



LA CUCHARA

¡Hi!

We're so glad you're here. We want to conquer your stomach and hopefully your smile. Feel free to order whatever you like, take your time to enjoy it, and we hope you'll come back. Leaving you wanting more is our favorite tip.

By the way, you're at La Cuchara de Carmela: **the most traditional and welcoming version of Grupo Gastronómico Carmela**. Here, each stew, each dish, is prepared with the same devotion and patience with which our mothers and grandmothers cooked the recipes they inherited. **A journey through the memory of taste.**

But above all, you're at home. Because the best thing about our dishes is the people who make them possible. The human quality of those who cook for you and spoil you... That's what makes the experience unforgettable!

Learn all about us at
www.restaurantescarmela.com



Share your experience at
[@restaurantescarmela](https://www.instagram.com/restaurantescarmela)



*Ask for our allergen
menu if you have any
questions about
ingredients or traceability*





DESSERTS

01 "Leche frita" • A classic Spanish dessert of creamy fried milk, served with vanilla ice cream

"Leche frita" • Un dessert espagnol classique à base de lait frit crémeux, servi avec une glace à la vanille **7,30** 🍌 🌱 🥚

02 Chocolate coulant • Chocolate cake with liquid chocolate center / **Coulant au chocolat** • Gâteau au chocolat avec un cœur fondant **8,00** 🌱 🥚

03 "Bartolillo" • Traditional sweet pastry from Granada

"Bartolillo" • Pâtisserie traditionnelle de Grenade **2,70** 🌱

04 Cold white chocolate soup • With egg yolk custard

Soupe froide au chocolat blanc • Avec flan aux jaunes d'œufs **7,90** 🍌 🌱

05 Cheesecake • Creamy homemade version

Cheesecake • Version maison crémeuse **7,30** 🍌 🌱

06 Rice pudding • A creamy rice pudding infused with cinnamon / **Riz au lait** • Riz au lait crémeux infusé à la cannelle

7,00 🍌 🌱

07 Pistachio cake • GLUTEN-FREE, semi-cold

Gâteau à la pistache • SANS GLUTEN, semi-froid **7,30** 🍌 🌱 🥚



Communicate the vegan and vegetarian option to the waiter
Communiquez l'option végétalienne et végétarienne au serveur

Bread / Pain 1,50
VAT included / TVA incluse

🌱 Vegan/Végétalien 🌱 Vegetarian/Végétarien 🍌 Gluten-free/Sans gluten 🥚 Lactose-free/Sans lactose Nuts/Fruits à coque

SALADS / SALADES

- 08 Tuna salad** • Mixed salad with tuna, couscous grains and honey vinaigrette

Salade de thon : Salade mixte avec du thon, des grains de couscous et une vinaigrette au miel **16,70** 🌱 🥚 🥚

- 09 Partridge salad** • Mixed salad with marinated partridge and traditional pickles

Salade de perdreau • Salade mixte avec perdreau mariné et pickles traditionnel **18,40** 🌱 🥚

- 10 Smoked fish salad** • Combination of smoked fish and goat cheese, topped with homemade mustard ice cream

Salade de poissons fumés • Association de poissons fumés et de fromage de chèvre, surmontée de glace artisanale à la moutarde **17,80** 🌱 🥚

- 11 Mixed salad** • Traditional Spanish salad with lettuce, tomato, onion, tuna and egg / **Salade mixte** • Salade espagnole traditionnelle avec laitue, tomate, oignon, thon et œuf **14,20** 🌱 🥚
Vegetarian option / Possibilité végétarienne

09



Communicate the vegan and vegetarian option to the waiter
Communiquez l'option végétalienne et végétarienne au serveur

Bread / Pain 1,50
VAT included / TVA incluse

🌱 Vegan/Végétalien 🥚 Vegetarian/Végétarien 🌾 Gluten-free/Sans gluten 🥛 Lactose-free/Sans lactose 🥜 Nuts/Fruits à coque



COLD STARTERS / ENTRÉES FROIDES



- 12 Iberian ham** • Premium Spanish ham (100% acorn-fed), with rustic bread and fresh tomato / **Jambon ibérique** • Jambon espagnol premium (100 % nourri aux glands), avec du pain rustique et de la tomate fraîche **25,00**

Gluten-free option / Possibilité Sans gluten

- 13 Alpujarra ham** • (100gr) Local cured ham from Granada, with rustic bread and fresh tomato / **Jambon de l'Alpujarra** • (100gr) Jambon local de Grenade, avec du pain rustique et de la tomate fraîche **16,30** Gluten-free option / Possibilité Sans gluten

- 14 Cured sheep cheese** • (100gr) Traditional Spanish cheese served with raisins and walnuts / **Fromage de brebis affiné** • (100gr) Fromage espagnol traditionnel accompagné de raisins secs et de noix **17,30** 🌱 🥚 🥜

- 15 "Ensaladilla rusa"** • Traditional potato salad with mayonnaise and prawns

"Ensaladilla rusa" • Salade de pommes de terre traditionnelle avec mayonnaise et crevettes **11,50** 🌱 🥚

- 16 "Salmorejo"** • Thick cold tomato soup from Córdoba, garnished with ham and egg / **"Salmorejo"** • Soupe froide épaisse à la tomate de Córdoba, garnie de jambon et d'œuf **10,00** 🌱 🥚 Vegetarian option / Possibilité végétarienne

- 17 "Gazpacho"** • Traditional cold tomato and vegetable soup (available in summer) / **"Gazpacho"** • Soupe froide traditionnelle à la tomate et aux légumes (disponible en été) **8,90** 🌱 🥚 🥜



Communicate the vegan and vegetarian option to the waiter
Communiquez l'option végétalienne et végétarienne au serveur

Bread / Pain 1,50
VAT included / TVA incluse

🌱 Vegan/Végétalien 🥚 Vegetarian/Végétarien 🌱 Gluten-free/Sans gluten 🥚 Lactose-free/Sans lactose 🥜 Nuts/Fruits à coque

12/13



14



15



16



17



HOT STARTERS

ENTRÉES CHAUDES

18 • • • •

- 18 Fried eggplant** • Breaded eggplant with cane honey and sesame seeds / **Aubergines frites** • Aubergines panées avec du miel de canne et des graines de sésame **12,60** 🌱 🌱 🌱
- 19 Grilled vegetables** • Selection of seasonal vegetables with extra virgin olive oil / **Légumes grillés** • Sélection de légumes de saison avec de l'huile d'olive extra vierge **14,20** 🌱 🌱 🌱
- 20 "Huevos rotos" with ham** • Fried eggs served over home-made french fries with ham / **"Huevos rotos" au jambon** • Œufs frits servis sur des frites maison avec du jambon **15,60** 🌱 🌱
- 21 Special "huevos rotos"** • With wild mushrooms, prawns and truffle oil **"Huevos rotos" spéciaux** • Avec champignons sauvages, crevettes et huile de truffe **18,10** 🌱 🌱
- 22 Grilled artichokes flower** • With foie mousse, garlic prawns, parmentier, and crispy leek / **Fleur d'artichaut grillée** • Avec mousse de foie, gambas à l'ail, parmentier et poireau croustillant **11,00** 🌱
- 23 Special artichokes** • Artichokes with foie mousse, slow-cooked egg, truffle oil, and ham / **Artichauts spéciaux** • Artichauts avec mousse de foie, œuf basse température, huile de truffe et jambon **23,00** 🌱
- 24 Homemade meatballs** • In traditional almond sauce with potatoes **Boulettes de viande maison** • Dans une sauce traditionnelle aux amandes avec des pommes frites **20,50** 🌱



Communicate the vegan and vegetarian option to the waiter
Communiquez l'option végétalienne et végétarienne au serveur

Bread / Pain 1,50
VAT included / TVA incluse

🌱 Vegan/Végétalien 🌱 Vegetarian/Végétarien 🌱 Gluten-free/Sans gluten 🌱 Lactose-free/Sans lactose 🌱 Nuts/Fruits à coque



HOMEMADE CROQUETTES

CROQUETTES MAISON

25 ❤️ Iberian ham croquettes

Aux jambon ibérique 3,10/unit 

25

❤️ Spanish blood sausage croquettes with caramelized onion

Aux boudin noir espagnol avec oignons caramélisés 3,10/unit 

❤️ Oxtail croquettes (from traditional stewed oxtail)

Aux de queue de bœuf (de ragoût traditionnel) 3,10/unit 



SPANISH OMELETTE (MADE TO ORDER)

OMELETTE ESPAGNOLE (PRÉPARÉE À LA DEMANDE)

26 Traditional potato omelette • Classic Spanish omelette with potatoes and eggs / Omelette traditionnelle aux pommes de terre • Omelette espagnole classique avec pommes de terre et œufs 12,00

Optional toppings / Garnitures optionnelles:

27 ❤️ With tripe stew (traditional Spanish callos)

Avec tripes aux pois chiches. (Ragoût traditionnel espagnol: Callos)

+2,50  

28 ❤️ With salmorejo (cold tomato cream)

Avec salmorejo. (Crème froide à la tomate)

+2,50   



Communicate the vegan and vegetarian option to the waiter
Communiquez l'option végétalienne et végétarienne au serveur

Bread / Pain 1,50
VAT included / TVA incluse

 Vegan/Végétalien  Vegetarian/Végétarien  Gluten-free/Sans gluten  Lactose-free/Sans lactose  Nuts/Fruits à coque

26



28



27



TRADITIONAL STEWS

PLATS EN SAUCE TRADITIONNELS



29 "Sopa de maimones" • Traditional Granada-style soup with fried bread

"Sopa de maimones" • Soupe traditionnelle de Grenade avec pain frit **10,00**

 **Gluten-free option / Possibilité Sans gluten**  **Vegetarian option / Possibilité végétarienne**

30 Spinach with chickpeas • Traditional stew of spinach and chickpeas

Épinards aux pois chiches • Ragoût traditionnel d'épinards et de pois chiches **14,60**



31 White beans with pork • White beans stewed with shredded pork knuckle

Haricots blancs au porc • Haricots blancs mijotés avec jarret de porc effiloché **15,70**  

32 "Puchero" • Traditional homemade stew with meat and vegetables

"Puchero" • Ragoût maison traditionnel avec viande et légumes **15,30**  

33 Tripe with chickpeas • Traditional tripe stew with chickpeas

Tripes aux pois chiches • Ragoût traditionnel de tripes et pois chiches **16,30**  

34

⋮

34 "Gazpachuelo" • Traditional Andalusian soup with prawns and confit leek / **"Gazpachuelo"** • Soupe andalouse traditionnelle avec crevettes et poireaux confits **14,50** 

Gluten-free option / Possibilité Sans gluten

35 Octopus with chickpeas • Slow-cooked tender octopus and chickpea stew / **Poulpe aux pois chiches** • Ragoût de poulpe tendre et pois chiches **18,30**  

Communicate the vegan and vegetarian option to the waiter
Communiquez l'option végétalienne et végétarienne au serveur

Bread / Pain 1,50
VAT included / TVA incluse

 **Vegan/Végétalien**  **Vegetarian/Végétarien**  **Gluten-free/Sans gluten**  **Lactose-free/Sans lactose**  **Nuts/Fruits à coque**





MEAT DISHES / PLATS DE VIANDE

- 36 Iberian pork shoulder** • Exclusive cut of acorn-fed Iberian pork / **Échine de porc ibérique** • Coupe exclusive de porc ibérique nourri aux glands **25,20** 🍷 🌱
- 37 Oxtail stew** • Traditional stewed oxtail **Ragoût de queue de bœuf** • Queue de bœuf mijotée traditionnelle **25,70** 🌱 🍷
- 38 Pork knuckle** • Slow-cooked in its own juices / **Jarret de porc** • Cuit lentement dans son jus **22,60** 🍷
- 39 Pig's trotters** • Slow-cooked, deboned pork's trotters in almond sauce / **Pieds de porc** • Cuisinés lentement, désossés et servis dans une sauce aux amandes **23,50** 🍷
- 40 San Pascual Pork T-Bone** • The legendary cut that combines tenderloin and strip loin in one piece / **T-Bone de porc San Pascual** • Le légendaire morceau qui combine filet et contre-filet en une seule pièce **29,50** 🍷 🌱
- 41 Beef entrecôte** • Selected female beef **Entrecôte de bœuf** • Bœuf femelle sélectionné **25,70** 🍷 🌱

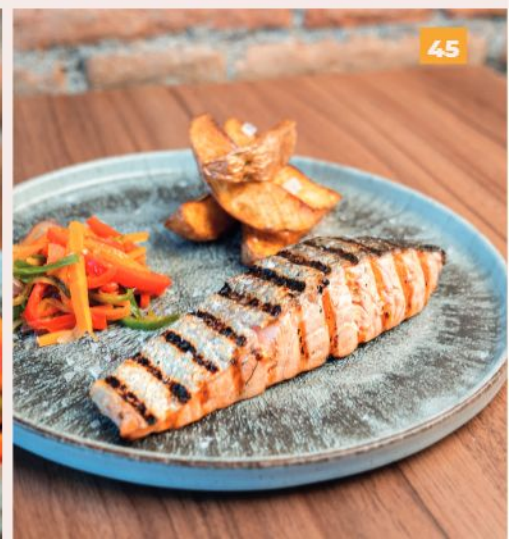
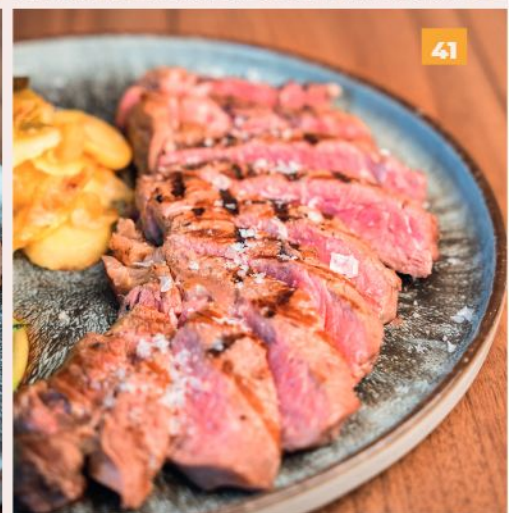
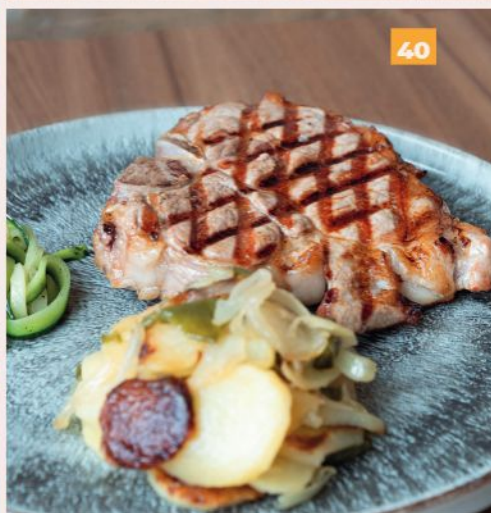
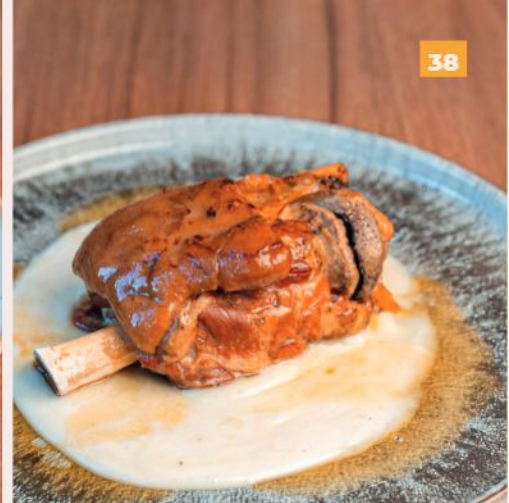
FISH DISHES / PLATS DE POISSON

- 42 Grilled octopus** • With potato purée and spicy sauce **Poulpe grillé** • Avec purée de pommes de terre et sauce épicée **26,20** 🍷
- 43 Fried cod** • In crispy tempura batter **Morue frite** • En pâte tempura croustillante **17,40** 🌱
- 44 Gratinated cod** • Oven-baked cod topped with garlic with vegetable wok and potato wedges / **Morue gratinée** • Morue cuite au four avec wok de légumes et pommes de terre en quartiers. **25,20** 🍷 🌱
- 45 Grilled Salmon** • With vegetable wok and potato wedges **Saumon Grillé** • Avec wok de légumes et pommes de terre en quartiers **24,60** 🍷 🌱



Communicate the vegan and vegetarian option to the waiter
Communiquez l'option végétalienne et végétarienne au serveur

Bread / Pain 1,50
VAT included / TVA incluse



DRINKS BOISSONS

Draft beer

Bière pression **2,80 / 3,40**

Wine with lemon or soda

Vin rouge avec citron ou soda **2,80 / 3,40**

Beer with lemon

Bière au citron **3,70**

Alcohol-free beer

Bière sans alcool **3,70**

Alhambra Especial bottle

Alhambra Especial (33cl) bouteille **3,70**

Alhambra 1925 bottle beer and similars

Alhambra 1925 Réserve et similaires bouteille **3,90**

Gluten-free beer

Bière sans gluten **3,70**

Sangria 4,00



Sangría jug

Pichet de sangria **16,00**

Vermouth 4,70

Soft drinks

Sodas **3,30**

Bottle juices

Bouteille de jus de fruit **2,80**

Mineral water 1/2l / 1l /

Eau minérale **2,90 / 4,10**

Communicate the vegan and vegetarian option to the waiter
Communiquez l'option végétalienne et végétarienne au serveur

Bread / Pain 1,50
VAT included / TVA incluse

 Vegan/Végétalien  Vegetarian/Végétarien  Gluten-free/Sans gluten  Lactose-free/Sans lactose Nuts/Fruits à coque

SHE IS CARMELA: OUR INSPIRATION

At the heart of Restaurantes Carmela beats another, even more beautiful and irreplaceable one: Carmela's. She is our inspiration, **the one whose memory reminds us who we must continue to be** and what we must never stop doing.

Carmela Civantos Nieto (1932-2022) is much more than the mother of our founding partner and the namesake of this group of restaurants. She embodies everything we hope you find here: kindness, generosity, a sense of humor, and love.

VOICI CARMELA: NOTRE INSPIRATION

Au cœur de Restaurantes Carmela bat un autre cœur, encore plus beau et irremplaçable: celui de Carmela. Elle est notre inspiration, **celle dont la mémoire nous rappelle qui nous devons rester** et ce que nous ne devons jamais cesser de faire.

Carmela Civantos Nieto (1932-2022) est bien plus que la mère de notre associée fondatrice et la figure qui donne son nom à ce groupe de restaurants. Elle incarne tout ce que nous souhaitons que vous trouviez ici : la gentillesse, la générosité, l'humour et l'amour.



LA AUTÉNTICA | LA CUCHARA | EL PESCAÍTO | LA PICCOLA | LA NONNA

Carmela

GRUPO GASTRONÓMICO



RESTAURANTES CARMELA.COM

