

CARMEN MIRADOR DE



# MENÚS PARA GRUPOS

2025





# MENÚ "LA VELA"

## Entrantes

*(a compartir cada 4 personas)*

Tartar de Salmón  
sobre Causa Limeña y Verduritas al Natural

Risotto de Carnaroli  
con Albaricoque y Pato

Empanadillas (4) de Atún Rojo de Almadraba  
con Mayonesa de Kimchi y Salsa de Tamarindo

## Primer Plato

*(A elegir)*

Lomo de Bacalao Asado  
con Vinagreta de Manzana Verde

Carrillera Ibérica  
Guisada en su Jugo, Yogurt Especiado y Manzana  
Soasada a la Vainilla

## 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 Blanco Knaia. D.O Rueda  
Vino Tinto La Vendimia. D.O Rioja  
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



Alcachofas Salteadas  
con Guanciale y Nube de Parmigiano Reggiano



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



Atún Picante Crunchy  
en Panipuri, con Emulsión de Patata al Ají y Escabeche  
de Zanahoria

## Primer Plato

*(Individual A elegir)*

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



Lingote de Cordero  
sobre Crema de Maíz y Cous Cous

## 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 Blanco Knaia. D.O Rueda  
Vino Tinto La Vendimia. D.O Rioja  
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

Tartar de Pez Limón  
con Salsa de Turrón Agridulce

## Primer Plato

*(Individual)*

Rodaballo  
con Velouté de Ajo Negro y Salsa Shoyu

## Segundo Plato

*(Individual)*

Carrillera de Vacuno  
sobre Cous Cous y Vichysoisse de Coco

## Postre

*(Individual)*

Tartaleta  
de Limón y Merengue

## Bodega

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

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





# 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 Salteadas  
con Guanciale y Nube de Parmigiano Reggiano

## Primer Plato

*(Individual)*

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

## Segundo Plato

*(Individual)*

Medallones de Solomillo de Vaca Vieja  
sobre Parmentier y Trufa Fresca

## Postre

*(Individual)*

Lingote de Cremoso de Chocolate  
relleno de Fruta de la Pasión y Turrón al Pedro Ximénez

## Bodega

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

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





# MENÚ CARLOS V

TIPO COCKTAIL

## En Mesa

Aceitunas Gordal rellenas de Idiazábal  
Pan de Gamba al Curry  
Almendras Fritas con Flor de Sal

## 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 en Panipuri y Atún Rojo Macerado  
Tartar de Salchichón con Mostaza Verde al Estragón  
Cucharita de Tartar de Solomillo de Vaca Vieja Aromatizado al Whisky  
Tramezzini de Camembert con Chutney de Piña

## Calientes

Pastela Moruna Aixa  
Croquetitas Cremosas de Gambas al Pil Pil con Mahonesa de Ajo Negro  
Rollito Cantonés de Verdurita y Salsa Agridulce  
Empanadilla de Atún Rojo con Mahonesa de Kimchi y Tamarindo  
Flamenquín con Parmesano y Tártara  
Samosas de Pollo y Curry con Salsa Sweet Chili

## Postres

Vasitos de Yogurt Griego con Mango  
Berlinas de Chocolate con Avellanas

## Bodega

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

Vino Blanco Knaia. D.O Rueda  
Vino Tinto La Vendimia. D.O Rioja  
Cerveza y Cerveza Sin Alcohol, Refrescos y Agua

**Duración del evento: 1:15 - 1:30 horas**



**MENÚ VÁLIDO SÓLO  
PARA GRUPOS DE  
MÁS DE 40 PERSONAS**



# MENÚ GENERALIFE

TIPO COCKTAIL

## En Mesa

Aceitunas Gordal rellenas de Idiazábal  
Pan de Gamba al Curry  
Almendras Fritas con Flor de Sal

## Fríos

Gazpacho de Cereza con Copos de Queso Fresco ó Crema de Espárragos  
con Polvo de Jamón (Según Temporada)  
Hummus con Leche de Coco y Pan Especiado  
Brochetas Caprese con Aceite de Pesto Genovés  
Profiteroles rellenos de Crema de Boletus y Crujiente de Cebolla  
Ensaladilla de Piparra en Panipuri y Atún Rojo Macerado  
Tartar de Salchichón con Mostaza Verde al Estragón  
Macarons de Queso Stilton al Pedro Ximénez  
Cucharita de Tartar de Solomillo de Vaca Vieja Aromatizado al Whisky

## Calientes

Pastela Moruna Aixa  
Taco Crujiente de Cochinita Pibil  
Croquetitas Cremosas de Gambas al Pil Pil con Mahonesa de Ajo Negro  
Empanadillas de Atún Rojo con Mahonesa de Kimchi y Tamarindo  
Arroz de Ibéricos  
Flamenquín con Parmesano y Tártara  
Samosas de Pollo y Curry con Salsa Sweet Chili  
Gyozas de Cerdo y Verduras con Salsa Hoisin

## Postres

Vasitos de Yogurt Griego con Mango  
Berlinas de Chocolate con Avellanas

## Bodega

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

Vino Blanco Knaia. D.O Rueda  
Vino Tinto La Vendimia. D.O Rioja  
Cerveza y Cerveza Sin Alcohol, Refrescos y Agua

**Duración del evento: 1:45 - 2:00 horas**



**MENÚ VÁLIDO SÓLO  
PARA GRUPOS DE  
MÁS DE 40 PERSONAS**



# MENÚ SAN NICOLÁS

TIPO COCKTAIL

## En Mesa

Aceitunas Gordal rellenas de Idiazábal  
Pan de Gamba al Curry  
Almendras Fritas con Flor de Sal

## Fríos

Gazpacho de Cereza con Copos de Queso Fresco ó Crema Espárragos  
con Polvo de Jamón (Según Temporada)  
Hummus con Leche de Coco y Pan Especiado  
Pintxo de Tortilla al Estilo Aixa  
Brocheta Caprese con Aceite de Pesto Genovés  
Ensaladilla de Piparra en Panipuri y Atún Rojo Macerado  
Sándwich de Galletitas Saladas con Cremoso de Queso y Salmón Noruego  
Profiteroles rellenos de Crema de Boletus y Crujiente de Cebolla  
Tartar de Salchichón con Mostaza Verde al Estragón  
Macarons de Queso Stilton al Pedro Ximénez  
Cucharita de Tartar de Solomillo de Vaca Vieja Aromatizado al Whisky  
Conitos rellenos de Crema de Foie con Manzana y Frambuesa Liofilizada  
Tramezzini de Camembert y Chutney de Piña

## Calientes

Pastela Moruna Aixa  
Taco Crujiente de Cochinita Pibil  
Croquetitas Cremosas de Gambas al Pil Pil con Mahonesa de Ajo Negro  
Empanadilla de Atún con Mayonesa de Kimchi y Tamarindo  
Arroz de Ibéricos  
Flamenquín con Parmesano y Tártara  
Rollito Cantonés de Verdura con Salsa Agridulce  
Samosas de Pollo y Curry con Salsa Sweet Chili  
Gyoza de Cerdo & Verduras con Salsa Hoisin  
Hamburguesita de Rabo de Toro y Queso Emmental

## Bodega

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

Vino Blanco Knaia. D.O Rueda  
Vino Tinto La Vendimia. D.O Rioja  
Cerveza y Cerveza Sin Alcohol, Refrescos y Agua

**Duración del evento: 2:15 - 2:30 horas**



**82€**  
persona  
(IVA INCLUIDO)

## Postres

Vasitos de Yogurt Griego con Mango  
Mini Bizcochos Artesanos Variados  
Berlinas de Chocolate con Avellanas

**MENÚ VÁLIDO SÓLO  
PARA GRUPOS DE  
MÁS DE 40 PERSONAS**