

El brunch perfecto de Carmela empieza con una MIMOSA.



BEBIDAS

★ MIMOSA Cava y zumo de naranja.	6€	TINTO DE VERANO	5€	SANGRÍA	6€
-------------------------------------	----	-----------------	----	---------	----

BOWLS

BORNE SALAD 11€
Cogollos, achicoria, mézclum, tomates Cherry confitados, aguacate, setas, olivas Kalamata, cebolla roja y quinoa en vinagreta de naranja jerez.

BOWL CON FRUTAS DE ESTACIÓN 11€
Yogurt griego natural, miel de abeja & granola.

★ **PALAU 13€**
Açaí dulce, banana, granola, fresas, mango, kiwi, bayas de goji & miel de abeja.

SANGUCHITOS

BRIOCHE DE POLLO 9€
Pollo desmenuzado en mahonesa de apio y mostaza acompañado de tomate rama, cogollos, aguacate & cebolla crocante.

PAN CON CHICHARRÓN 10€
En pan francés artesanal, boniato frito, salsa criolla, cremita de rocoto y uchucuta de aji amarillo.

PAN CON SALCHICHA DE HUACHO 10€
En pan francés artesanal, huevos revueltos con salchicha de huacho hecha en casa artesanalmente & queso brie.

DULCE PLACER

HOTCAKES 8€
Topping de frutos rojos, banana caramelizada, bañados con nuestra especial miel de picarones, nata montada & coulis de frutos rojos.

LOS HUEVOS

HUEVOS FRITOS 9€
Acompañados de bacón & tostadas.

HUEVOS REVUELTOS 9€
Acompañados de bacón & tostadas.

IBÉRICO 11€
Huevos Mollet, jamón ibérico, patatas al horno, tomate Cherry confitado, rúcula & aceite de trufa negra.

HUACHANOS 11€
Huevos revueltos con salchicha artesanal de cerdo hecha en casa & tostadas.

★ **BENEDICTINE 15€**
Huevos pochados con salsa holandesa, salmón ahumado, english muffins, hojas verdes, patatas, tomate cherry confitado, setas al ajillo y vinagreta de naranja jerez.

TOAST

Hechas con pan de masa madre.

CAPRESE 12€
Queso mozzarella gratinado, salsa de tomate rama, tomate Cherry confit, pesto de albahaca artesanal & aceto balsámico.

CLÁSICA 13€
Aguacate, huevos Mollet, jamón ibérico, sésamo negro, aceite de trufa negra y salsa holandesa.

★ **AGUACATE VEGGIE 13€**
Con aguacate, A.O.V.E, tomatitos Cherry confitados, setas de temporada al ajillo, quinoa, vinagreta de naranja jerez & hojas verdes.

DE SALMÓN AHUMADO 15€
Aguacate tostado, queso crema al eneldo, cebolla roja encurtida, pepino encurtido, semillas de amapola, ikura & brotes orgánicos.

HUEVOS (2UND) 2€	PAN O TOSTADAS SIN GLUTEN. 2€	AGUACATE 3€	BACÓN 3€	SALMÓN AHUMADO 3.5€
★ TOSTADAS FRANCESAS 8€ Crema de queso mascarpone, miel de higos & frutos del bosque.				

EXTRAS: Todos los ingredientes deben ir acompañados de un plato principal.

HUEVOS (2UND) 2€	PAN O TOSTADAS SIN GLUTEN. 2€	AGUACATE 3€	BACÓN 3€	SALMÓN AHUMADO 3.5€
-------------------------	--------------------------------------	--------------------	-----------------	----------------------------

**Si tiene alguna intolerancia, pregunte al camarero acerca de los alérgenos.

★ LO MÁS PEDIDO Y RECOMENDADO DEL CHEF.

Las verdaderas **TAPAS** se acompañan con una buena **CAÑA** o un **TINTO DE VERANO**.

TAPAS

Servicio de pan & mantequilla del día (2€)

	Croquetas de jamón ibérico. (1und)	(G) (L)	2€
	Pan con tomate rama & aceite de oliva de arbequina.		4€
★	Patatas bravas, alioli & salsa brava de ají amarillo.		6€
	Revuelto de huevos con patatitas, setas de temporada, quinoa & aceite de trufa negra.	(H)	6€
	Vieira de Saint Jacques, grana padano, ajo crocante, lima & miel. (1und)	(G) (L)	6€
	Zamburiña a la plancha con chimichurri oriental Pa chi kay. (2und)	(SE)	8€
	Huevos fritos, patatas fritas, jamón ibérico, tomatitos Cherry confitados & rúcula.	(H)	9€
	Brioche de pollo.	(G)	9€
	Pan con chicharrón.	(G)	10€
	Pan con salchicha de huacho & queso brie.	(S) (G) (L)	10€
	Burrata, pesto artesanal, tomate Cherry confitado, miel, praliné de nueces.	(FS) (L)	11€
	Wantanes de cerdo ibérico, langostinos, salsa de tamarindo & cayena. (5und)	(G) (NO)	11€
★	Chicharrón de calamar & salsa tártara.	(G) (L)	14€
★	Ceviche de pescado blanco, leche de tigre, boniato glaseado, choclo & chulpi.	(P)	15€
	Steak tartar "La Carmela".		16€

TABLAS

	DE QUESOS VARIADOS.	(G) (L)	10€
	DE JAMÓN IBÉRICO & PAN CON TOMATE.	(G) (L)	12€
★	DE IBÉRICOS & QUESOS.	(G) (L)	14€

★ LO MÁS PEDIDO Y RECOMENDADO DEL CHEF.

*Los pescados son previamente congelados.

**Si tiene alguna intolerancia, pregunte al camarero acerca de los alérgenos.

TAPAS.

(G) Gluten (C) Crustáceos (H) Huevo (P) Pescado (CA) Cacahuete (S) Soja (L) Lácteos (FS) Frutos Secos (A) Apio (M) Mostaza (SE) Sésamo (SU) Sulfitos (AL) Altramuzes (MO) Moluscos

En Carmela te recomendamos
acompañar la comida con
SANGRÍA o VINO TINTO / BLANCO.

ESPECIALIDADES

Servicio de pan & mantequilla del día (2€)

Canelón , osobuco de ternera, salsa de seco, bechamel.		16€
Paella de mariscos. (mínimo 2 personas).		16€
★ Carrilleras de cerdo ibérico , oporto, maíz morado & parmentier de patata.	(G) (L)	17€
★ Arroz meloso , bisque de gambas, pez espada al horno & chalaca.	(G) (L)	17€
Solomillo de vaca a las tres pimentas & patatitas fritas.	(L)	20€

VEGGIES

Hummus de garbanzos , pimentón de la vera, tomate Cherry confitado, tostaditas y sus crudites.	(SE)	9€
Ensalada Carmela con cogollos , achicoria, mézclum, tomates Cherry confitados, aguacate, setas de temporada, olivas Kalamata, cebolla roja, quinoa en vinagreta de naranja jerez.		10€
Spaghetti al pesto , tomate cherry confitado, nueces & queso grana padano.	(G) (L) (FS)	13€
★ Lentejas , setas de temporada al ajillo, tofu ahumado & chips de vegetales.		13€
Paella de verduras con setas , portobello, espárragos verdes, pimiento rojo y judías.		14€

NATURALES

Batido del día	5€	Jugo de naranja	3€
Limonada	3€	Kombucha	5€

CERVEZAS

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

VINOS

	COPA	BOTELLA
Vino blanco	4€	19€
Vino tinto	4€	19€
Vino rosado	4€	19€
Cava	4€	19€
Vermut	4€	
Michelada	5€	

★ **LO MÁS PEDIDO Y RECOMENDADO DEL CHEF.**

**Si tiene alguna intolerancia, pregunte al camarero acerca de los alérgenos.

COMIDA & BEBIDAS.

(G) Gluten (C) Crustáceos (H) Huevo (P) Pescado (CA) Cacahuete (S) Soja (L) Lácteos (FS) Frutos Secos (A) Aplo (M) Mostaza (SE) Sésamo (SU) Sulfitos (AL) Altramuzes (MO) Moluscos



DULCE PLACER

Hotcakes.	Topping de frutos rojos, banana caramelizada, bañados con nuestra especial miel de picarones, nata montada & coulis de frutos rojos.	8€	G L
Tostadas francesas.	Crema de queso mascarpone, miel de higos & frutos del bosque.	8€	G L
★ Tarta de chocolate.	Bizcocho de cacao húmedo relleno de dulce de leche y salsa fudge.	8€	G L
Tres leches de coco.	Acompañado de sorbete de coco.	9€	G L
★ Pie de yuzu.	Sable bretón, merengue de te matcha & caviaroli de mango.	10€	G L
Coulant de lúcuma.	Acompañado con gelato de café & salted caramel.	10€	G L

COFFEE STATION

Espresso	2€	Flat White	2,5€
Espresso doble	3€	Latte Machiatto	2,5€
Cortado	2,5€	Chai Latte	4€
Americano	2,5€	Matcha Latte	4€
Café con leche	2,5€	Infusiones	3€
Cappuccino	3€		

★ LO MÁS PEDIDO Y RECOMENDADO DEL CHEF.

**Si tiene alguna intolerancia, pregunte al camarero acerca de los alérgenos.

POSTRES.

G Gluten C Crustáceos H Huevo P Pescado CH Pescado CA Cacahuete S Soja L Lácteos FS Frutos Secos A Apio M Mostaza SE Sésamo SU Sulfitos AL Altramuzes MO Moluscos