



Estimado cliente:

Desde Restaurante Carmela le agradecemos la oportunidad que nos brinda para darnos a conocer y formar parte de sus ocasiones especiales.

Nuestra cocina hace un recorrido por el recetario tradicional y mediterráneo con una carta y sugerencias repletas de sabor que no le dejará indiferente, y nuestro servicio siempre estará dispuesto a atender y satisfacer sus necesidades para que su reunión consiga el éxito que espera de ella.

Por eso , estamos a su entera disposición para personalizar al máximo las propuestas que ahora le detallamos y adaptarnos a sus gustos y necesidades.



### MENU B1

#### CENTRO DE MESA

- Salmorejo Cordobés con Huevo de Codorniz y Virutas de Jamón
- Croqueta de Morcilla con Cebolla Caramelizada
  - Croqueta de Jamón
- Albóndiga de Rape y Gambas con Salsa de puerros
- Gulas Salteadas con Ajitos, Huevos Rotos y Patatas Paja
- Puntas de Solomillo al Pedro Ximénez
- Coulant de Chocolate con Helado

Pvp: 30€ + iva

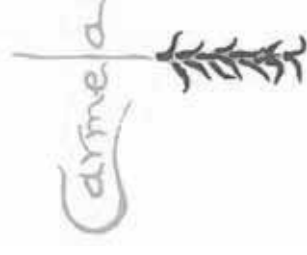
### MENU B2

#### CENTRO DE MESA

- Jamón de Trevelez cortado a Cuchillo
  - Timbal de Aguacate, Kumato, Cebolla y Bacalao Ahumado
    - Croquetas de Jamón
- #### INDIVIDUAL A ELEGIR
- Salmón con Verduritas salteadas y Reducción de Cítricos
    - O
  - Puntas de Solomillo al Pedro Ximénez
  - Crema de Arroz con Leche, Caramelo y Arroz Inflado

Pvp: 33€ + iva

c/Colcha, 13  
958 22 57 94  
vamoscarmela@gmail.com



RESTAURANTE

### MENU B3

#### CENTRO DE MESA

- Jamón de Bellota Sánchez Romero Carvajal y Queso de Oveja
- Timbal de Aguacate, kumato, Cebolla y Bacalao Ahumado
- Habitas con Choco y Huevos Rotos
  - Tataki de Atún Rojo

#### INDIVIDUAL A ELEGIR

- Bacalao Confitado sobre Pimientos del Piquillo
  - O
  - Entrecotte de Ternera
- Tiramisú

Pvp: 45€ + iva

### MENÚ B4

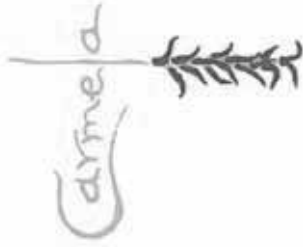
#### CENTRO DE MESA

- Tomate Aliñado
- Jamón de Trevelez cortado a Cuchillo y Queso de Oveja
- Croqueta de Morcilla con Cebolla Caramelizada

#### INDIVIDUAL

- Salmón con verduras y Reducción de Cítricos
- Arroz ibérico de Presa, Chorizo y Alcachofitas
- Lágrimas de la Sultana

Pvp: 38€+ iva



RESTAURANTE



c/Colcha, 13  
958 22 57 94  
vamoscarmela@gmail.com

### MENÚ B5

#### CENTRO DE MESA

- Jamón Trevelez y Queso de Oveja
- Ensaladilla Rusa
- Carpaccio de Presa Ibérica
- Albóndigas de Rape y Gambas con Salsa de Puerros

#### INDIVIDUAL A ELEGIR

- Salmón con Verduritas Salteadas y Reducción de Cítricos  
O
- Entrecotte de Ternera
- Coulant de Chocolate con Helado

Pvp: 40€ + iva

### MENÚ B6

#### CENTRO DE MESA

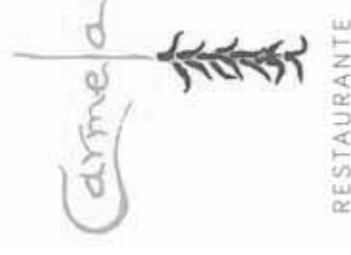
- Tomate Aliñado
- Croqueta de Jamón
- Berenjenas Fritas con Miel de Caña
- Gulas Salteadas con Ajos y Huevos Rotos

#### INDIVIDUAL

- Crema de Verduras con Crujiente de Jamón
- Bacalao Confitado sobre Compota de Pimientos del Piquillo
- Leche Frita con Helado

Pvp: 41.50€ + iva

c/Colcha, 13  
958 22 57 94  
vamoscarmela@gmail.com



### MENU B7

#### CENTRO DE MESA

- Jamón Ibérico 5J cortado a Cuchillo
- Timbal de Aguacate, kumato, cebolla y Bacalao Ahumado
- Alcachofas con Foie, Jamón y Huevo a Baja Temperatura

#### INDIVIDUAL

- Bacalao confitado sobre Compota de Pimientos del piquillo
- Cordero asado en su Jugo con Parmentier de Patata
- Crema de Arroz con Leche, Caramelo y Arroz Inflado

Pvp: 43€ + iva

### CONDICIONES GENERALES

El precio incluye la bebida: agua, refrescos, cerveza y vino.

Hay posibilidad de combinar platos de distinto menú, ajustando el precio en cada caso.

La confirmación del número de comensales se hará como mínimo con dos días de antelación.

En los menús B2, B3 Y B5 será necesario confirmar el individual elegido lo más ajustadamente posible.

c/Colcha, 13  
958 22 57 94

vamoscarmela@gmail.com