

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 Guanciales 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



MENÚ VÁLIDO SÓLO
PARA GRUPOS DE
MÁS DE 25 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



**MENÚ VÁLIDO SÓLO
PARA GRUPOS DE
MÁS DE 25 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

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 25 PERSONAS