

CARMEN MIRADOR DE



# Menú San Valentín 2026

**Copa de Bienvenida**  
Cava Brut La Cuvée



**Aperitivo**  
Gilda "Aixa"

**Falso Nigiri de Arroz en Socarrat**  
con Quisquilla de Motril



**Entrantes**  
**Trampantojo de Crema de Tomate Rosa**  
con Corazón de Mango y Tierra de Albahaca

**Tosta crujiente de Remolacha**  
fermentada con Anguila y Nube de Queso Ahumado



**Principales**  
**Taco de Ventresca de Atún Rojo**  
macerada en Grasa de Wagyu y Coliflor Tostada

**Carrilleras de Cordero Aromatizado**  
a las Hierbas con Mazorquitas Soasadas y Gazpachuelo de Zanahoria



**Postre**  
**Tarta de Fresa**  
en Texturas con Nata



**Bodega**  
*Ilimitada, desde la llegada hasta el postre*  
Vino tinto: Marqués de Arienzo D.O Rioja  
Vino Blanco: Viña Calera D.O Rueda  
Cerveza de Barril, Agua y Refrescos

**155€**  
**pareja**  
(IVA INCLUIDO)