

Canasta de pan, aceite de oliva & vinagre · 2€



CROQUETA (1UND) 2€

De jamón serrano.



PAN C/ TOMATE 4€

Servido en coca de cristal y aceite de oliva de arbequina.



★ PATATAS BRAVAS 7€

Alioli y salsa brava de aji amarillo.



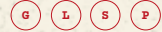
★ STEAK TARTAR 8€

BRIOCHE ROLL (1UND)
Cebolla crocante y salsa holandesa.



★ SALMON TARTAR 8€

NIKKEI BRIOCHE ROLL (1UND)
Emulsión de yuzu y quinoa pop.



HUEVOS REVUELTOS 9€

Con patatas, setas de temporada, quinoa y aceite de trufa negra.



HUEVOS & JAMÓN 11€

Huevos fritos, jamón serrano, patatas en cubos fritas, tomates cherry confitados, rúcula y aceite de trufa negra.



WANTANES (5UND) 11€

De cerdo ibérico, langostinos, salsa de tamarindo y cayena.



★ PAN CON CHICHARRÓN 11€

Con boniato frito, salsa criolla, crema de rocoto y aji amarillo.



BRIOCHE DE POLLO 10€

Pollo desmenuzado, mayonesa, apio, mostaza, tomate rama, cogollos, aguacate y cebolla crocante.



PAN CON SALCHICHA 10€

DE HUACHO & BRIE
De huevos revueltos con salchicha de cerdo, camote frito y queso brie.



BURRATA 12€

Pesto artesanal, tomates cherry confitados, miel y praliné de nueces.



NACHOS C/ QUESO 12€

Queso fundido, guacamole, pico de gallo y frijoles negros.



★ NACHOS C/ CARNE 15€

Carne guisada en tomate al chipotle ahumado, queso fundido, guacamole, pico de gallo y frijoles negros.



CHICHARRÓN DE CALAMAR 15€

& salsa tártara.



CEVICHE 15€

Pescado blanco, leche de tigre, boniato glaseado, choclo y chulpi.



★ STEAK TARTAR 16€

“LA CARMELA”
Solomillo de ternera, cebolla, pepinos, alcaparras, anchoas, dijon, pimienta mignonette y tostadas al olivo.



CARMELA LUNCH

Lunes a domingo de 13 a 23 hrs

Principales

CANELÓN 16€

Osobuco de ternera, salsa de seco, bechamel.



SALMÓN AL GRILL 17€

En salsa de mostaza antigua con parmentier de patata y falso spaguetti de vegetales.



CARRILLERAS DE CERDO IBÉRICO 17€

Oporto, maíz morado y parmentier de patata.



★ PAELLA DE MARISCOS 16€

Mínimo para 2 personas.



SOLOMILLO 20€

180 gr de ternera a las tres pimientos y patatas fritas.



HUMMUS 9€

Pimentón de la Vera, tomate cherry confitado, tostadas y crudités.



ENSALADA CARMELA 11€

Con cogollos, achicoria, mix de lechugas, tomates cherry confitados, aguacate, setas, olivas Kalamata, cebolla roja, quinoa en vinagreta de naranja jerez.



SPAGUETTI AL PESTO 13€

Con tomate cherry confitado, nueces y queso grana padano.



★ LENTEJAS 14€

Con setas de temporada al ajillo, tofu ahumado y chips de vegetales.

PAELLA DE VERDURAS 14€

Mínimo para 2 personas.

Con setas, portobello, espárragos verdes, pimienta roja y judías.

🌿 Ligeramente picante

★ Recomendación del chef



QUESOS VARIADOS 12€



JAMÓN SERRANO & PAN CON TOMATE 13€



FIAMBRES & QUESOS VARIADOS 16€



Todos los postres · 8€

TRES LECHES 8€

Con helado de vainilla.

TARTA HÚMEDA DE CHOCOLATE 8€

Rellena de dulce de leche y fudge.

RED VELVET 8€

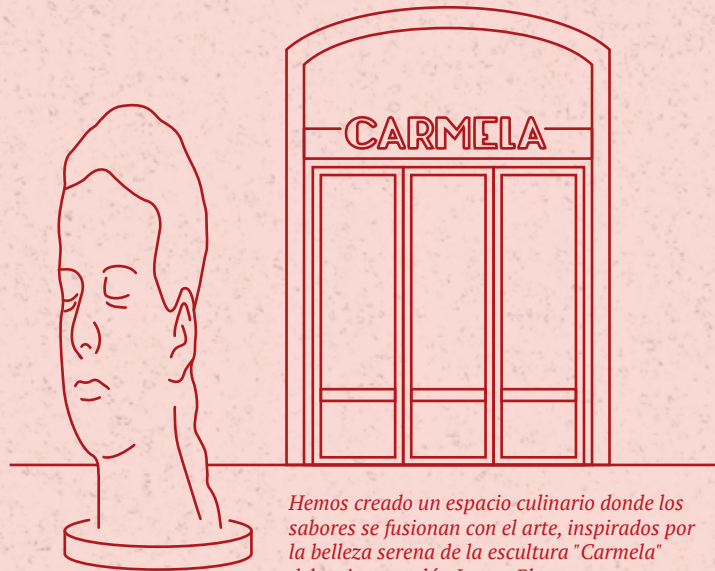
Frosting de queso crema.

TARTA DE ZANAHORIA 8€

Frosting de queso crema.

★ TARTA DE QUESO DE LA VIÑA 8€

Con coulis de frutos del bosque.



Hemos creado un espacio culinario donde los sabores se fusionan con el arte, inspirados por la belleza serena de la escultura "Carmela" del artista catalán Jaume Plensa.

CARMELA BRUNCH

Lunes a domingo de 10 a 17 hrs

Toasts

Con pan de masa madre y fermento natural de harina de trigo y centeno.

CAPRESE 13€

Con queso mozzarella, albahaca, pesto artesanal y tomate.

(G) (L)

CLÁSICA 12€

Aguacate, huevos Mollet, jamón serrano, sésamo negro, aceite de trufa negra y salsa holandesa.

(G) (H) (FS) (SE)

★ AGUACATE VEGGIE 12€

Aguacate, quinoa en vinagreta de naranja jerez, tomates cherry confitados, AOVE, setas al ajillo y hojas verdes.

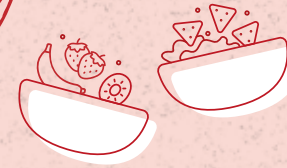
(G) (H)

SALMÓN AHUMADO 13€

Aguacate tostado, queso crema al eneldo, cebolla roja encurtida, pepino, semillas de amapola, ikura y brotes orgánicos.

(G) (L) (FS) (P)

Healthy & signature bowls



HUMMUS 9€

Pimentón de la Vera, tomate cherry confitado, tostadas y crudités.

(SE)

BORN BOWL 11€

Cogollos, achicoria, mix de lechugas, tomates cherry confitados, aguacate, setas, olivas Kalamata, cebolla roja, quinoa en vinagreta de naranja jerez.

(H)

YOGURT BOWL 11€

Yogurt griego natural, miel de abeja, frutas de la estación y granola.

(G) (FS)

CARMELA GARDEN BOWL 12€

Mix de lechugas, espinaca, aguacate, zanahoria, calabacín, tofu ahumado, semillas de calabaza, cebolla blanca con vinagreta de naranja jerez.

(FS) (H)

★ AÇAÍ PALAU BOWL 13€

Açaí dulce, banana, granola, fresas, mango, kiwi, bayas de goji y miel de abeja.

(FS) (G)

MEXICAN CHICKEN BOWL 13€

Pollo al grill, aguacate, espinaca, hojas verdes, pico de gallo, moniato, falso spaguetti de zanahoria, choclo, frijoles negros guisados, col morada y nachos.

★ HAWAIIAN SALMON BOWL 13€

Salmón al grill, aceite de sésamo, piña asada al jasper, patata asada al pimentón de la vera, remolacha, mix de lechugas, gajos de naranja, apio, espinaca en dressing de yogurt, miel y curry amarillo.

(P) (L) (SE) (A)

Huevos

FRITOS 9€

Acompañados de bacon ahumado y tostada de pan de masa madre.

(H) (G)

REVUELTOS C/ BACON 9€

Acompañados de bacon ahumado y tostada de pan de masa madre.

(H) (G)

HUEVOS & JAMÓN 11€

Huevos fritos, jamón serrano, patatas en cubos fritas, tomates cherry confitados, rúcula y aceite de trufa negra.

(H)

Sandwiches

Opción pan/tostadas sin gluten · 2€

BRIOCHE DE POLLO 10€

Pollo desmenuzado en mayonesa de apio y moztaza, tomate rama, cogollos, aguacate y cebolla crocante.

(G) (H) (A) (H) (L)

PAN C/ SALCHICHA 10€ DE HUACHO & BRIE

En pan francés artesanal, huevos revueltos con salchicha de cerdo artesanal, camote frito y queso brie.

(G) (H) (L) (S)

★ BENEDICTINE 13€

Huevos pochados, salsa holandesa, salmón ahumado, english muffins, hojas verdes, patatas, tomates cherry confitados, setas confitadas y vinagreta de naranja jerez.

(G) (H) (P) (L)

★ PAN CON CHICHARRÓN 11€

En pan francés artesanal, boniato frito, salsa criolla, crema de rocoto y crema de ají amarillo.

(G) (L)

Postres



Todos los postres · 8€

HOT CAKES (G) (L) (H)

Toppings de frutos rojos, banana caramelizada, miel de higos, nata y coulis de frutos rojos.

★ TOSTADAS FRANCESAS (G) (L) (H)

Crema de queso mascarpone, miel de higos y frutos del bosque.

TRES LECHE (G) (L) (H)

Con helado de vainilla.

TARTA HÚMEDA DE CHOCOLATE (G) (L) (H)

Rellena de dulce de leche y fudge.

RED VELVET (G) (L) (H)

Con frosting de queso crema.

TARTA DE ZANAHORIA (G) (L) (H)

Con frosting de queso crema.

★ TARTA DE QUESO DE LA VIÑA (G) (L) (H)

Con coulis de frutos del bosque.