

El brunch perfecte de Carmela comença amb una MIMOSA.



BEGUDES

★ MIMOSA Cava i suc de taronja.	6€	TINTO DE VERANO	5€	SANGRÍA	6€
------------------------------------	----	-----------------	----	---------	----

BOWLS

BORNE SALAD 11€

Cabdells, xicoira, mesclum, tomàquets Cherry confitats, alvocat, bolets de temporada, olives Kalamata, ceba vermella, quinoa en vinagreta de taronja jerez.

BOWL AMB FRUITES D'ESTACIÓ 11€

Acompanyades de iogurt grec natural, mel d'abella i granola.

★ PALAU 13€

Açaí dolç, plàtan, granola, maduixes, mango, kiwi, baies de goji i mel d'abella.

ENTREPANS

BRIOCHE DE POLLASTRE 9€

Pollastre desfet en maionesa de celari i mostassa acompanyat de tomàquet de ramell, enciams, alvocat i ceba cruixent.

PA AMB XICHARRÓ 10€

En pa francès artesà, patata dolça fregida, salsa criolla, crema de rocoto i uchucuta de piment groc.

PA AMB SALSITXA DE HUACHO 10€

En pa francès artesanal, ous regirats amb xistorra de huacho feta a casa artesanalment i formatge brie.

ELS OUS

OUS FREGITS 9€

Acompanyats de bacon i torrades.

OUS REVOLTATS 9€

Acompanyats de bacon i torrades.

IBÈRIC 11€

Ous Mollet acompanyats de pernil ibèric, patates al forn, tomàquets Cherry confitats, ruca i oli de tòfona negra.

HUACHANOS 11€

Ous Revoltats amb salsitxa artesanal de porc feta a casa i torrades.

★ **BENEDICTINE 15€**

Escalfats acompanyats de salsa holandesa, salmó fumat, english muffins, fulles verdes, patates, tomàquets cherry confitats, bolets a l'all i vinagreta de taronja jerez.

TOAST

són fetes amb pa de massa mare.

CAPRESE 12€

Formatge mozzarella gratinat, salsa de tomàquet de ramillete, tomàquets Cherry confitats, pesto de bacallà artesanal i acet balsàmic.

CLÀSSICA 13€

Amb alvocat, ous mollet, pernil ibèric, sèsam negre, oli de tòfona negra i salsa holandesa.

★ **ALVOCAT VEGGIE 13€**

Amb alvocat, AOVE, tomàquets Cherry confitats, bolets de temporada a l'all, quinoa, vinagreta de taronja jerez i fulles verdes.

DE SALMÓ FUMAT 15€

Alvocat torrat, formatge crema amb eneldo, ceba vermella encurtida, cogombre encurtit, llavors de rosella, ikura i brots orgànics.

DOLÇ PLAER

HOTCAKES 8€

Cobertura de fruits vermells, plàtan caramel·litzat, banyats amb la nostra mel especial de picarons, nata muntada i coulis de fruits vermells.

★ **TORRADES FRANCESES 8€**

Crema de formatge mascarpone, mel de figues i fruits del bosc.

Extres: Tots els ingredients extres han d'anar acompanyats d'un plat principal.

OUS (2U)	2€	PA O TORRADES SENSE GLUTEN	2€	ALVOCAT	3€	BACON	3€	SALMÓ FUMAT	3.5€
----------	----	----------------------------	----	---------	----	-------	----	-------------	------

**Si té alguna intolerància, preguntat al cambrer sobre els al·lergògens.

★ EL MÉS DEMANAT I RECOMANAT DEL XEF.

BRUNCH.

Gluten C Crustacis O On P Peix CA Cacauet S Sola L Lactosa FS Fruits Secs A Api M Mostassa SE Sèsam SU Sulfit AL Altramuces MO Mol·luc

En Carmela et recomanem
acompanyar el menjar amb
SANGRÍA o VI NEGRE / BLANCO.

ESPECIALITATS

Servei de pa i mantega del dia (2€)

Caneló , osobuco de vedella, salsa de sec, beixamel.		16€
Paella de marisc. (mínim 2 persones.)		16€
★ Galtes de porc ibèric , oport, blat de moro morat i parmentier de patata.	(G) (L)	17€
★ Arròs melós , bisque de gambes, peix espasa al forn i chalaca.	(G) (L)	17€
Filet de vedella als tres pebrots i patatetes fregides.	(L)	20€

VEGGIES

Hummus de cigrons , pebre vermell, tomàquets Cherry confitats, torrades i crudites.	(SE)	9€
Amanida Carmela amb enciams , xicòria, mesclum, tomàquets Cherry confitats, alvocat, bolets de temporada, olives Kalamata, ceba vermella, quinoa amb vinagreta de taronja jerez.		10€
Spaghetti al pesto , tomàquets cherry confitats, nous i formatge grana padano.	(G) (L) (FS)	13€
★ Llenties , bolets de temporada a l'all, tofu fumat i xips de vegetals.		13€
Paella de verdures amb bolets , portobello, espàrrecs verds, pebrot vermell i mongetes.		14€

NATURALES

Batut del dia	5€	Suc de taronja	3€
Llimonada	3€	Kombucha	5€

CERVESES

Estrella barril	3€
Damm Lemon	3€
Cusqueña rubia	4,5€
Cusqueña roja	4,5€
Cusqueña negra	4,5€
Cusqueña trigo	4,5€

VINS

	COPA	AMPOLLA
Vi blanc	4€	19€
Vi negre	4€	19€
Vi rosat	4€	19€
Cava	4€	19€
Vermut	4€	
Michelada	5€	

**Si té alguna intolerància, preguntí al cambrer sobre els al·lèrgens.

★ **EL MÉS DEMANAT I RECOMANAT DEL XEF.**

COMIDA & BEGudes.

Mo. Jueve

MO

Altramucos

AL

Sulfits

SU

Sésam

SE

Mostassa

M

Api

A

Fruits Secs

FS

Lactosa

L

Solia

S

Cacauet

CA

Peix

P

On

O

Crustacis

C

Gluten

G

Les veritables **TAPES**
s'acompanyen amb una bona
CANYA o un **TINTO DE VERANO**.

TAPES

Pa amb tomàquet (5€)

Croquetes de pernil ibèric. (1u)	(G) (L)	2€
Pa amb tomàquet ramallet i oli d'oliva arbequina.		4€
★ Patates braves, allioli i salsa brava d'ají groc.		6€
Ous revolts amb patates, bolets de temporada, quinoa i oli de tòfona negra.	(O)	6€
Vieira de Saint Jacques, grana padano, all cruixent, llimona i mel. (1u)	(G) (L)	6€
Zamburiña a la planxa amb ximixurri oriental Pa chi kay. (2u)	(SE)	8€
Ous fregits, pernil ibèric, patates fregides, tomàquets Cherry confitats i ruca.	(O)	9€
Brioche de pollastre.	(G)	9€
Pa amb xicharró.	(G)	10€
Pa amb salsitxa de huacho i formatge brie. (S) (G) (L)	(S) (G) (L)	10€
Burrata, pesto artesanal, tomàquets Cherry confitats, mel, praliné de nous.	(FS) (L)	11€
Wantanes de porc ibèric, llagostins, salsa de tamarinde i caiena. (5u)	(G) (MO)	11€
★ Xicharró de calamar i salsa tàrtara.	(G) (L)	14€
★ Ceviche de peix blanc, llet de tigre, moniato glacejat, choclo i chulpi.	(P)	15€
Steak tartar "La Carmela".		16€

TAULES

DE FORMATGES VARIATS.	(G) (L)	10€
DE PERNIL IBÈRIC I PA AMB TOMÀQUET.	(G) (L)	12€
★ DE IBÈRICS I FORMATGES.	(G) (L)	14€

★ EL MÉS DEMANAT I RECOMANAT DEL XEF.

*Els peixos són prèviament congelats.

**Si té alguna intolerància, preguntí al cambrer sobre els al·lergògens.

TAPES.

(G) Gluten (C) Crustacis (O) Ou (P) Peix (CA) Cacauet (S) Sola (L) Lactosa (FS) Fruits Secs (A) Api (M) Mostassa (SE) Sèsam (SU) Sulfit (AL) Altramuces (MO) Mol. Luce



DOLÇ PLAER

<i>only brunch</i>			
Hotcakes.	Cobertura de fruits vermells, plàtan caramel·litzat, banyats amb la nostra mel especial de picarons, nata muntada i coulis de fruits vermells.	8€	G L
<i>only brunch</i>			
Torrades franceses.	Crema de formatge mascarpone, mel de figues i fruits del bosc.	8€	G L
★ Pastís de xocolata.	Pastís de cacau humit farcit de dolç de llet i salsa fudge.	8€	G L
Tres llets de coco	Acompanyat de sorbet de coco.	9€	G L
★ Pie de yuzu.	Sable bretó, merengue de te matcha i caviaroli de mango.	10€	G L
Coulant de lúcuma.	Acompanyat amb gelat de cafè i salted caramel.	10€	G L

COFFEE STATION

Exprés	2€	Flat White	2,5€
Exprés doble	3€	Latte Machiatto	2,5€
Tallat	2,5€	Chai Latte	4€
Americà	2,5€	Matcha Latte	4€
Cafè amb llet	2,5€	Infusions	3€
Cappuccino	3€		

★ EL MÉS DEMANAT I RECOMANAT DEL XEF.

**Si té alguna intolerància, preguntí al cambrer sobre els al·lèrgogens.