Ibéricos
- Flamenquín con Parmesano y Tártara
- Rollito de Pato Pekinés
- Pollo Teriyaki con Salsa Shoyu y Semillas de Sésamo Tostado

## Postres

- Vasitos de Yogurt con Mango
- Surtido de Bizcochos Artesanos
- Berlinas de Chocolate con Avellanas
- Mini Piononos

## Bodega

*"Bebida ilimitada desde la llegada de los comensales hasta la salida de los postres".*

- Vino Tinto La Vendimia (D.O Rioja)
- Vino Blanco K-Naia (D.O Rueda)
- Cerveza y Cerveza Sin Alcohol, Refrescos y Agua

