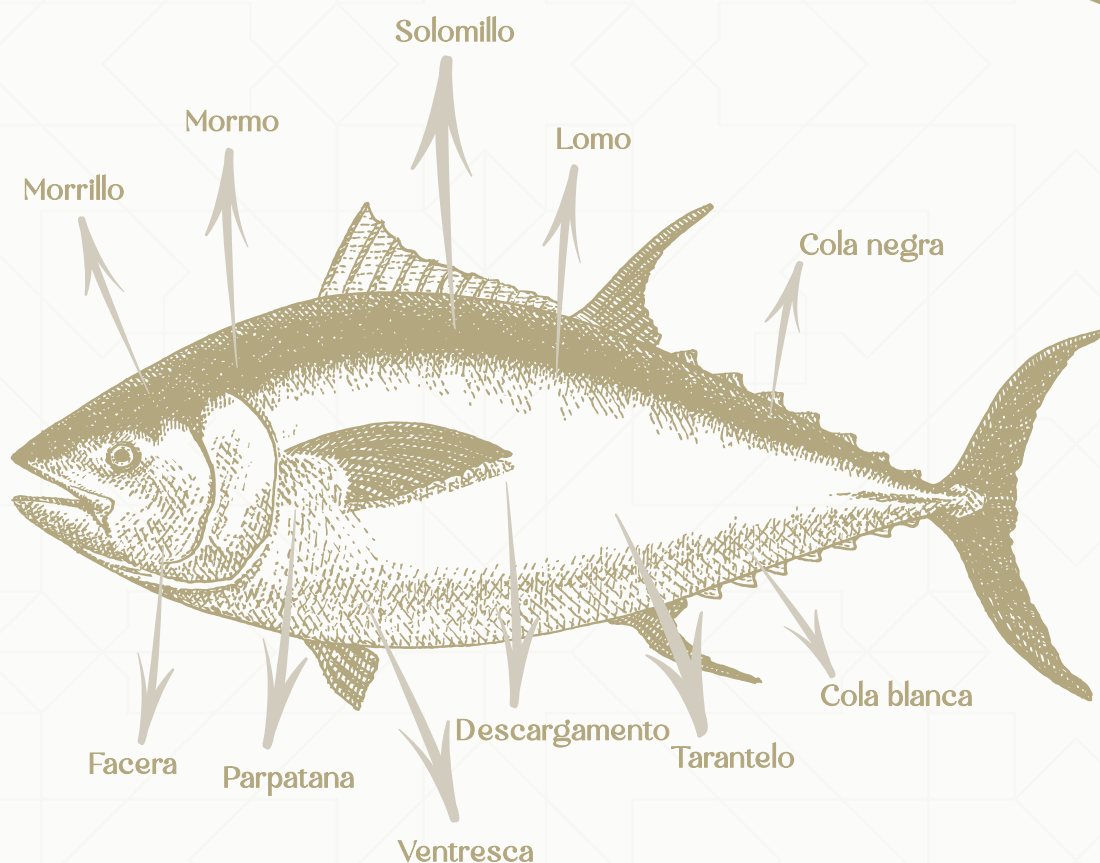




carta

# RONQUEO ATÚN ROJO



El ronqueo es el despiece tradicional del atún, que consiste en cortar la cola, descabezar el pescado, eviscerarlo y sacarle los cuatro lomos.

Una vez llegados a este punto, se procede a extraer todas las partes aprovechables del atún rojo: ventresca, solomillo, morrillo, cola negra...

## ALÉRGENOS



*Precios IVA Incluido / Consumo mínimo de un plato por persona.*

CARMEN MIRADOR DE



## ★ ENTRANTES

### ★ FRÍOS

|                                                                                                |         |
|------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| TARTAR DE TOMATE CON BURRATINA TRUFADA & AVELLANAS TOSTADAS                                    | 17,00€  |
| ENSALADA TEMPLADA DE ESPINACAS CON FLOR DE ALCACHOFA & LENTEJA BELUGA                          | 15,50€  |
| BOCADOS DE ENSALADILLA CON PIPARRA , ATÚN MARINADO & TIERRA DE PISTACHO                        | 15,95€  |
| PAN DE CRISTAL CON ATÚN ROJO, TRUFA FRESCA & TOMATE SEMISECO (UNIDAD)                          | 16,00€  |
| FOIE MI-CUIT RELLENO DE MEMBRILLO CON CANUTILLOS DE MANZANA ÁCIDA                              | 19,75€  |
| CAVIAR SAN GREGORIO DE POLANCO DEL RÍO NEGRO RESERVE (30 g)                                    | 105,00€ |
| CARPACCIO DE LENGUA DE VACUNO CON MOLE DE CHIPOTLE-TAMARINDO & CRUJIENTE DE ALMENDRAS TOSTADAS | 15,50€  |
| OSTRAS LA BELLE Nº2 AL ESTILO AIXA Ó AL NATURAL (4 UNIDADES)                                   | 26,00€  |

### ★ CALIENTES

|                                                                                   |        |
|-----------------------------------------------------------------------------------|--------|
| SETAS DE TEMPORADA SALTEADAS CON PESTO ROJO, TRUFA FRESCA & ESPUMA DE HUEVO FRITO | 23,50€ |
| CANGREJOS DE CONCHA BLANDA EN TEMPURA JAPONESA CON AMERICANA DE KIMCHI            | 26,00€ |
| TACO DE PULPO CON KAUSA FRITA, EMULSIÓN DE PIMENTÓN & AJO NEGRO                   | 27,50€ |
| TEMPURA DE LANGOSTINOS TIGRE TROCEADO EN SALSA CREMOSA PICANTE                    | 24,00€ |
| ARROZ A LA LLAUNA DE SETA SHITAKE CON LOMO DE WAGYU FLAMEADO & ALIOLIS            | 28,00€ |
| ARROZ A LA LLAUNA ESTILO AIXA (Depending on availability)                         | 27,00€ |
| RISOTTO CON ATÚN ROJO SALVAJE & VIRUTAS DE TOMATE LIOFILIZADO                     | 22,75€ |
| EMPANADILLA DE ATÚN ROJO CON MAYONESA DE KIMCHI & SALSA DE TAMARINDO (4 UNIDADES) | 18,50€ |
| GUISANTES TIERNOS DE LA ALPUJARRA CON VERDINAS & PAPADA IBÉRICA DE BELLOTA        | 20,50€ |

CARMEN MIRADOR DE



## ★ MATERIA PRIMA SIN MÁS

STEAK TARTAR DE SOLOMILLO DE VACA VIEJA CON VIRUTAS DE PARMESANO 🌾 🥛 🥚 🐟 🥛 ..... 25,50€

TARTAR DE PEZ LIMÓN CON SALSA DE TURRÓN AGRIDULCE & SEMILLAS DE VAINILLA 🌾 🥚 🥛 ..... 26,00€

## ★ ROJO Y DE ALMADRABA

TIRADITO ACEVICHADO DE ATÚN ROJO CON LECHE DE TIGRE DE NARANJA SANGUINA & CHIRIMOYA 🐟 23,00€

DEGUSTACIÓN DE ATÚN ROJO  
(Sashimi de lomo, Tataki de Lomo, Sashimi de Ventresca, Tartar de Lomo, Lomo Picante) 🌾 🐟 🥛 🥚 ..... 38€ x 2 pax

SASHIMI DE VENTRESCA (TORO 150 g) 🐟 ..... 36,00€

SASHIMI DE LOMO (DESCARGADO 150 g) 🐟 ..... 30,00€

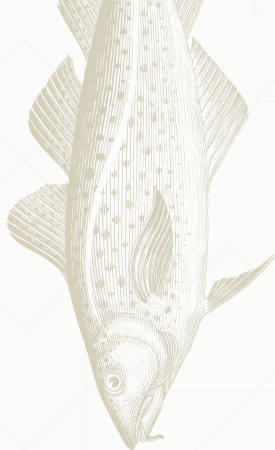
TARTAR DE LOMO (150 g) 🐟 ..... 28,50€

TARTAR DE VENTRESCA (150 g) ..... 32,00€

ATÚN PICANTE SOBRE ALGA WAKAME & DAIKON (140 g) ..... 26,75€

TATAKI DESCARGAMENTO (LOMO NEGRO (150 g) ..... 29,50€





CARMEN MIRADOR DE



## BAJO EL AGUA

|                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |        |
|----------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| LOMO DE BACALAO ASADO CON VINAGRETA DE MANZANA REINETA                     |                                                                                                                                                                            | 24,00€ |
| RODABALLO ASADO CON SALSA TSUYU & JUDIONES GALLEGOS CON SU PIL PIL         |      | 26,50€ |
| LOMOS DE SALMONETE CON PESTO DE ESPINACAS & DEMIGLACE DE HUEVAS DE ARENQUE |                | 25,50€ |



## ROJO Y DE ALMADRABA

|                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                   |         |
|---------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| TACO DE TARANTELO CON CREMA DE BONIATO & CURRY AMARILLO                   |          | 26,00€  |
| FACERA DE ATÚN MARINADA SOBRE CENIZA DE HIERBABUENA                       |                                                                                             | 22,00€  |
| VENTRESCA DE ATÚN, AL FUEGO SIN MÁS                                       |                                                                                             | 30,00€  |
| PARPATANA ASADA CON CURRY & LECHE DE COCO                                 |                                                                                             | 27,00€  |
| TXULETÓN DE ATÚN (LOMO, VENTRESCA Y SOLOMILLO)                            |                                                                                             | 123€/kg |
| MORRILLO A LA SAL Ó PARRILLA CON TARTAR DE TOMATE SECO & ACEITUNAS NEGRAS |    | 35,50€  |



## GRANJA Y PASTO

|                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |             |
|------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|
| TATAKI DE LOMO DE WAGYU JAPONÉS A5 CON CREMA DE SHIITAKE(MIN 150 g)                      |                                                                                                                                                                                                                                                           | 43,00€/100g |
| CARRILLERA DE TERNERA EN SU JUGO SOBRE COUSCOUS Y VICHYSOISE DE COCO                     |                                                                                                                                                                                                                                                           | 23,00€      |
| SOLOMILLO DE VACA VIEJA SOBRE PARMENTIER TRUFADO & TRUFA FRESCA RALLADA                  |                                                                                                                                                                                                                                                           | 31,00€      |
| PRESA DE VACA MARINADA AL PALO CORTADO SOBRE CREMA DE TOMATE SEMISECO & SHITAKE SALTEADO |                                                                                                                                                                                                                                                               | 30,00€      |
| TERRINA DE CORDERO CON REDUCCIÓN DE SU PROPIO JUGO & HUMMUS DE ARBEQUINA                 |      | 22,00€      |
| SOLOMILLO DE JABALÍ EN TIERRA DE CACAO CON PISTACHOS & CREMA DE CHIRIVÍA CON CÍTRICOS    |      | 24,00€      |



CARMEN MIRADOR DE



## PARA CASI TERMINAR...

LINGOTE DE CHOCOLATE "DULCEY" BLANCO  
RELLENO DE FRUTA DE LA PASIÓN & MANGO TOSTADO  ..... 10,00€

FRUTOS ROJOS EN TEXTURAS  
CON MERENGUE DE YOGURT GRIEGO SOBRE SU GALLETA  ..... 9,00€

DONETE CREMOSO DE CHOCOLATE  
CON MISO & PRALINÉ DE KIKOS CON TRUFA  ..... 11,00€

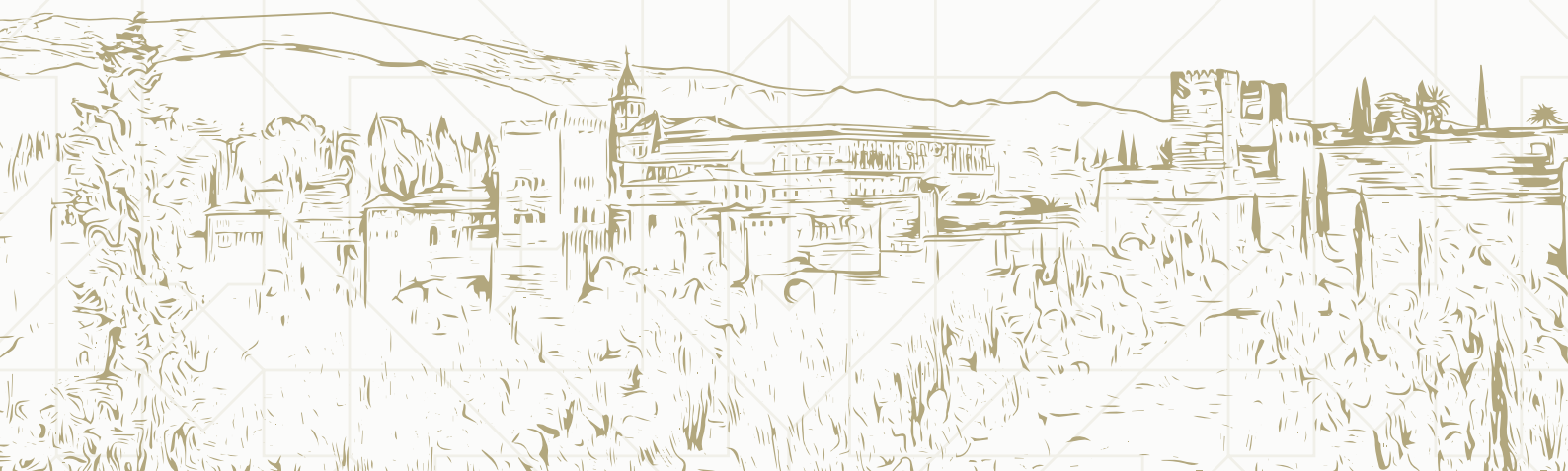
LEMON PIE AL PLATO  
CON AROMA DE ALBAHACA & TIERRA DE PISTACHO  ..... 9,00€

MOUSSE DE NARANJA RELLENO MERMELADA  
CON TROCITOS & STREUSEL SOBRE SABLE  ..... 11,50€



“Granada, calle de Elvira,  
donde viven las manolas,  
las que se van al Carmen de Aixa,  
las tres y las cuatro solas.  
Una vestida de verde,  
otra de malva, y la otra,  
un corselete escocés  
con cintas hasta en la cola.  
Nadie va con ellas, nadie;  
dos garzas y una paloma.  
Pero hay en la Alhambra galanes,  
que se tapan con las hojas.  
La catedral ha dejado  
bronces que la brisa toma;  
el Genil duerme a sus bueyes  
y el Dauro a sus mariposas”

Federico García Lorca



CARMEN MIRADOR DE

