

CARMEN MIRADOR DE



Menús para Grupos *2026*





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

CARMEN MIRADOR DE



Menú
Alcazar

60€
persona
(IVA INCLUIDO)



CARMEN MIRADOR DE



Menú

Granada

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 Almadraza 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 Almadraza
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)



CARMEN MIRADOR DE



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)



Entrantes

(a compartir cada 4 personas)

Ostras Le Belle Nº2
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

CARMEN MIRADOR DE



Menú
Taifa

98€
persona
(IVA INCLUIDO)

CARMEN MIRADOR DE



Menús para Grupos *2026*

Tipo Cocktail





CARMEN MIRADOR DE



Menú

Aljibe

En mesa

Aceitunas Gordal rellenas de Queso Idiazábal
Cortezas de Cerdo Ibérico
Almendras Fritas con Flor de Sal

Fríos

Cappuccino de Gazpacho de Cereza y Espuma de Queso Fresco ó
Cappuccino de Crema de Espárragos y Espuma de Jamón
(Según Temporada)
Brocheta Caprese y Mahonesa de Pesto Verde
Ensaladilla de Piparra en Panipuri y Atún Rojo Macerado
Tartar de Salchichón y Mahonesa de Wakame
Hummus con Remolacha, Cebollita Encurtida y Garbanzo Frito
Cucharita de Tartar de Solomillo de Vaca Vieja y Yema Curada

Calientes

Pastela Moruna Aixà
Croquetitas Cremosas de Gambas al Pil Pil y Mahonesa de Ajo Negro
Gyoza de Cerdo y Verduras con Salsa Hoisin
Empanadilla de Atún Rojo con Mahonesa de Kimchi y Tamarindo
Kofta con Crema Agria
Samosas de Pollo al Curry y Salsa Sweet Chili

Postre

Vasitos de Yogurt Griego con Mango
Berlinas de Chocolate con Avellanas

Bebidas

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

Vino Blanco Viña Galera. D.O. Rueda
Vino Tinto Marqués de Arienzo. D.O Rioja
Cerveza de Barril, Refrescos y Agua

58€
persona
(IVA INCLUIDO)

Menú válido solo para grupos de más
de 40 personas

Duración del Menú:
De 1:15 a 1:30 horas



En mesa

Aceitunas Gordal rellenas de Queso Idiazábal
Cortezas de Cerdo Ibérico
Almendras Fritas con Flor de Sal

Fríos

Cappuccino de Gazpacho de Cereza y Espuma de Queso Fresco ó
Cappuccino de Crema de Espárragos y Espuma de Jamón
(Según Temporada)
Brocheta Caprese y Mahonesa de Pesto Verde
Mini Conos rellenos de Crema de Foie con Manzana & Mousse de
Frambuesa
Ensaladilla de Piparra en Panipuri y Atún Rojo Macerado
Tartar de Salchichón y Mahonesa de Wakame
Hummus con Remolacha, Cebollita Encurtida y Garbanzo Frito
Macarons rellenos de Queso Stilton al Pedro Ximénez
Cucharita de Tartar de Solomillo de Vaca Vieja y Yema Curada

Calientes

Pastela Moruna Aixa
Taco Crujiente de Cochinita Pibil & Cebolla Morada Encurtida
Croquetitas Cremosas de Gambas al Pil Pil y Mahonesa de Ajo Negro
Empanadilla de Atún con Mayonesa de Kimchi & Salsa Tamarindo
Arroz de Ibéricos
Kofta con Crema Agria
Samosas de Pollo al Curry y Salsa Sweet Chili
Hamburguesita de Rabo de Toro y Salsa Trufada

Postre

Vasitos de Yogurt Griego con Mango
Berlinas de Chocolate con Avellanas

Bebidas

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

Vino Blanco Viña Galera. D.O. Rueda
Vino Tinto Marqués de Arienzo. D.O Rioja
Cerveza de Barril, Refrescos y Agua

CARMEN MIRADOR DE



Menú Atalaya

69€
persona
(IVA INCLUIDO)

Menú válido solo para grupos de más
de 40 personas

Duración del Menú:
De 1:45 a 2:00 horas





CARMEN MIRADOR DE



Menú Maravedi

En mesa

Aceitunas Gordal rellenas de Queso Idiazábal
Cortezas de Cerdo Ibérico
Almendras Fritas con Flor de Sal

Fríos

Cappuccino de Gazpacho de Cereza y Espuma de Queso Fresco ó
Cappuccino de Crema de Espárragos y Espuma de Jamón
(Según Temporada)
Hummus con Remolacha, Cebollita Encurtida y Garbanzo Frito
Pintxo de Tortilla al Estilo Aixa
Brocheta Caprese y Mahonesa de Pesto Verde
Ensaladilla de Piparra en Panipuri y Atún rojo Macerado
Sándwich de Saladitos rellenos de Crema de Queso al Eneldo y Salmón Ahumado
Tartar de Salchichón con Mahonesa de Wakame
Macaron de Queso Stilton al Pedro Ximénez
Cucharita de Tartar de Solomillo de Vaca Vieja y Yema Curada
Conitos rellenos de Crema de Foie con Manzana y Mousse de Frambuesa
Rulo de Cabra Caramelizado con Chutney de Mango
Vasito de Salmón Gravlax con Crema de Yogurt y Guacamole Casero

Calientes

Pastela Moruna Aixa
Taco Crujiente de Cochinita Pibil y Cebolla Morada Encurtida
Croquetitas Cremosas de Gambas al Pil Pil con Mahonesa de Ajo Negro
Empanadilla de Atún con Mahonesa de Kimchi y Salsa Tamarindo
Gyoza de Cerdo y Verduras con Salsa Hoisin
Falafel Frito sobre cremoso de Coliflor Asada
Arroz de Ibéricos
Flamenquín a Nuestro Estilo
Brocheta de Champiñón Portobello Gratinado
Samosas de Pollo al Curry con Salsa Sweet Chili
Kofta con Crema Agria
Hamburguesita de Rabo de Toro y Salsa Trufada

Postre

Vasitos de Yogurt Griego con Mango
Chessecake de Yuzu con tierra de Chocolate y Frambuesa
Berlinas de Chocolate con Avellanas

Bebidas

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

Vino Blanco Viña Galera. D.O. Rueda
Vino Tinto Marqués de Arienzo. D.O Rioja
Cerveza de Barril, Refrescos y Agua

85€
persona
(IVA INCLUIDO)

Menú válido solo para grupos de más
de 40 personas

Duración del Menú:
De 2:15 a 2:30 horas





CARMEN MIRADOR DE



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.