

CARMEN MIRADOR DE



Menús para Grupos

2026



Menú

Alcazar

Entrantes

(a compartir cada 4 personas)

Tartar de Salmón
sobre Causa Limeña y Verduritas

Risotto de Carnaroli con Albaricoque y Pato

Bocados de Ensaladilla Aixa
con Piparra en Lima, Atún Rojo Marinado y
Crumble de Pistacho

Primer Plato

(A elegir)

Corvina
a la Roteña con Puerro Confitado

Carrillera de Vacuno
sobre Cous Cous y Vichyssoise de Coco

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 Viña Calera. D.O Rueda
Vino Tinto Marqués de Arienzo. D.O Rioja
Cerveza de Barril, Refrescos, Agua.
Café ó Infusión



60€
persona
(IVA INCLUIDO)

Entrantes

(a compartir cada 4 personas)

Foie Micuit

con Membrillo y Canutillos de Manzana Ácida

Flor de Alcachofas

con Guanciale y Lascas de Parmigiano Reggiano

Arroz Meloso

de Atún Rojo de Almadraba con Lascas de Tomate Liofilizado

Tartar de Corvina

con Ají de Pimiento Rojo y Crema de Manzana

Primer Plato

(A elegir)

Tarantelo de Atún Rojo de Almadraba

con Remolacha y Crema de Boniato

Lingotes de Cordero

en su Jugo sobre Puré de Maíz y "Trigotto"

Postre

(Individual)

Cheesecake Ligera

rellena de Fruta de la Pasión sobre Crumble de Pasta Sablé

Bodega

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

Vino Blanco Viña Calera. D.O Rueda

Vino Tinto Marqués de Arienzo. D.O Rioja

Cerveza de Barril, Refrescos, Agua.

Café ó Infusión

70€
persona
(IVA INCLUIDO)

Menú

Mudéjar

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)

Facera de Atún Rojo
Marinada sobre Ceniza de Hierbabuena

Segundo Plato

(Individual)

Lingote de Cochinillo
con Timbal de Patata al Romero

Postre

(Individual)

Lingote de Cremoso de Chocolate "Dulcey"
relleno de Fruta de la Pasión y Mango Tostado

Bodega

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

Vino Blanco Viña Calera. D.O Rueda
Vino Tinto Marqués de Arienzo. D.O Rioja
Cerveza de Barril, Refrescos, Agua.
Café ó Infusión



87€
persona
(IVA INCLUIDO)



Menú
Taifa

Entrantes

(a compartir cada 4 personas)

Ostras Le Belle N°2
al Estilo Aixa o al Natural (4 Unidades)

Samosas de Ave “Tikka Masala”
sobre Chutney de Mango y Emulsión de Mango Fermentado

Flor de Alcachofas
con Guanciale y Lascas 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 Premium
sobre Parmentier Trufada y Lascas de Trufa Fresca

Postre

(Individual)

Namelaka de Cacahuete
sobre Galleta de Chocolate Negro y Cobertura de Caramelo

Bodega

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

Vino Blanco Viña Calera. D.O Rueda
Vino Tinto Marqués de Arienzo. D.O Rioja
Cerveza de Barril, Refrescos, Agua.
Café ó Infusión

98€
persona
(IVA INCLUIDO)

Condiciones de Reserva

Se requerirá un depósito equivalente al **50% del importe del menú elegido por el número de comensales** en concepto de reserva del espacio. Este importe se descontará de la facturación final del evento. La reserva se considerará confirmada una vez se haya hecho efectivo dicho depósito.

El depósito de reserva **no será reembolsable** en caso de cancelación de los servicios contratados. Si bien, siempre sujeto a disponibilidad y mediante solicitud por escrito, se podrá proceder a trasladar el evento a una nueva fecha cuando el cambio corresponda a reservas de más de 60 comensales y se comunique con un mínimo de DIEZ días de antelación.

El **pago total del evento** deberá realizarse **con SIETE días de antelación** a la fecha de celebración. Cualquier servicio adicional solicitado con posterioridad o cualquier aumento en el número de comensales se abonará el mismo día del evento.

El **menú elegido, el número definitivo de invitados, el plato principal seleccionado** y el resto de servicios contratados deberán comunicarse con un mínimo de DIEZ días de antelación. Si posteriormente acudiera un número inferior al comunicado, el cliente estará obligado a abonar el número de cubiertos inicialmente confirmados.

El menú podrá adaptarse para invitados con **necesidades especiales** (alergias, intolerancias, vegetarianos, veganos, etc.). Para garantizar su correcta preparación, estas necesidades deberán comunicarse con un mínimo de **DIEZ días de antelación**.

No se permitirá, bajo ningún concepto, el acceso de **alimentos o bebidas del exterior**, salvo autorización expresa de Carmen Mirador de Aixa.

El uso de los espacios estará limitado hasta las **18:30 horas** en el caso de almuerzos y hasta las **00:00 horas** en el caso de cenas, por riguroso cumplimiento con la normativa impuesta por el Excmo. Ayuntamiento de Granada.

Carmen Mirador de Aixa se reserva el derecho de **modificar la sala asignada** al evento en caso de disminución del número de comensales por parte del cliente, causas de fuerza mayor o condiciones meteorológicas adversas.