

Cistella de pa, oli d'oliva i vinagre · € 2



CROQUETA (1 PEÇA) 2€

Croqueta de pernil serrà.



PA AMB TOMÀQUET 4€

Servit en coca de vidre i oli d'oliva arbequina.



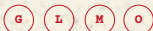
★ PATATES BRAVES 7€

Patates fregides a daus, alloli i salsa brava d'aji amarillo.



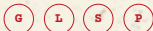
★ STEAK TARTAR (1 PEÇA) 8€

En rotlle de brioix, ceba cruixent i salsa holandesa.



★ TÀRTAR DE SALMÓ 8€ NIKKEI (1 PEÇA)

En rotlle de brioix, emulsió de yuzu i quinoa pop.



OUS REMENATS 9€

Amb patates, bolets de temporada, quinoa i oli de tòfona negra.



OUS I PERNIL 11€

Ous fregits, pernil serrà, patates fregides en daus, tomàquets cherry confitats, rúcula i oli de tòfona negra.



WANTONS (5 PEC) 11€

Farcit de porc ibèric, llagostins, salsa de tamarinde i caiena.



★ PA AMB CANSALADA 11€

De porc amb moniato fregit, salsa criolla, crema de rocoto i aji amarillo.



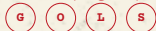
BRIOIX DE POLLASTRE 10€

Pollastre desfet, maionesa, api, mostassa, tomàquets, cabdells, avocat i ceba cruixent.



SALSITXA HUACHO I BRIE SANDWICH 10€

Ous remenats amb salsitxa de porc, boniato fregit i formatge brie.



BURRATA

Pesto artesanal, tomàquets cherry confitats, mel i praliné de nous.



NACHOS AMB FORMATGE 12€

Formatge fos, guacamole, pico de gallo i mongetes negres.



NACHOS AMB CARN 15€

★ Vedella guisada en tomàquet al chipotle fumat, formatge fos, pico de gallo, guacamole i mongetes negres.



CHICHARRÓN DE CALAMAR 15€

Amb salsa tàrtara.



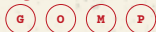
CEVICHE 15€

Peix blanc, llet de tigre, moniato glacejat, blat de moro i chulpi.



★ STEAK TARTAR "LA CARMELA" 16€

Filet de vedella, cebes, cogombres, tàperes, anxoves, mostassa, dijon, pebre mignonette i torrada a l'olivera.



CARMELA LUNCH

Dilluns a diumenge de 13 a 23 hores

Principals

CANELLONI 16€

Ossobuco de vedella, beixamel i salsa de sec.



SALMÓ A LA PLANXA 17€

Amb salsa de mostassa a l'antiga amb parmentier de patata i spaghettis fals de vegetals.



GALTES IBÈRIQUES 17€

Galtes de porc ibèric, Oporto, dacs morada i parmentier de patata.



★ PAELLA DE MARISC 16€

/persona

Mínim per a 2 persones.



LLOM 20€

180 g de vedella condimentada amb tres tipus de pebre i patates fregides.



HUMMUS 9€

Pebre vermell de la Vera, tomàquets cherry confitats, torrades i crudités.



AMANIDA CARMELA 11€

Amb cabdells, xicòria, mix d'enciams, avocat, tomàquets cherry confitats, bolets, olives Kalamata, ceba vermella, quinoa amb vinagreta de taronja jerez.



PESTO SPAGHETTI 13€

Amb tomàquets cherry confitats, nous i formatge Grana Padano.



★ LLENTIES 14€

Amb bolets de temporada, tofu fumat i xips de verdures.

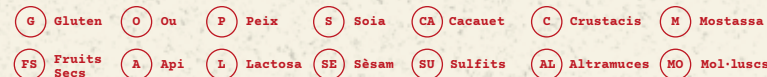
PAELLA DE VERDURES 14€

/persona

Mínim per a 2 persones. Amb bolets, bolets portobello, espàrrecs verds, pebrot vermell i mongetes.

Lleugerament picant

★ Recomanació del xef



FORMATGES VARIATS 12€



PERNIL SERRÀ I PA AMB TOMÀQUET 13€



EMBOTITS I FORMATGES VARIATS 16€



Tots els postres · 8 €

TRES LLETS 8€

Amb gelat de vainilla.

PASTÍS HÚMIT DE XOCOLATA 8€

Farcit de dolç de llet i fudge.

RED VELVET 8€

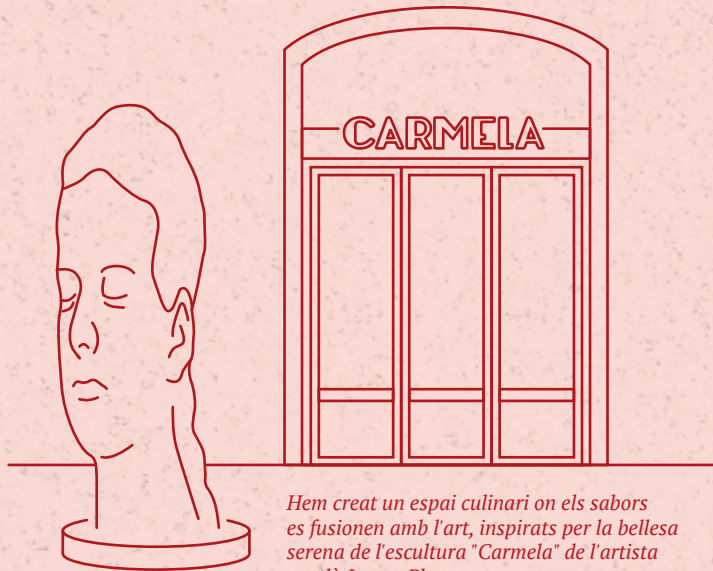
Amb cobertura de formatge crema.

PASTÍS DE PASTANAGA 8€

Amb cobertura de formatge crema.

★ PASTÍS DE FORMATGE DE LA VINYA 8€

Amb coulis de fruits del bosc.



Hem creat un espai culinari on els sabors es fusionen amb l'art, inspirats per la bellesa serena de l'escultura "Carmela" de l'artista català Jaume Plensa.



Ous **9€**

Acompanyats de bacó fumat i torrada de pa de massa mare.



REMENATS I BACÓ **9€**

Acompanyats de bacó fumat i torrada de pa de massa mare.



OUS I PERNIL **11€**

Ous fregits, pernil serrà, tomàquets cherry confitats, patates fregides en daus, rúcula i oli de tòfona negra.



★ BENEDICTINS **13€**

Ous escalfats, salsa holandesa, salmó fumat, english muffins, fulles verdes, patates, tomàquets cherry confitats, bolets confitats i vinagreta de taronja jerez.



Opció de pa/torrades sense gluten · 2€

BRIOIX **10€**

Pollastre esmicolat en maionesa de api i mostassa, tomàquet de ramellet, cabdells, alvocat i ceba cruixent.



PA AMB SALSITXA **10€** DE HUACHO I BRIE

En pa francès artesà, ous remenats amb llonganissa artesana de porc, moniato fregit i formatge brie.



★ PA AMB CANSALADA **11€** DE PORC

En pa artesanal, moniato fregit, salsa criolla, crema de rocoto i crema d'ají amarillo.



CARMELA BRUNCH

Dilluns a diumenge de 10 a 17 hores



Amb pa de massa mare i ferment natural de farina de blat i de sègol.

CAPRESE **13€**

Amb formatge mozzarella, alfabetra, pesto artesanal i tomàquet.



CLÀSSICA **12€**

Alvocat, ous Mollet, pernil serrà, sèsam negre, oli de tòfona negra i salsa holandesa.



★ ALVOCAT VEGGIE **12€**

Alvocat, quinoa en vinagreta de taronja jerez, tomàquets cherry confitats, AOVE, bolets a l'all i fulles verdes.

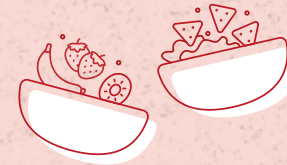


SALMÓ FUMAT **13€**

Alvocat torrat, formatge crema a l'anet, ceba vermella encurtida, cogombre, llavors de rosella, ikura i brots orgànics.



Bols saludables
i d'autor



HUMMUS **9€**

Pebre vermell de la Vera, tomàquets cherry confitats, torrades i crudités.



BOL DEL BORN **11€**

Cabdells, xicoira, mix d'enciams, tomàquets cherry confitats, alvocat, bolets, olives Kalamata, ceba vermella, quinoa en vinagreta de taronja jerez.



BOL DE IOGURT **11€**

Iogurt grec natural, mel d'abella, fruites de temporada i granola.



BOL JARDÍ **12€** DE CARMELA

Mix d'enciams, espinacs, alvocat, pastanaga, carbassó, tofu fumat, llavors de carbassa, ceba blanca amb vinagreta de taronja jerez.



★ BOL AÇAÍ **13€** PALAU

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



BOL MEXICÀ **13€** DE POLLASTRE

Pollastre a la graella, alvocat, espinacs, fulles verdes, pico de gallo, boniato, spaghetti fals de pastanaga, blat de moro, mongetes negres estofades, col llombarda i nachos.

★ BOL HAWAIIÀ **13€** DE SALMÓ

Salmó a la graella, oli de sèsam, pinya rostida al jasper, patata rostida al pebre vermell de la Vera, remolatxa, mix d'enciams, grills de taronja, api, espinacs amb adreç de iogurt, mel i curry groc.



Tots els postres · 8€

HOT CAKES **8€**

Toppings de fruits vermells, plàtan caramel·litzat, mel de figues, nata i coulis de fruits vermells.

★ TORRADES **8€** FRANCESES

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

TRES LLETS **8€**

Amb gelat de vainilla.

PASTÍS HUMIT **8€** DE XOCOLATA

Farcit de dolç de llet i fudge.

RED VELVET **8€**

Amb cobertura de formatge crema.

PASTÍS DE **8€** PASTANAGA

Amb cobertura de formatge crema.

★ PASTÍS DE **8€** FORMATGE DE LA VINYA

Amb coulis de fruits del bosc.