

## VINOS

### Blancos

	€ copa	€ botella
Mencal. D.O. Granada	4,50	21,00
10 Días de Marzo. D.O.P. Granada	3,60	17,00
Silga Verdejo. D.O. Rueda	3,20	14,00
Tilenus Godello. D.O. Bierzo		18,00
La Marimorena. D.O. Rías Baixas		23,00
El Palomo Cojo. D.O. Rueda		18,00
Don Condado semidulce	3,20	14,00

### Rosados y Espumosos

Delirio Rosado. D.O.P. Granada	3,20	16,00
Aurora d'Espells. D.O. Penedés		20,00
Marina Espumante. D.O. Alicante	3,50	17,00
Yllera 5.5. Verdejo Frizzante	3,50	18,00
Pere Mata. Brut Reserva	3,80	20,00
De la Finca. Gran Reserva		30,00
Agustí Torelló Rosat		22,00
Veuve Cliquot Yellow Label		56,00

### Tintos D.O. Granada

Delirio, Cortes y Graena	3,20	16,00
Méndez Moya. Dólar	3,70	18,00
Muñana 3 Cepas. Cortes y Graena	4,00	21,00
Señorio de Nevada Bronce. Cónchar		19,00
Zagal Roble. Cogollos de Guadix		18,00
Paraje del Mincal. Caniles	3,80	19,00

### Tintos D.O. Rioja

Urbión Crianza	3,20	16,00
Medrano	4,00	19,00
Luís Cañas		21,00
Montecillo	3,20	17,00
Viña Ardanza		32,00

### Tintos D.O. Ribera del Duero

Avaniel	3,20	15,00
Sembro	3,20	17,00
Trus Roble	3,50	18,00
Semele	4,00	19,00
Finca Resalso		20,00
Arzuaga		31,00

### Pequeñas zonas, Grandes vinos

Juan Gil. D.O. Jumilla		22,00
Casa La Ermita Petit Verdot. D.O. Jumilla		28,00
Glárima. D.O. Somontano		21,00
Otazu Premier Cuve. D.O. Navarra		20,00
Ea! De Manuel Manzaneque. D.O. La Mancha		19,00
Tilenus envejecido. D.O. Bierzo		22,00

“El hombre debe al vino ser el único animal que bebe sin sed”

Plinio

## Bebidas

	€	€
Cerveza de barril	2,20	2,60
Tinto de verano		2,60
Tercio Especial Alhambra		3,00
Alhambra 1925 Reserva y similares		3,50
Sangría		3,50
Jarra de cerveza		9,50
Jarra de sangría		13,50
Vermouth		2,90
Refrescos		2,40
Zumos de botella		2,40
Agua mineral	2,20	3,00
Cerveza (sin gluten)		3,00

## Gin tonics

<b>Gin Carmela.</b> Williams Chase, clavo, rosa, naranja	8,00
<b>Bulldog.</b> Regaliz, limón	8,00
<b>Martin Miller.</b> Pimienta Jamaica, naranja	8,00
<b>Brockmans.</b> Frutos rojos, piel de naranja	8,50
<b>G'Vine.</b> Uva, cardamomo	9,50
<b>Hendriks.</b> Piel de pepino, enebro	8,50
<b>Citadelle.</b> Naranja, lima, vainilla	8,00
<b>Gin Mare.</b> Hierbas aromáticas, limón	9,00

Tenemos a su disposición una cuidada selección de Whisky, Ron y Brandy, para que disfrute de una gran velada.



DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS

C/ Colcha, 13 (Esquina Pavaneras) - Tlf. 958 22 57 94

[www.restaurantecarmela.com](http://www.restaurantecarmela.com)

info@restaurantecarmela.com



RESTAURANTE

CartaPlatos

## Ensaladas

	€
 Tomate aliñado	7,00
 Cogollos de lechuga con chips de ajos	7,00
 Timbal de aguacate (kumato, cebolla fresca y bacalao ahumado)	11,00
 Ensalada de la casa (lechuga, tomate, cebolleta, huevo, atún y maíz)	10,50
 Ensalada de queso fresco, manzana y vinagreta de miel	10,90
Ensalada de tocineta ibérica, queso de cabra y garrapiñadas	10,90
 Salmorejo Cordobés con huevos de cordoniz y virutas de jamón	7,50
 Gazpacho andaluz (En temporada)	6,50

## Para compartir

 Jamón de Trevélez cortado a cuchillo (100gr)	11,90
 Queso de oveja (200gr)	14,00
 Ensaladilla Rusa (patatas, gambas y mahonesa)	7,50
 Croquetas de jamón (unidad)	2,10
 Croquetas de morcilla con cebolla caramelizada (unidad)	2,10
 Berenjenas fritas con miel de caña	8,50
 Pulpo asado con parmentier de patata y mojo-picón	16,50
 Pulpo a la gallega	15,50
Alitas de pollo con salsa de soja y miel de caña	9,50
 Pimientos del piquillo rellenos de verduritas sobre crema de guisantes	12,00

Existen información escrita de todos los alérgenos de la comida y bebida de esta carta, solicítela.

10% de IVA incluido / Pan: 1,20 €



## Con dos huevos

	€
 Tortilla de patatas hecha al momento	7,50
 Huevos rotos con papas y virutas de jamón	10,50
 Gulas salteadas con ajitos, huevos rotos y patatas paja	12,00
 Huevos rotos con papas pobre, salteado de setas y foie	13,00
 Alcachofas con foie, virutas de jamón y huevo a baja temperatura	16,90

## Tostas variadas

Tosta de jamón con salmorejo	7,00
 Tosta de queso fresco con cebolla caramelizada y miel	7,00
Tosta de remojón granadino	7,00

## Platos de cuchara

Sopa de puchero con yema	6,50
 Sopa de cebolla	7,00
 Crema de verduras con crujiente de jamón	7,00
Guiso del día	7,50

## Arroces y pasta

Arroz negro	13,70
Arroz ibérico de presa y chorizo con alcachofas	14,50
 Pasta fresca del día con salsa a elegir (bolognesa, carbonara y pesto)	9,90
 Musaka de verduras	9,50

## Pescados

	€
 Tataki de atún rojo con reducción de soja	17,00
Pulpo asado con parmentier de patata y mojo-picón	16,50
 Bacalao mozárabe	19,50
 Bacalao con pil-pil y Alboronía	19,50
 Salmón con verduritas salteadas y salsa teriyaki	16,90
 Atún plancha	18,50

## Carnes

 Rabo de toro estofado	18,90
 Flamenquín Cordobés casero	12,00
 Presa ibérica con verduritas a la plancha y mojo-picón	17,60
 Puntas de solomillo al Pedro Ximénez	15,90
Hamburguesa de ternera (casera)	9,00
Cordero asado en su jugo con parmentier	17,90
 Entrecot de ternera	19,50

## Postres

Tiramisú (suave mousse de mascarpone, bizcocho, café y licor de amaretto)	5,50
 Coulant de chocolate (esponjosa magdalena con el interior de chocolate líquido y helado de vainilla)	6,00
 Cremoso arroz con leche, caramelo líquido y arroz inflado	5,50
 Peras al vino con helado de yogurt	5,50
 Leche frita con helado y salsa de frutos rojos	5,50
Pionono de Santa Fe (unidad)	2,50
 Fruta del tiempo	4,50