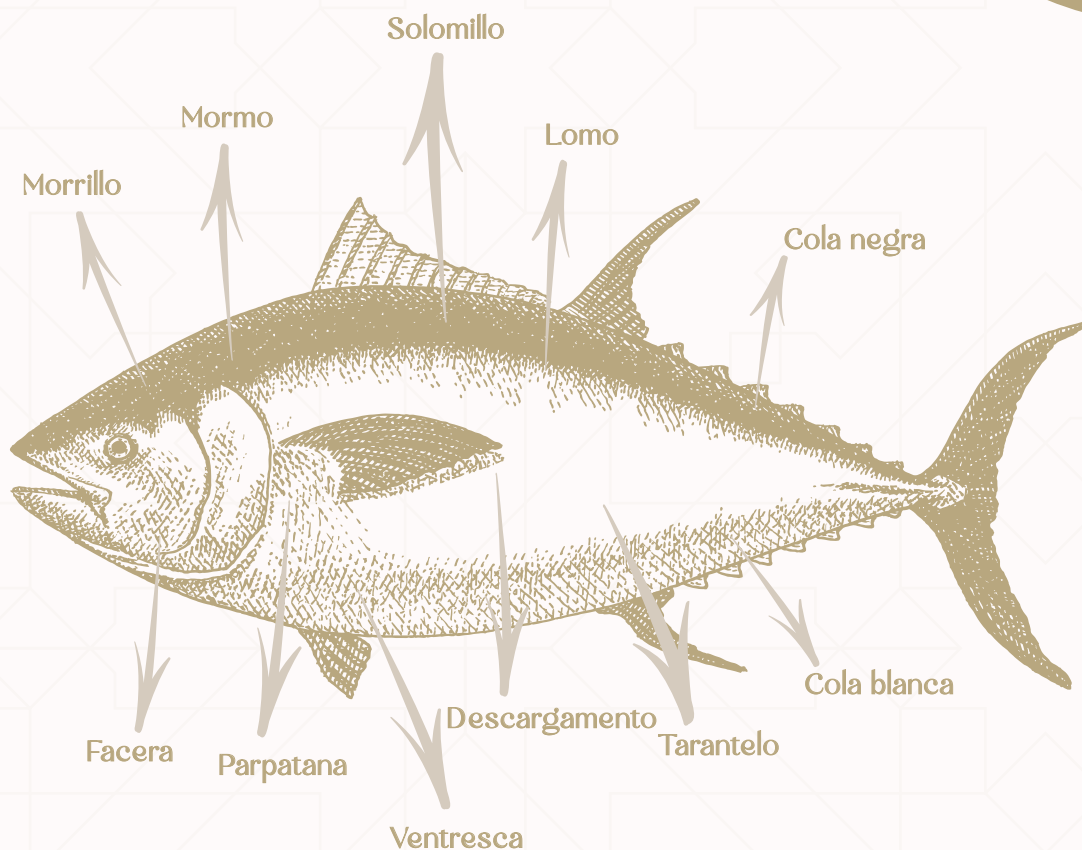




Carta

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



Gluten



Leche



Huevo



Pescado



Cáscara



Sultitos



Sésamo



Apio



Crustáceo



Molusco



Soja



Mostaza



Cacahute



Altramuces

Precios IVA incluido | Consumo mínimo de un plato por persona.

CARMEN MIRADOR DE



★ ENTRANTES

★ FRÍOS

- TARTAR DE TOMATE CON BURRATINA TRUFADA & AVELLANAS TOSTADAS 🍷 🌿 ***** 16,75€
- ENSALADA DE ROAST BEEF DE CIERVO CON VINAGRETA DE CASTAÑAS & FRUTOS ROJOS 🌿 🍷 🍷 18,75€
- FOIE MI-CUIT RELLENO DE MEMBRILLO CON CANUTILLOS DE MANZANA ÁCIDA 🍷 ***** 19,50€
- CAVIAR SAN GREGORIO DE POLANCO DEL RÍO NEGRO RESERVE (30 g) 🐟 ***** 80,00€
- AJOBLANCO DE MANGO CON PERLAS DE COCO & SARDINA AHUMADA 🐟 🌿 ***** 13,00€
- OSTRAS LA BELLE Nº2 AL ESTILO AIXA (4 UNIDADES) 🐟 🍷 🌿 🍷 ***** 22,00€

★ CALIENTES

- SETAS DE TEMPORADA SALTEADAS CON PESTO ROJO, TRUFA FRESCA
& ESPUMA DE HUEVO FRITO 🍷 🍷 🐟 🌿 ***** 23,00€
- RISOTTO DE CARNAROLI CON ALBARICOQUE & PATO 🍷 🍷 ***** 21,50€
- CANGREJOS DE CONCHA BLANDA EN TEMPURA JAPONESA CON AMERICANA DE KIMCHI 🌿 🐟 🍷 🌿 26,00€
- TACO DE PULPO CON KAUSA FRITA CON EMULSIÓN DE PIMENTÓN & AJO NEGRO 🌿 🍷 🍷 🌿 * 26,00€
- NIÑYAKI DE BOLETUS CON WAGYU JAPONÉS & DE KIMCHI
CON VENTRESCA DE ATÚN ROJO 🌿 🍷 🍷 🐟 🍷 ***** 22,75€


















★ ROJO Y DE ALMADRABA

- ENSALADILLA CON PIPARRA EN PANIPURI CON ATÚN MARINADO
& CRUJIENTE DE PISTACHO 🌿 🍷 🐟 🍷 🍷 ***** 13,00€
- PAN DE CRISTAL CON ATÚN ROJO, TRUFA FRESCA & TOMATE SEMISECO (UNIDAD) 🌿 🍷 🐟 * 15,00€
- ARROZ MELOSO CON ATÚN ROJO & VIRUTAS DE TOMATE LIOFILIZADO 🍷 🐟 🍷 ***** 22,50€
- EMPANADILLA DE ATÚN ROJO CON MAYONESA DE KIMCHI
& SALSA DE TAMARINDO (4 UNIDADES) 🌿 🍷 🍷 🐟 🍷 🌿 ***** 18,50€
























CARMEN MIRADOR DE



★ CRUDOS / MATERIA PRIMA SIN MÁS

- TIRADITO DE PEZ LIMÓN SOBRE CREMA DE AJÍ AMARILLO & ACEITE DE PIMENTÓN     ** 21,50€
- STEAK TARTAR DE SOLOMILLO DE VACA VIEJA CON VIRUTAS DE PARMESANO      * 24,50€
- CEVICHE DE VIEIRAS CON LECHE DE TIGRE DE POMELO & AJÍ AMARILLO     * * * * * 20,50€
- CARPACCIO DE LOMO IBÉRICO SEMICURADO CON GEL DE MIEL & JENGIBRE     * * * * 17,50€

★ ROJO Y DE ALMADRABA

- CEVICHE DE TARANTELO DE ATÚN ROJO CON AGUACATE (130 g)     * * * * * 22,00€
- DEGUSTACIÓN DE ATÚN ROJO
(Sashimi de lomo, Tataki de lomo, Sashimi de ventresca, Tartar de lomo, Atún picante)    * * * 32€ x 2 pax
- SASHIMI DE VENTRESCA (TORO)   * * * * * 36,00€ ^Ø 24,00€
- SASHIMI DE LOMO   * * * * * 28,50€ ^Ø 19,00€
- TARTAR DE LOMO (150 g)     * * * * * 27,00€
- TARTAR DE VENTRESCA (150 g)     * * * * * 30,00€
- ATÚN PICANTE SOBRE ALGA WAKAME & DAIKON (120 g)  * * * * * 24,50€
- TATAKI DESCARGAMENTO (LOMO NEGRO 150 g)    * * * * * 28,50€ ^Ø 19,00€






















CARMEN MIRADOR DE



★ PESCADOS / BAJO EL AGUA

- LOMO DE BACALAO ASADO CON VINAGRETA DE MANZANA REINETA   * * * * * 22,00€
- RODABALLO CON VELOUTÉ DE AJONEGRO & SALSA SHOYU     * * * * * 24,00€

★ ROJO Y DE ALMADRABA

- TACO DE TARANTELO CON CREMA DE BONIATO & CURRY AMARILLO (180 g)    * * * * 24,50€
- FACERA DE ATÚN MARINADA SOBRE CENIZA DE HIERBABUENA   * * * * * 20,00€
- VENTRESCA DE ATÚN AL FUEGO SIN MÁS (175 g)   * * * * * 29,75€
- PARPATANA ASADA CON CURRY & LECHE DE COCO   * * * * * 25,00€
- TXULETÓN DE ATÚN (LOMO, VENTRESCA Y SOLOMILLO)  * * * * * 105€/kg
- COSTILLAS DE ATÚN CON SALSA HOISIN      * * * * * 22,00€
- MORRILLO A LA PLANCHA SIN MÁS (200 g)   * * * * * 32,00€

★ CARNES / GRANJA Y PASTO

- TATAKI DE WAGYU JAPONÉS A5 CON CREMA DE SHIITAKE (MÍN 150 g)     * * * * * 41€/100 g
- CARRILLERA DE TERNERA EN SU JUGO SOBRE CUSCÚS Y VICHYSOISE DE COCO   * * * * 22,50€
- SOLOMILLO DE VACA VIEJA SOBRE PARMENTIER TRUFADO & TRUFA FRESCA RALLADA  * * * * 29,75€
- PRESA MARINADA EN MISO CON CREMA DE BONIATO, VAINILLA & CRUJIENTE DE BIMBI  * * * * * 24,00€
- BRISKET DE VACA SOBRE TRIGOTO AGRIDULCE    * * * * * 20,50€
- CHURRASCO DE TERNERA 16 HORAS CON SALSA TERIYAKI & PARMENTIER DE YUCA   * * * * 26,50€



CARMEN MIRADOR DE



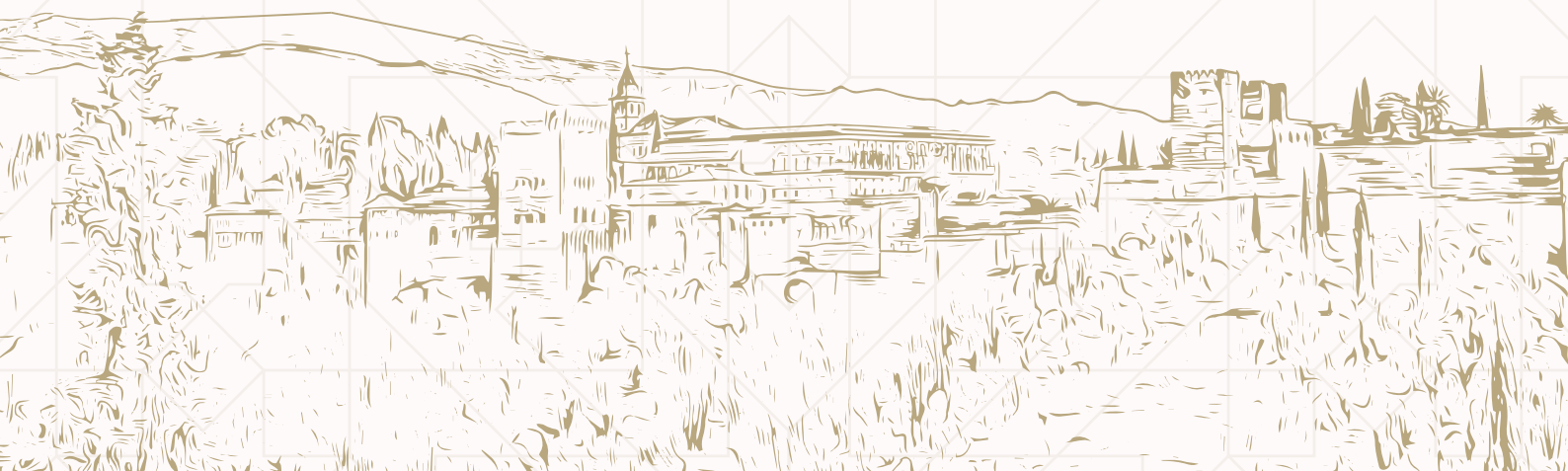
★ POSTRES

- TRES LECHEs CON MERENGUE FLAMEADO    ***** 9,00€
- HUEVO RELLENO DE MOUSSE DE CHOCOLATE BLANCO & FRUTA DE LA PASIÓN      ***** 11,00€
- CREMA DE LIMÓN CON HIGOS CONFITADOS & CRUMBLE CON WASABI      *** 9,00€
- GALLETAS SABLE CON CHOCOLATE BLANCO CON CREMA DE BERGAMOTA Y VIRUTAS DE LIMA      ***** 9,50€
- PIRÁMIDE DE CHOCOLATE CON ESPUMA DE CHOCOLATE NEGRO     ***** 9,50€



“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

