Los Cármenes
GATROBAR-RESTAURANTE

MENÚ 1

35 €

[Mínimo 4 personas, sin bebida]

Para compartir (cada 4 personas):

-TARTAR DE TOMATE CON AGUACATE Y BURRATA CON PESTO DE ALBAHACA-

-REVUELTO DE JAMÓN IBÉRICO Y SETAS-

-MEJILLONES 'LOS CÁRMENES'-

-RISOTTO DE GORGONZOLA Y PERA-

-ABANICO IBÉRICO CON PATATA ASADA Y PIMIENTOS DE PADRÓN-

Postre individual:

-PANNA COTTA DE FRUTOS DEL BOSQUE-

¿Y si la sobremesa se alarga?

DISFRUTA SIN PRISA EN **NUESTRA BODEGA, UN ESPACIO ÚNICO PARA TI Y LOS TUYOS**

RESERVAS: 604 81 94 09 · *Calle Jaúl 7, 04007 Almería*

Los Carmenes
GATROBAR-RESTAURANTE

MENÚ 2 55 €

[Incluye 3 bebidas por persona]

Bodega:

Celeste Roble (D.O. Ribera del Duero) · Viña Calera ·
López de Haro Crianza (D.O. Rioja)
Verdejo (D.O. Rueda, Bodega Marqués de Riscal) ·
Cerveza, refresco y agua

Individual:

-CREMA DE BOLETUS CON HUEVO POCHÉ-
-CROQUETA CASERA DE MORCILLA DE SERÓN, MANZANA Y CEBOLLA CARAMELIZADA-
-HOJALDRE CASERO DE PASTELA-

Para compartir (cada 4 personas):

-TOMATE RAF CON ANCHOAS-
-HUEVOS ROTOS CON GAMBAS AL PIL PIL-

Plato principal a elegir:

-ATÚN ROJO REBOZADO EN PANKO SOBRE CAMA DE BROTES VERDES Y CREMA DE TOMATE AMARILLO-
O
-CHULETILLAS DE CORDERO A LA AVELLANA-

Postre para compartir:
-SURTIDO DE POSTRES-

¿Y si la sobremesa se alarga?

DISFRUTA SIN PRISA EN
NUESTRA BODEGA,
UN ESPACIO ÚNICO PARA TI Y LOS TUYOS

RESERVAS: 604 81 94 09 · *Calle Jaúl 7, 04007 Almería*

Los Carmenes
GATROBAR-RESTAURANTE

MENÚ 3 85 €

[Mínimo 4 personas, bebida incluida]

Bodega:

Emilio Moro Finca Resalso (D.O. Ribera del Duero) ·
Piérola Crianza (D.O. Rioja) · Ramón Bilbao Verdejo (D.O. Rueda)
Incluye cerveza, refrescos, agua y café

Para compartir (cada 4 personas):

-SURTIDOS DE QUESOS CON MERMELADAS CASERAS Y CRUJIENTE DE JAMÓN IBÉRICO-
-BERENJENA ASADA RELLENA DE BURRATA CON CREMA DE TOMATE-
-PULPO ASADO CON CREMA DE GUISANTES Y YUCA-
-CIGALA GRATINADA CON ESPUMA DE LIMONCELLO-
-BRIOCHE DE TARTAR DE SOLOMILLO DE VACA RUBIA GALLEGA CON MAHONESA DE KIMCHI Y CEBOLLA ENCURTIDA O BRIOCHE DE TARTAR DE ATÚN ROJO CON MAHONESA DE KIMCHI Y CEBOLLA CRUJIENTE-
-SORBETE DE MARACUYÁ-

Plato principal a elegir:

-RISOTTO DE GAMBÓN Y VIERA CON TOQUE DE CÍTRICOS-
O
-SOLOMILLO RULADO DE VACA RUBIA GALLEGA CON FOIE Y SETAS-

Postre individual:

-CREMA DE BONIATO DULCE CON HELADO DE LECHE MERENGADA Y CRUJIENTE DE CHOCOLATE BLANCO Y AVELLANA-

¿Y si la sobremesa se alarga?

DISFRUTA SIN PRISA EN
NUESTRA BODEGA, UN ESPACIO ÚNICO PARA TI Y LOS TUYOS

RESERVAS: 604 81 94 09 · *Calle Jaúl 7, 04007 Almería*