

¡LOS ÚLTIMOS SERÁN LOS PRIMEROS!

¡Leche frita con helado de vainilla!

El carácter de la abuela hecho postre. **7,30** 🌱 🥚 🥥

Sin remordimientos • Coulant de chocolate

100% casero y recién hecho **8,00** 🥚 🥥

El Bartolillo • Un clásico granadino que nunca falla **2,70** 🥚



Sopa fría de chocolate blanco • Con tocino de cielo **7,90** 🌱 🥚

Tarta de Queso • A nuestra manera: cremosa pero contundente **7,30** 🌱 🥚

Arroz con Leche • Cremoso y con canela **7,00** 🌱 🥚

Tarta de Pistacho • Semifría y **SIN GLUTEN** para todos los públicos **7,30** 🌱 🥚 🥥



*Comunicar al camarero la opción de vegano y vegetariano

Pan 1,50 / IVA incluido

🌱 Vegano 🥚 Vegetariano 🥥 Posibilidad vegetariano 🌱 Sin gluten 🥚 Posibilidad sin gluten 🥥 Sin Lactosa 🥥 Frutos secos

¡VERDE QUE TE QUIERO VERDE!

¡Bonito día! • Ensalada de bonito y cous-cous con vinagreta de miel **16,70** 🍷 🍷 🍷

Una Señora Perdiz • Ensalada de perdiz escabechada con aderezo de encurtidos **18,40** 🍷 🍷

Mar y Montaña (helada) • Ensalada de ahumados y queso de cabra coronados con helado de mostaza **17,80** 🍷 🍷

Ensalada Mixta • La de toda la vida **14,20** 🍷 🍷 🍷



PARA ABRIR BOCA...



‘El Señor Bellota’ • Jamón 100% ibérico con pan de pueblo y tomate natural rallado **25,00** 🍷

‘Profeta en su tierra’ • Jamón granadino de La Alpujarra con pan de pueblo y tomate natural rallado **16,30** 🍷

‘El viejo pastor’ • Queso curado 100% de oveja, en buena compañía de pasas y nueces **17,30** 🍷 🍷 🍷

‘La Reina de la casa’ • Ensaladilla rusa con gambas **11,50** 🍷 🍷

‘Rojo Cordobés’ • Salmorejo con su jamón y huevo picado, como marca la tradición **10,00** 🍷 🍷 🍷

‘Gazpacho rico, rico’ • Cuando el calor aprieta, el cuerpo lo pide (en temporada) **8,90** 🍷 🍷 🍷

*Comunicar al camarero la opción de vegano y vegetariano

Pan 1,50 / IVA incluido

🍷 Vegano 🍷 Vegetariano 🍷 Posibilidad vegetariano 🍷 Sin gluten 🍷 Posibilidad sin gluten 🍷 Sin Lactosa 🍷 Frutos secos

@restaurantescarmela





@restaurantescarmela



PARA ENTRAR EN CALOR...

‘Berenjenas fritas’ • Crujientes y adictivas. Con miel de caña y sésamo tostado **12,60** 🌱 🌿 🥚

‘Parrillada de verduras’ • Las mejores hortalizas de temporada con nuestro aceite de oliva virgen extra **14,20** 🌱 🌿 🥚

‘Los clásicos no mueren’ • Huevos rotos con jamón y patatas a lo pobre **15,60** 🥚 🌿

¡Manda huevos! • Huevos rotos con setas, langostinos y aceite de trufa **18,10** 🥚 🌿

‘La Flor y Nata’ • Flor de alcachofa a la parrilla con mousse de foie, gambas al ajillo, parmentier y crujiente de puerro **11,00** 🥚

‘El Tesoro del Huerto’ • Alcachofas con mousse de foie, huevo a baja temperatura, aceite de trufa y jamón **23,00** 🥚

Albóndigas Caseras • En salsa de almendras con patatas, como las hacía la abuela **20,50** 🥚

¡LAS FAMOSAS CROQUETAS DE CARMELA!

♥ De Jamón **3,10** 🥚

♥ De morcilla con cebolla caramelizada **3,10** 🥚

♥ De rabo de toro **3,10** 🥚



*Comunicar al camarero la opción de vegano y vegetariano

Pan 1,50 / IVA incluido

🌱 Vegano 🌿 Vegetariano 🥬 Posibilidad vegetariano 🥚 Sin gluten 🍷 Posibilidad sin gluten 🌿 Sin Lactosa 🥚 Frutos secos

TORTILLAS DE VERDAD HECHAS AL MOMENTO

Tortilla de patatas 'La Clásica' • Con sus huevos bien puestos **12,00**

Complementos:

♥ **Con callos** +2,50

♥ **Con salmorejo** +2,50



CUCHARA EN MANO

Sopa de Maimones • Un clásico granadino con pan frito que alimentaba a ejércitos **10,00**

Majaílo de Espinacas con Garbanzos • Al estilo de toda la vida **14,60**

Pochas con Codillo • Alubias blancas con codillo desmigado que se deshace en la boca **15,70**

Puchero de la Abuela • Con su pringá, como tiene que ser **15,30**

Callos con Garbanzos • Receta tradicional **16,30**

Gazpachuelo • Un capricho andaluz con langostinos y puerro confitado **14,50**

Cazuela de Pulpo • Pulpo tierno con garbanzos: un matrimonio perfecto **18,30 €**



*Comunicar al camarero la opción de vegano y vegetariano

Pan 1,50 / IVA incluido

🌱 Vegano 🌿 Vegetariano 🍵 Posibilidad vegetariano 🌾 Sin gluten 🌾 Posibilidad sin gluten 🥛 Sin Lactosa 🥜 Frutos secos

@restaurantescarmela



CARNE, QUÉ DEBILIDAD

Presa Ibérica • 100% Bellota, el tesoro del cerdo ibérico
25,20 🍷 🌱

Rabo de Toro • Estofado durante horas hasta que se hace la boca agua **25,70** 🍷 🌱

Codillo de Cerdo • Cocinado en su jugo. Más tierno, imposible **22,60** 🍷

Manitas de Cerdo • Deshuesadas con paciencia y bañadas en salsa de almendras **23,50** 🍷

T-Bone de Cerdo San Pascual • El legendario corte que combina solomillo y contra filete en una pieza **29,50** 🍷 🌱

Entrecot de Añejo • De hembra seleccionada **25,70** 🍷 🌱



LA MAR DE BUENOS

Pulpo a la Brasa • Con parmentier cremoso y el toque picante de nuestra salsa brava **26,20** 🍷

Pavía de Bacalao • crujiente por fuera, jugosa por dentro **17,40** 🌱

Bacalao Gratinado • Al ajo tostado con wok de verduras y patatas gajo **25,20** 🍷 🌱

Salmón a la parrilla • Con wok de verduras y patatas gajo **24,60** 🍷 🌱

*Comunicar al camarero la opción de vegano y vegetariano

Pan 1,50 / IVA incluido

🌱 Vegano 🌿 Vegetariano 🍷 Posibilidad vegetariano 🍷 Sin gluten 🍷 Posibilidad sin gluten 🌱 Sin Lactosa 🍷 Frutos secos