

Panier de pain, huile d'olive
& vinaigre · 2€



CROQUETTE (1UND) 2€
Au jambon serrano.



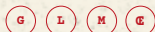
PAIN À LA TOMATE 4€
Servi sur une coca de cristal
et huile d'olive arbequina.



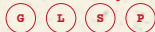
★ **PATATAS BRAVAS 7€**
Aioli et sauce brava au piment jaune.



★ **STEAK TARTARE 8€**
DANS UN PETIT PAIN
BRIOCHE (1UND)
Oignon croustillant et sauce
hollandaise.



★ **SAUMON TARTARE 8€**
NIKKEI DANS UN PETIT PAIN
BRIOCHE (1UND)
Émulsion de yuzu et quinoa soufflé.



REVUELTO D'ŒUFS 9€
Avec pommes de terre, champignons de
saison, quinoa et huile de truffe noire.



ŒUFS ET JAMBON 11€
Œufs frits, jambon serrano, pommes
de terre en dés frites, tomates cerises
confites, roquette et huile de truffe noire.



WANTANS (5UND) 11€
De porc ibérique, crevettes,
sauce tamarin et piment de Cayenne.



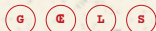
★ **PAIN AVEC 11€**
CHICHARRÓN DE PORC
Avec patate douce frite, sauce criolla,
crème de rocoto et ají jaune.



BRIOCHE DE POULET 10€
Poulet effiloché, mayonnaise,
céleri, moutarde, tomate, laitue,
avocat et oignon croustillant.



PAIN AVEC SAUCISSE 10€
DE HUACHO & BRIE
Avec œufs brouillés à la saucisse de
porc, patate douce frite et fromage brie.



BURRATA 12€
Pesto artisanal, tomates cerises
confites, miel et praliné de noix.



NACHOS AU FROMAGE 12€
Fromage fondu, guacamole,
pico de gallo et haricots noirs.



★ **NACHOS 15€**
À LA VIANDE
Viande mijotée à la tomate au chipotle
fumé, fromage fondu, guacamole, pico
de gallo et haricots noirs.



CALAMARS AU PLAT 15€
& sauce tartare.



CEVICHE 15€
Poisson blanc, lait de tigre, patate
douce glacée, maïs et maïs soufflé.



★ **STEAK TARTARE 16€**
"LA CARMELA"
Filet de bœuf, oignon, concombre, câpres,
anchois, moutarde de Dijon, poivre
mignonette et toasts à l'huile d'olive.



CARMELA LUNCH

Lundi au dimanche de 13h à 23h

Principaux

CANELÓN 16€
Ossobuco de veau,
sauce tomate, béchamel.



SAUMON GRILLÉ 17€
Sauce à la moutarde à l'ancienne
avec parmentier de pommes de terre
et faux spaghetti de légumes.



JOUES DE 17€
PORC IBÉRIQUE
Porto, maïs violet et parmentier
de pommes de terre.



★ **PAELLA DE 16€**
FRUITS DE MER /persona
Pour un minimum de 2 personnes.



FILET DE BŒUF 20€
180 g de bœuf aux trois poivres et
frites.



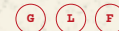
HUMMUS 9€
Paprika de la Vera, tomate cerise
confit, toasts et crudités.



SALADE CARMELA 11€
Avec des cœurs de laitue, de la
chicorée, un mélange de laitues,
des tomates cerises confites, de
l'avocat, des champignons, des
olives Kalamata, de l'oignon rouge,
du quinoa dans une vinaigrette à
l'orange de Jerez.



SPAGHETTI 13€
AU PESTO
Avec des tomates cerises confites,
des noix et du fromage grana
padano.



★ **LENTILLES 14€**
Avec des champignons de saison
à l'ail, du tofu fumé
et des chips de légumes.

PAELLA 14€
DE LÉGUMES /persona
Pour un minimum de 2 personnes.
Avec des champignons, des
portobello, des asperges vertes, du
poivron rouge et des haricots.

🍴 Légèrement épicé

★ Recommandation du chef

(G) Gluten (Œ) Œuf (P) Poisson (S) Soja (A) Arachide (C) Crustacés (L) Lactose
(F) Fruits à coque (LU) Lupin (M) Moutarde (SE) Sésame (SU) Sulfités (MO) Mollusques (CE) Céleri

Planches



FROMAGES VARIÉS 12€
(G) (L)

JAMBON SERRANO & 13€
PAIN À LA TOMATE
(G)

CHARCUTERIES & 16€
FROMAGES VARIÉS
(G) (L)

Desserts



Tous les desserts · 8€

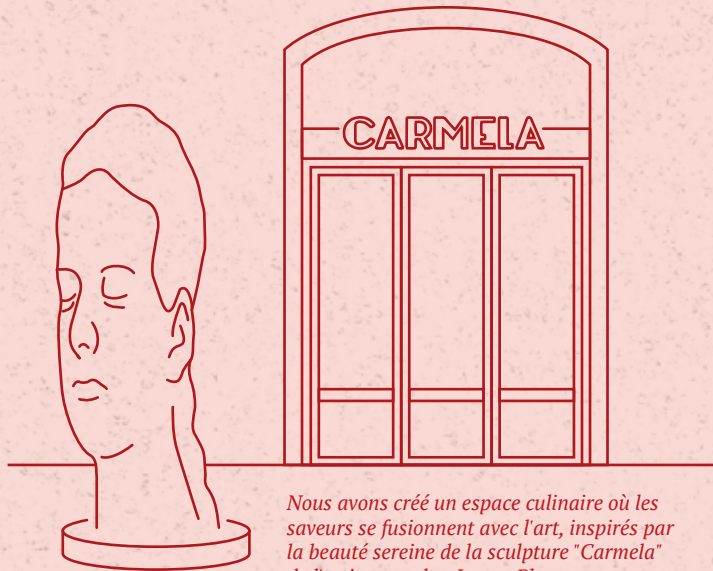
TROIS LAITS (G) (L) (Œ)
Avec glace à la vanille.

GÂTEAU 14€
AU CHOCOLAT
Garni de dulce de leche et de fudge.

RED VELVET (G) (L) (Œ)
Avec glaçage au fromage à la crème.

GÂTEAU (F) (G) (L) (Œ)
CAROTTE
Avec glaçage au fromage à la crème.

★ **GÂTEAU (G) (L) (Œ)**
AU FROMAGE
De la Viña avec coulis de fruits des bois.



Nous avons créé un espace culinaire où les saveurs se fusionnent avec l'art, inspirés par la beauté sereine de la sculpture "Carmela" de l'artiste catalan Jaume Plensa.



AU PLAT 9€

Accompagnés de bacon fumé et de pain au levain grillé.

(G) (G)

BROUILLÉS 9€

Accompagnés de bacon fumé et de pain au levain grillé.

(G) (G)

ŒUFS & JAMBON 11€

Œufs, jambon serrano, pommes de terre frites en dés, tomates cerises confites, roquette et huile de truffe noire.

(G)

★ BÉNÉDICTINE 13€

Œufs pochés, sauce hollandaise, saumon fumé, muffins anglais, feuilles vertes, pommes de terre, tomates cerises confites, champignons confits et vinaigrette à l'orange de Jerez.

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



Option pain/tartines sans gluten - 2 €

BRIOCHE AU POULET 10€

Poulet effiloché dans une mayonnaise au céleri et à la moutarde, tomate cœur de bœuf, jeunes pousses, avocat et oignon croustillant.

(G) (G) (CE) (M) (L)

PAIN AVEC SAUCISSE DE HUACHO & BRIE 10€

Sur pain français artisanal, œufs brouillés avec saucisse de porc artisanale, patate douce frite et fromage brie.

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

★ PAIN AVEC CHICHARRÓN DE PORC 11€

Sur pain artisanal, patate douce frite, sauce criolla, crème de rocoto et crème de piment jaune.

(G) (L)

CARMELA BRUNCH

Lundi à dimanche de 10h à 17h



Avec du pain au levain et levain naturel de farine de blé et de seigle.

CAPRESE 13€

Avec mozzarella, basilic, pesto artisanal et tomate.

(G) (L)

CLASSIQUE 12€

Avocat, œufs mollets, jambon serrano, sésame noir, huile de truffe noire et sauce hollandaise.

(G) (G) (F) (SE)

★ VÉGÉTARIEN AVOCAT 12€

Avocat, quinoa vinaigrette à l'orange de Jerez, tomates cerises confites, AOVE, champignons à l'ail et feuilles vertes.

(G) (M)

SAUMON FUMÉ 13€

Avocat grillé, fromage à la crème à l'aneth, oignon rouge mariné, concombre, graines de pavot, ikura et pousses biologiques.

(G) (L) (F) (P)

Bols sains et signatures



HOUMOUS 9€

Avec paprika de la Vera, tomates cerises confites, toasts et crudités.

(SE)

BOL BORN 11€

Cœurs de laitue, chicorée, mélange de laitues, tomates cerises confites, avocat, champignons, oignon rouge, olives Kalamata, quinoa dans une vinaigrette à l'orange de Jerez.

(M)

BOL DE YAOURT 11€

Yaourt grec nature, miel d'abeille, fruits de saison et granola.

(G) (F)

CARMELA 12€

GARDEN BOWL

Mélange de laitues, épinards, avocat, carotte, courgette, tofu fumé, graines de citrouille, oignon blanc avec vinaigrette à l'orange de Jerez.

(F) (M)

★ AÇAÏ PALAU BOWL 13€

Açaï sucré, banane, granola, fraises, mangue, kiwi, baies de goji et miel d'abeille.

(F) (G)

MEXICAN CHICKEN BOWL 13€

Poulet grillé, avocat, épinards, feuilles vertes, pico de gallo, patate douce, faux spaghetti de carotte, maïs, haricots noirs mijotés, chou rouge et nachos.

HAWAIIAN SALMON BOWL 13€

Saumon grillé, huile de sésame, ananas grillé au jospier, pomme de terre au paprika de la Vera, betterave, mélange de laitues, quartiers d'orange, céleri, épinards avec une vinaigrette au yaourt, miel et curry jaune.

(P) (L) (SE) (CE)



Tous les desserts - 8 €

PANCAKES

Garniture de fruits rouges, banane caramélisée, miel de figue, crème fouettée et coulis de fruits rouges.

(G) (L) (G)

★ PAIN PERDU

Crème de mascarpone, miel de figue et fruits des bois.

(G) (L) (G)

TROIS LAITS

Avec glace à la vanille.

(G) (L) (G)

GÂTEAU AU CHOCOLAT

Garni de dulce de leche et de fudge.

(G) (L) (G)

RED VELVET

Avec glaçage au fromage à la crème.

(G) (L) (G)

GÂTEAU CAROTTE

Avec glaçage au fromage à la crème.

(F) (G) (L) (G)

★ GÂTEAU AU FROMAGE

Avec coulis de fruits des bois.

(G) (L) (G)