



37.17557075695791, -3.5964526451732318

LA AUTÉNTICA

LA AUTÉNTICA — LA CUCHARA — EL PESCAÍTO — LA PICCOLA — LA NONNA

Carmela

GRUPO GASTRONÓMICO



RESTAURANTES CARMELA.COM



Hi!

So glad you're here. We want to win over your stomach and, hopefully, your smile too. Order whatever you like, but savour it slowly. And come back. Leaving you wanting more is our favourite tip.

By the way, you're at **La Auténtica Carmela: the passion-red restaurant of Grupo Gastronómico Carmela.** Mediterranean cuisine: simple, hearty and made to be enjoyed. Nothing more.

But the best thing about our dishes is, without a doubt, the team of people who make them possible. The human warmth of those who cook for you and look after you... Now that's what really leaves a good taste in your mouth!

한국어

안녕하세요!

와주셔서 정말 기뻐요. 저희는 여러분의 입맛을 사로잡고 싶어요. 미소까지 가져가신다면 더할 나위 없어요. 먹고 싶은 건 뭐든 주문하세요, 단 천천히 즐기면서요. 그리고 또 오세요. 더 먹고 싶은 마음으로 돌아가게 하는 것, 그게 저희가 가장 좋아하는 팁이에요.

참고로, 지금 계신 곳은 라 아우텐티카 카르멜라: 그루포 가스트로노미코 카르멜라의 열정의 빨간 레스토랑이에요. 지중해 요리: 단순하고, 든든하고, 즐기 위한 요리예요. 그뿐이에요.

하지만 저희 요리에서 가장 훌륭한 건, 의심할 여지 없이, 그걸 가능하게 해주는 사람들이에요. 요리해주고 정성껏 돌봐주는 사람들의 따뜻한 마음... 그게 바로 가장 좋은 뒷맛을 남기는 것이랍니다!

Bonjour!

Comme on est contents que vous soyez là. On veut conquérir votre estomac et, si possible, votre sourire. Commandez ce qui vous fait envie, mais savourez-le tranquillement. Et revenez. Vous laissez avec l'envie d'en redemander, c'est notre pourboire préféré.

Au fait, vous êtes à **La Auténtica Carmela : le restaurant rouge passion du Grupo Gastronómico Carmela.** Cuisine méditerranéenne : simple, généreuse et gourmande. C'est tout.

Mais le meilleur de nos plats, c'est sans aucun doute l'équipe qui les rend possibles. La chaleur humaine de ceux qui cuisinent pour vous et vous chouchotent... Ça, c'est ce qui laisse vraiment un bon goût en bouche!



Communicate the vegan and vegetarian option to the waiter

Communiquez l'option végétalienne et végétarienne au serveur
비건 채식과 채식 옵션을 웨이터에게 전달하십시오



Vegan / Végétalien / 비건



Vegetarian / Végétarien / 채식주의자



Gluten-free / Sans gluten / 글루텐 프리



Lactose-free / Sans lactose / 락토스 프리



Possibility* / Possibilité* / 가능성*



DESSERTS / 정원에

- 01 Carmela's **Famous Chocolate Fondant** • 100% homemade warm
 : chocolate cake with a melted centre, served with ice cream **8.00** 🍷
 : **Le Célèbre Fondant au Chocolat** de la Famille Carmela • 100% fait maison,
 : gâteau au chocolat chaud avec cœur fondant, servi avec glace
 : 카르멜라 가족의 유명한 초콜릿 풍당 • 100% 수제, 따뜻한 초콜릿 케이크, 아이스크림과 함께

- 02 **Fried Milk** • homemade Spanish custard cake, lightly fried and dusted
 : with cinnamon and sugar **7.30 €** 🍷 🍷
 : **Lait Frit** • dessert espagnol maison à base de crème pâtissière, légèrement frit
 : et saupoudré de cannelle et sucre
 : 레체 프리타 • 수제 스페인식 커스터드 케이크, 가볍게 튀겨 시나몬과 설탕을 뿌린

- 03 **Pistachio Cake** • pistachio cream tart **7.30 €** 🍷 🍷
 : **Gâteau à la Pistache** • gâteau crémeuse à la pistache
 : 피스타치오 케이크 • 피스타치오 크림 타르트

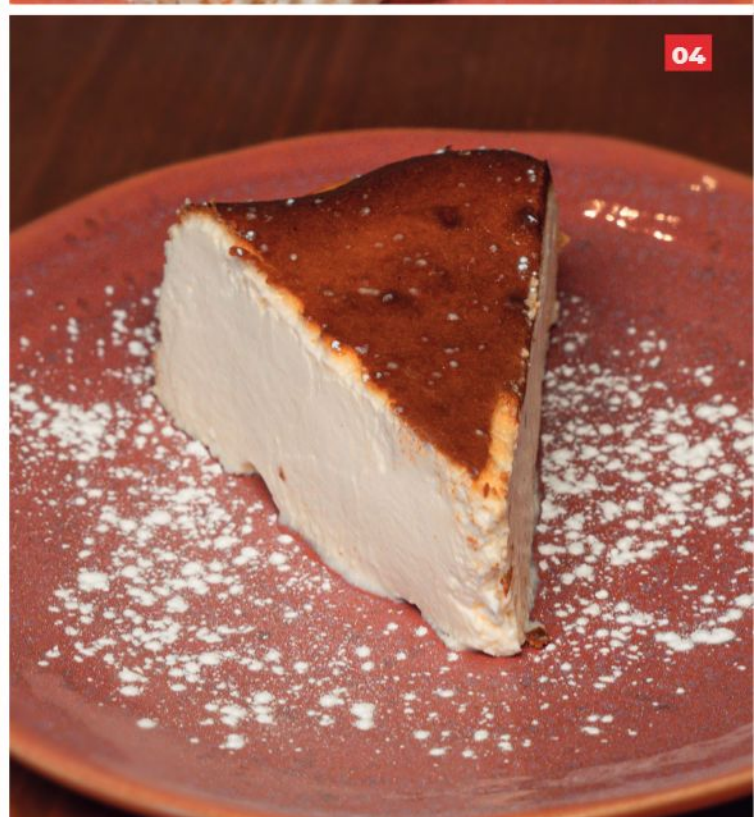
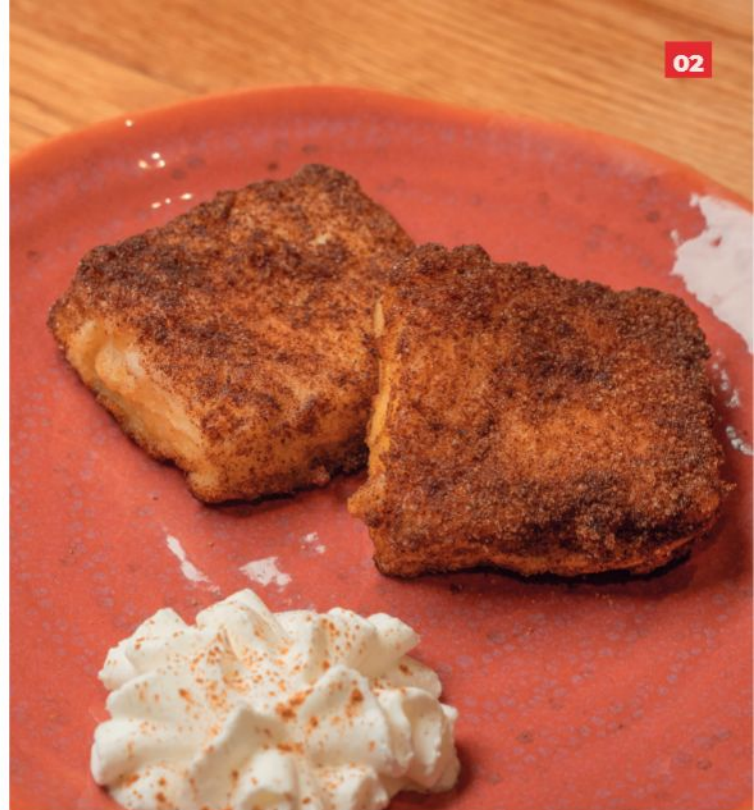
- 04 **Baked Cheesecake** • oven-baked creamy cheesecake **7.30 €** 🍷 🍷
 : **Cheesecake au Four** • cheesecake crémeux cuit au four
 : 구운 치즈케이크 • 오븐에 구운 크림 치즈케이크

- 05 **Fresh Seasonal Fruit** **6.00 €** 🍷 🍷 🍷
 : Fruits de Saison
 : 제철 신선 과일



Bread 1,50€/ Le pain 1,50€/ 빵/ 인당 1,5유로

VAT included / Prix avec TVA comprise / 세금 포함



SALADS / SALADES / 정원에서

- 06 Caesar Salad** • romaine lettuce, marinated chicken, croutons, cherry tomatoes, shaved parmesan and caesar dressing 🍅 🍗
Salade César • laitue romaine, poulet mariné, croûtons, tomates cerises, copeaux de parmesan et sauce César
 시저 샐러드 • 로메인 상추, 마리네이드 치킨, 크루통, 방울토마토, 파마산 치즈 플레이크, 시저 드레싱 16.30
- 07 Spinach Salad** • baby spinach, pear, bacon, cherry tomatoes, candied nuts and Pedro Ximénez wine reduction 🍅 🥜
Salade Popeye • épinards frais, poire, lardons, tomates cerises, fruits secs caramélisés et réduction de Pedro Ximénez / 시금치 샐러드 • 어린 시금치, 배, 베이컨, 방울토마토, 설탕 코팅 견과류, 페드로 히메네스 와인 소스 15.90
- 08 Tomato & Melva** • fresh garden tomato with Spanish canned tuna (melva) in olive oil 🍅 🐟
Tomate & Melva • tomate fraîche du jardin avec le thon de frégate à l'huile d'olive
 토마토 & 멜바 • 신선한 정원 토마토와 올리브 오일에 담근 스페인 참치 (멜바) 15.50
- 09 Classic Salad** • mixed leaves, carrot, sweetcorn, egg, tuna, beetroot, red onion and tomato 🍅 🥕 🥔 🐟
Salade Classique • feuilles mélangées, carotte, maïs, œuf, thon, betterave, oignon rouge et tomate
 클래식 샐러드 • 혼합 채소, 당근, 옥수수, 달걀, 참치, 비트, 적양파, 토마토 14.20

10 CARMELA'S CROQUETTES

LES CROQUETTES DE CARMELA

카르멜라의 크로켓

3.10 per unit / l'unité / 개당



Cauliflower & white chocolate 🍷

Chou-fleur & chocolat blanc / 콜리플라워 & 화이트 초콜릿



Black pudding & caramelised onion

Boudin noir & oignon caramélisé / 블랙 푸딩 & 캐러멜라이즈드 어니언



Iberian Ham / Jambon ibérique / 이베리코 하몬



06



07



08



09



10



TO START / POUR COMMENCER / 에피타이저

- | | |
|---|---------------------------------|
| <p>11 French Onion Soup • slow-cooked onion soup, topped with rustic bread and gratinated parmesan 🍷 🍷 🍷</p> <p>• Soupe à l'Oignon • soupe d'oignon mijotée, gratinée avec pain de campagne et parmesan</p> <p>• 프렌치 어니언 수프 • 천천히 끓인 양파 수프, 시골 빵과 파마산 치즈 그라탱</p> | <p>10.00</p> |
| <p>12 Iberian Ham • hand-carved acorn-fed Iberian ham with toasted bread and tomato 🍷 🍷 🍷</p> <p>• Jambon Ibérique • jambon ibérique de bellota tranché à la main, avec pain grillé et tomate</p> <p>• 이베리코 하몬 • 손으로 직접 자른 도토리 먹인 이베리코 하몬, 구운 빵과 토마토</p> | <p>25.00
(100gr)</p> |
| <p>13 Salmorejo • thick cold tomato cream from Córdoba, topped with hard-boiled egg and Iberian ham 🍷 🍷 🍷</p> <p>• Salmorejo • crème froide de tomates de Cordoue, garnie d'œuf dur et de jambon ibérique</p> <p>• 살모레호 • 코르도바식 차가운 토마토 크림 수프, 삶은 달걀과 이베리코 하몬</p> | <p>10.00</p> |
| <p>14 Gazpacho • classic cold blended tomato soup with cucumber, peppers and olive oil (seasonal) 🍷 🍷 🍷</p> <p>• Gaspacho • soupe froide de tomates, concombre, poivrons et huile d'olive (de saison)</p> <p>• 가스파초 • 차가운 토마토 수프, 오이, 피망, 올리브 오일 (제철)</p> | <p>8.90</p> |
| <p>15 Carmela's Russian Salad • house-made potato salad with prawns and mayonnaise 🍷 🍷 🍷</p> <p>• Salade Russe de Carmela • salade de pommes de terre maison avec crevettes et mayonnaise</p> <p>• 카르멜라의 러시아인 샐러드 • 새우와 마요네즈를 곁들인 수제 감자 샐러드</p> | <p>11.50</p> |
| <p>16 Fried Aubergine • battered aubergine slices drizzled with sugarcane honey 🍷 🍷 🍷</p> <p>• Aubergines Frites • tranches d'aubergine en tempura, nappées de miel de canne</p> <p>• 튀긴 가지 • 튀김옷을 입힌 가지에 사탕수수 꿀을 뿌린 요리</p> | <p>12.60</p> |



TO SHARE / À PARTAGER / 함께 나눠요

- | | | |
|----|--|-------|
| 17 | The Artichoke • grilled artichokes with foie gras mousse, acorn-fed Iberian ham, truffle oil and slow-cooked egg 🍷 | 23.00 |
| • | L'Artichaut • artichauts grillés avec mousse de foie gras, jambon ibérique de bellota, huile de truffe et œuf basse température | |
| • | 아티초크 • 그릴에 구운 아티초크, 푸아그라 무스, 도토리 이베리코 하몬, 트러플 오일, 저온 | |
| • | 조리 달걀 | |
| 18 | Baby Boom • baby broad beans with acorn-fed Iberian ham and fried eggs 🍷 | 19.50 |
| • | Baby Boom • fèves baby avec jambon ibérique de bellota et œufs frits fermiers | |
| • | 베이비 붐 • 어린 잠두콩, 도토리 이베리코 하몬, 방목 달걀 프라이 | |
| 19 | Salmon Tartare • fresh salmon with avocado, mango and lemon-infused olive oil 🍷 🍷 🍷 | 18.50 |
| • | Tartare de Saumon • saumon frais avec avocat, mangue et huile d'olive macérée au citron | |
| • | 연어 타르타르 • 신선한 연어, 아보카도, 망고, 레몬 마리네이드 올리브 오일 | |
| 20 | Chicken Wings • crispy chicken wings with honey and soy sauce 🍷 🍷 🍷 | 14.00 |
| • | Ailes de Poulet • ailerons de poulet croustillantes avec sauce miel et soja | |
| • | 치킨 윙 • 바삭한 치킨 윙, 꿀 & 간장 소스 | |
| 21 | Wild Mushroom & Truffle Scramble • soft scrambled eggs with wild mushrooms and black truffle 🍷 🍷 🍷 | 16.00 |
| • | Champignons & Truffe • œufs brouillés aux champignons sauvages et truffe noire | |
| • | 버섯 & 트러플 스크램블 • 야생 버섯과 블랙 트러플을 곁들인 부드러운 스크램블 에그 | |
| 22 | Homemade Flamenquín • rolled pork loin and ham, breaded and fried, served with potato wedges and arbequina mayonnaise 🍷 🍷 🍷 | 19.50 |
| • | Flamenquín Maison • rouleau de longe de porc et jambon, pané et frit, servi avec pommes de terre et mayonnaise d'arbequina | |
| • | 수제 플라멩킨 • 돼지 등심과 하몬을 말아 튀긴 요리, 감자 웨지와 아르베키나 마요네즈 | |

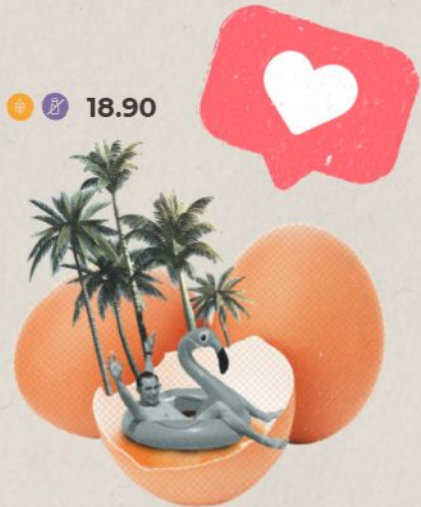


*All dishes served with fried potatoes and egg

Tous les plats sont servis avec pommes de terre frites et œufs / 모든 요리는 튀긴 감자와 달걀과 함께 제공됩니다

EGGS & CHIPS / ŒUFS & POMMES DE TERRE 달걀 & 감자 튀김

- 23 With Iberian ham 🍷 🍷 15.30
: Au **jambon ibérique**
: 이베리코 하몬과 함께
- 24 With Iberian pork secreto (tender cut from the shoulder) 🍷 🍷 18.90
: Au **secreto ibérique** (morceau tendre de l'épaule de porc)
: 이베리코 시크리토와 함께 (어깨살의 부드러운 부위)
- 25 With torreznos (crispy fried pork belly bites) 🍷 🍷 18.00
: Aux **torreznos** (lardons croustillants de poitrine de porc)
: 토레스노스와 함께 (바삭한 돼지 삼겹살)
- 26 With slow-braised oxtail 🍷 🍷 18.00
: À la **queue de bœuf braisée**
: 천천히 브레이즈한 꼬리 찜과 함께
- 27 With king prawns and spring garlic 🍷 🍷 18.00
: Aux **gambas et aillets**
: 왕새우와 봄 마늘과 함께
- 28 Spanish Omelette • made to order with potato and onion 🍷 🍷 11.60
: **Omelette Espagnole** • préparée à la commande avec pommes de terre et oignon
: 스페인식 감자 오믈렛 • 주문 즉시 조리, 감자와 양파



RICE / RIZ / 쌀 요리 요리

- 29 Black Rice • squid ink rice with prawns, cuttlefish and aioli 🍷 🍷 18.40
: **Riz Noir** • riz à l'encre de seiche avec crevettes, seiche et aïoli
: 블랙 라이스 • 오징어 먹물 밥, 새우, 갑오징어, 구운 마늘 아이올리
- 30 Village Rice • traditional rice with chorizo, artichokes and Iberian pork 🍷 🍷 18.40
: **Riz du Village** • riz traditionnel avec chorizo, artichauts et porc ibérique
: 마을 쌀 요리 • 전통 쌀 요리, 초리소, 아티초크, 이베리코 돼지고기



THE MEAT* /VIANDES*/ 고기 요리*

*All dishes served with fried potatoes and peppers
Tous les plats sont servis avec pommes de terre frites et poivrons
모든 고기 요리는 튀긴 감자와 피망과 함께 제공됩니다

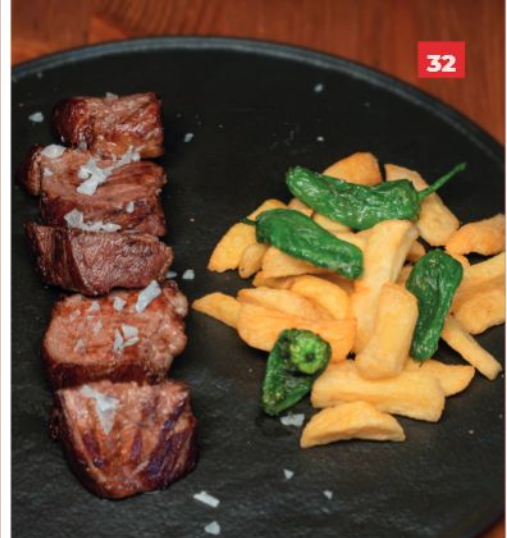
- 31 **Braised Oxtail** • slow-cooked oxtail stew, a classic Spanish recipe 🍷 🍴 25.70
: **Queue de Bœuf Braisée** • ragoût mijoté, une recette espagnole classique
: 브레이즈드 옥스테일 • 천천히 끓인 소꼬리 스튜, 스페인 전통 레시피
- 32 **Iberian Presa** • premium acorn-fed Iberian pork shoulder cut, grilled 🍷 🍴 25.20
: **Presa Ibérique** • morceau d'épaule de porc ibérique
: 이베리코 프레사 • 도토리 먹인 이베리코 돼지 어깨살, 그릴에 구운
- 33 **Entrecôte** • grilled beef sirloin steak 🍷 🍴 25.70
: **Entrecôte** • entrecote de boef grillé
: 앙트르코트 • 그릴에 구운 비프 스테이크
- 34 **Milk-fed Lamb Cutlets** • tender grilled milk-fed lamb chops 🍷 🍴 23.00
: **Côtelettes d'Agneau de Lait** • côtelettes d'agneau de lait tendres grillées
: 어린 양 커틀릿 • 부드러운 어린 양 갈비

FROM THE SEA* /DE LA MER*/ 고기 요리*

- 35 **Octopus** • octopus with vanilla parmentier (*mashed potato*) 🍷 🍴 26.20
: **Poulpe** • poulpe avec parmentier d'ail noir et vanille
: 튀긴 문어 • 튀김 문어와 바닐라 파르망티에 (매시드 포테이토)
- 36 **Salmon** • fresh salmon fillet with sautéed vegetables 🍷 🍴 24.60
: **Saumon** • filet de saumon frais à la plancha, accompagné de légumes sautés
: 구운 연어 • 신선한 연어 필레를 구워서 볶은 야채와 함께 제공합니다
- 37 **Baby Squid in Ink Sauce** • tender squid cooked in their own ink, served with pumpkin 🍷 🍴 23.00
: **Chipirons à l'Encre** • petits calamars mijotés dans leur propre encre, servis avec potiron
: 먹물 소스 작은 오징어 • 자체 먹물로 조리한 작은 오징어, 호박과 함께



31



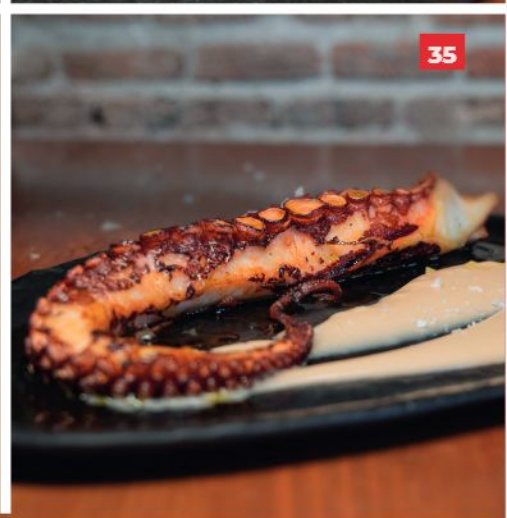
32



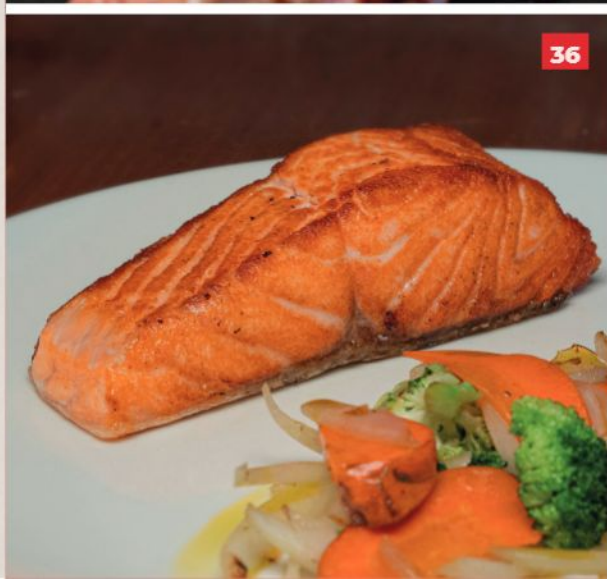
33



34



35



36



37

DRINKS / BREUVAGES / 음료수

- **Beer / Bière pression / 생맥주 2.80 / 3.40**
- **Wine and soft drink 2.80 / 3.40**
Vin avec soda / 여름와인 - 뎀또 데 베라노
- **Beer with lemon / Bière au citron / 레몬맥주 (병) 3.70**
- **Non-alcoholic beer / Bière sans alcool 3.70**
무알콜 맥주 (병)
- **Beer Alhambra Especial 3.70**
Bière Alhambra Especial / 알함브라 스페셜 맥주(병)
- **Beer Alhambra 1925 / Bière Alhambra 1925 / 알함브라 1925 리저브 맥주 (병) 3.90**
- **Gluten-free beer / Bière sans gluten / 글루텐 프리 맥주 3.70**
- **Sangria / 상그리아 4.00**
- **Sangria Pitcher / Pot de Sangria / 상그리아 피처 16.00**
- **Vermouth (red and white) / Vermouth (rouge et blanc) 4.70**
베르무트(적, 백) - 주정 강화 약초 와인
- **Soft drinks / Rafrâichissements / 탄산음료 3.30**
- **Bottle juices (orange, pineapple, peach and tomato) 2.80**
Jus en bouteille (orange, ananas, pêche et tomate)
병 주스 (오렌지, 파인애플, 복숭아, 토마토)
- **Mineral water 1/2l - 1l 2.90 / 4.10**
Eau minérale 1/2l - 1l
미네랄워터 500ml - 1l



Learn all about us at
Apprenez tout sur nous sur

Share your experience at
Partagez votre expérience au

www.restaurantescarmela.com

 @restaurantescarmela



THIS MONTH CE MOIS-CI

Our chef creates a different croquette and a different burger every month. Ask your waiter what's on today.

Notre chef invente chaque mois une nouvelle croquette et un nouveau burger. Demandez à votre serveur ce qu'il y a aujourd'hui.

Croquette of the month
Croquette du mois
3.10/ Unit

Burger of the month
Burger du mois
14.50

