

PUE^RTA • DEL •
CAR^MEN



Carta
Menú

Entradas STARTED para compartir

Ración 200 g Media 125 g

SURTIDO GOURMET Jamón de Bellota, Mojama, Salmón Marinado, Surtido de Quesos y Foie Micuit
Assortment Gourmet: Iberian Cured Ham, Assortment of Cheeses, Marinated Salmon and Foie Micuit

26,90 19,90

SURTIDO DEL MAR Mojama de Atún, Anchoas del Cantábrico, Salmón Marinado y Pulpo
Assortment of the Sea, Salted Dried Tuna, Anchovies, Salmon Fish and Octopus

Ración 100 g

MOJAMA DE ATÚN ROJO de Barbate con Almendras Fritas
Salted Dried Red Tuna from Andalusian

Ración 125 g Media 75 g

JAMÓN DE BELLOTA 100% Ibérico de Guijuelo con Almendras Fritas
100% Iberian Cured Ham

28,90 21,90

QUESO CURADO 3 LECHEs con Uvas y Nueces
Cured Goat's Cheese

16,90 12,90

MITAD Y MITAD Jamón de Bellota y Queso Curado 3 leches
100% Iberian Cured Ham and Cured Cheese

25,90 18,90

TOSTAS DE ANCHOAS Y QUESO BRIE 4 uds. con mermelada de tomate
Anchovies and Cured Sheep Cheese Toast

15,90

TOSTAS DE FOIE MICUIT Frambuesa y Miel - 4 uds.
Foie Micuit Toast with Raspberry and Honey

15,90

TOSTAS DE SALMÓN Vinagreta de Miel y Pistacho - 4 uds.
Marinated Salmon Homemade, Honey and Pistachio

15,90

ANCHOAS ARTESANAS EN SALAZÓN del Cantábrico, Doble Cero
Salted Anchovies from Cantabrian Sea with Arbequina Olive Oil

21,90

FOIE DE PATO MICUIT EN TERRINA Confituras, Frutas y Frutos Secos
Micuit Foie Jar

22,90

CARPACCIO DE SOLOMILLO de Vaca con Parmesano, Rúcula, Manzana y Helado de Parmesano
Beef Carpaccio with Parmesan Cheese, Rucola and Apple

19,90

CARPACCIO DE SOLOMILLO CON FOIE Rúcula y Helado de Aceite de Oliva
Beef Carpaccio with Foie and Olive Oil Ice Cream

19,90

MOLLEJITAS DE CORDERO LECHAL al Jerez, Ajo y Perejil con Patatas Fritas
Lamb Sweetbreads with Jerez Wine, Garlic and Parsley

21,90

MOLLEJITAS DE CORDERO CON HABITAS de Granada
Lamb Sweetbreads with Baby Beans

21,90

Entradas *del Mar*

STARTED FROM THE SEA

VIEIRAS A LA MARINERA - 2 PIEZAS Gambas Rojas, Tomate, Cebolla, Ajo y Perejil. Servidas en sus Conchas
Scallops and Red Shrimps, Tomato, Onion and Garlic

16,90

VIEIRAS AL LIMÓN con Gambas Rojas, Cebolla, Ajo, Perejil y Mantequilla
Scallops with Lemon, Red Shrimps, Onion, Garlic and Butter

22,90

ALMEJAS DEL CANTÁBRICO Salteadas al Jerez, Ajo y Perejil
Sautéed Clams with Jerez Wine

18,75

ALMEJAS CON GULAS al Ajillo y Pimentón de la Vera
Clams and Guls with Garlic and Paprika

18,90

PULPO A LA GALLEGA
Octopus Galician Style

21,90

PULPO PUERTA DEL CARMEN a la Brasa, Salsa del Chef
Grilled Octopus with Garlic Oil, Sesame and Paprika

22,90

PATA DE PULPO A LA BRASA con Parmentier a la Trufa
Octopus on the Grilled with Parmentier

22,90

PRECIOS IVA INCLUIDO / PRICES VAT INCLUDED







Ostras Corner

OYSTER

GILLARDEAU (de Marennes – Oleron) Ostra carnosa, delicada y de textura perfecta Gillardeau Oyster, Perfect Texture, Delicate	ud. 4,60
OSTRA JAPÓN Salsa Ponzu, Soja, Wakame, Huevas de Salmón Japan Oyster, Ponzu Sauce, Soy, Wakame, Caviar Salmon	6,90
OSTRA PARÍS Templada con Foie y Salsa Teriyaki Paris Oyster with Foie Teriyaki Sauce	6,90
OSTRA + COPA DE CAVA Oyster + Cava Glass	 8,60
OSTRA + COPA DE CAVA ROSÉ Oyster + Cava Rosé Glass	 8,60
OSTRA + COPA DE CAVA Oyster + Cava Glass	 9,90
OSTRA + COPA DE CHAMPAGNE Oyster + Champagne Glass	 15,90
FESTIVAL DE OSTRAS Precio Especial 12 Ostras + Botella de Cava Juve & Camps 12 oysters + Cava Brut Reserva Bottle	 72,00
FESTIVAL DE OSTRAS Precio Especial 12 Ostras + Botella de Vino Blanco Albariño 12 Oysters + White Wine Bottle	69,00
FESTIVAL DE OSTRAS Precio Especial 12 Ostras + Botella de Cava Juve & Camps 12 oysters + Cava Brut Reserva Bottle	 76,00
FESTIVAL DE OSTRAS Precio Especial 12 Ostras + Botella de Champagne 12 Oysters + Champagne Moët Chandon Bottle	 110,00

Caviar

CAVIAR de Esturión Ruso Oscietra Royal 10gr Oscietra Royal Russian Sturgeon Caviar 10gr	 26,00
CAVIAR de Esturión Blanco Tradition Tradition White Sturgeon Caviar	 26,00
CAVIAR + Copa de Cava Oscietra Royal Caviar + Cava Glass	29,00

Ensaladas

SALADS

ENSALADA "PUERTA DEL CARMEN" Tomates, Aguacate, Ventresca de Atún, Palmitos, Rúcula, Piñones y Albahaca "Puerta del Carmen" Mediterranean Salad	14,90
TOMATE CON AGUACATE , Cebolleta y Ventresca de Atún Tomato with Avocado, Onion and Tuna Belly	14,90
AGUACATE CON ANCHOAS del Cantábrico Salazón Avocado with Salt Cantabrian Anchovies	16,90
TACOS DE SALMÓN con Aguacate, Pepino, Cebolleta y Huevas de Salmón Salmon Fish with Cucumber, Avocado, Sweet Onion and Caviar	16,90
BURRATA AL PESTO Tomates, Piñones Tostados, Rúcula y Mermelada de Tomate Burrata Cheese with Basil, Pinions, Tomato and Tomato Jam	16,90
BURRATA CON ANCHOAS , Aguacate, Mango y Tomate Burrata Cheese with Anchovies, Avocado, Mango and Tomato	17,90
ENSALADA DE TATAKI DE ATÚN Brotes, Wakame y Aceite de Sésamo Red Tuna Tataki Salad with Wakame Algae and Sesame Oil	18,90
MILHOJAS DE QUESO DE CABRA , Mango y Miel Milhojas Goat's Cheese, Mango and Honey	16,90



PRECIOS IVA INCLUIDO / PRICES VAT INCLUDED

PRECIOS IVA INCLUIDO / PRICES VAT INCLUDED

Platos *Tataki · Tartar* *Ceviches* *Fusión*

TATAKI · TARTARE · CEVICHE

CEVICHE "PUERTA DEL CARMEN" Pulpo, Salmón, Mango, Aguacate, Cebolla Roja y Cilantro 17,90

Ceviche Salad with Octopus, Salmon, Mango, Avocado, Red Onion and Cilantro



CEVICHE DE ATÚN ROJO TROPICAL Piña, Mango, Aguacate, Cebolla Roja y Cilantro 19,90

Tuna Fish Ceviche, Pineapple, Mango, Avocado, Red Onion and Cilantro

TARTAR DE SALMÓN MARINADO con Aguacate, Pistacho y Miel 19,90

Marinated Salmon Tartar with Avocado, Pistachio and Honey



TARTAR DE ATÚN ROJO con Aguacate y Huevas de Salmón 22,90

Red Tuna Tartar with Avocado and Salmon Caviar



TATAKI DE ATÚN con Sésamo y Soja 24,90

Red Tuna Tataki with Sesame and Soybean Sauce

TARTAR DE QUISQUILLAS DE MOTRIL con Lima, Naranja, Cebollino, Cilantro, Soja y Sésamo 23,90

Shrimps tartar with Lime, Orange, Onion, Cilantro, Soy and Sesame

TATAKI DE VACA Vinagreta de Mostaza, Miel, Trufa, Jengibre 22,90

Tataki Beef with Honey, Mustard, Truffle and Ginger Sauce



Verduras *de la Huerta* *de Granada* VEGETABLES AND EGGS *y Huevos* *de Corral*

TUMBET DE VERDURAS con Queso de Cabra a la Parrilla 16,90

Grilled Vegetables with Goat's Cheese

ALCACHOFAS CON FOIE DE MOLLEJAS Salsa Pedro Ximénez 21,90

Artichokes with Sweetbread Pate

ALCACHOFAS EN FLOR a la Plancha con Jamón de Bellota 18,90

Artichokes with Iberian Ham on the Grill

HABITAS CON JAMÓN DE BELLOTA y Huevo Frito 17,90

Baby Beans, Iberian Cured Ham and Egg

HUEVOS ROTOS CON MOLLEJAS Y ALCACHOFAS 18,90

Eggs with Lamb Sweetbreads and Artichokes

HUEVOS ROTOS CON TRIGUEROS, SALMÓN Y GULAS 17,90

Eggs with Asparagus, Salmon and Guls

HUEVOS ROTOS CON JAMÓN DE BELLOTA 18,90

Patatas y Pimientos de Padrón

Eggs with Bellota Ham, Potatoes and Padrón Peppers

HUEVOS CON FOIE Y SETAS SHIITAKE, con Medallón de Foie Extra y Patatas Paja al Pedro Ximénez 19,90

Eggs with Foie and Mushrooms, Ham and French Potatoes with PX Sauce





"Con **EXQUISITAS GUARNICIONES**
de Patatas, Pimientos de Padrón,
Verduras, Arroz..."

del Mar FISHES

MARISCOS según mercado Gamba Blanca, Gamba Roja, Quisquilla Seafood, According to Market	18,90€/100gr
LOMO DE SALMÓN A LA PARRILLA o Salsa Meunier Grilled Salmon with Meunier Sauce	19,90
VIEIRAS A LA MARINERA - 2 PIEZAS Gambas Rojas, Tomate, Cebolla, Ajo y Perejil. Servidas en sus conchas Scallops and Red Shrimps, Tomatoe, Onion and Garlic	16,90
VIEIRAS AL LIMÓN con Gambas Rojas, Cebolla, Ajo, Perejil y Mantequilla Scallops with Lemon, Red Shrimps, Onion, Garlic and Butter	22,90
 ATUN ROJO A LA PARRILLA Grilled Red Tuna Fish	26,90
 ATÚN EN TOMATE con Yema Frita Grilled Red Tuna Fish with Tomato Sauce and Fried Egg Yolk	26,90
COGOTE DE MERLUZA al Horno Estilo Donosti Horned Nape of Hake	25,90
MERLUZA CON ALMEJAS Y GULAS del Cantábrico Grilled North Hake with Clams and Guls	26,90
COCOCHAS DE MERLUZA con Almejas y Gulas Hake Barbels with Clams and Guls	26,90
RAPE CON ALMEJAS Y GAMBAS ROJAS Monkfish with Clams and Red Shrimps	26,90
RAPE A LA PARRILLA con Ajos Tiernos Fritos Monkfish Grilled with Fried Garlic	25,90
RODABALLO DE LAS RÍAS a la Parrilla con Aceite de Oliva y Ajos Fritos Tiernos Turbot on the Grilled with Olive Oil and Garlic	25,90
RODABALLO A LA BEARNESA Turbot on the Grilled with Bearnesa Sauce	25,90
PATA DE PULPO A LA BRASA con Parmentier a la Trufa Octopus on the Grilled with Parmentier	22,90
PULPO PUERTA DEL CARMEN a la Brasa, Salsa del Chef Grilled Octopus with Garlic Oil, Sesame and Paprika	22,90
LUBINA A LA PARRILLA o a la Espalda Grilled Sea Bass	25,90

PRECIOS IVA INCLUIDO / PRICES VAT INCLUDED

Hamburguesas Gourmet ^{250 gr}

Vaca Vieja con Pan Brioche
de Patata

GOURMET BURGERS



HAMBURGUESA CON PARMESANO Rúcula, Tomate y Mahonesa de Mostaza Dijon Beef Burger with Arugula, Parmesan Cheese, Tomato and Dijon Mustard Mayonnaise	17,90
HAMBURGUESA CON FOIE Salsa de Trufa y Cebolla Confitada Beef Burger with Foie and Truffle Sauce	18,90
HAMBURGUESA con Queso de Cabra, Rúcula y Cebolla Caramelizada Angus Beef Burger with Goat Cheese and Caramelized Onion	18,90

PRECIOS IVA INCLUIDO / PRICES VAT INCLUDED

"Con EXQUISITAS GUARNICIONES
de Patatas, Pimientos de Padrón,
Verduras, Arroz..."

Carnes a la Parrilla

MEATS

Nuestras carnes rojas de vaca vieja
maduradas y seleccionadas



PICAÑA "ANGUS" - Corte Brasileño 26,90
Special Beef - Court Brasil

SOLOMILLO "TAGLIATTA" - Corte Italiano 25,90
con Rúcula, Parmesano y Vinagreta de Mostaza
Grilled Beef Sirloin Tagliatta with Rucola, Parmesan and Vinagrette of Mustard

TATAKI DE VACA Vinagreta de Mostaza, Miel, Trufa, Jengibre 22,90
Tataki Beef with Honey, Mustard, Truffle and Ginger Sauce

SOLOMILLO TACO a la Parrilla 26,90
Grilled Beef Tenderloin

ENTRECOT DE CARNE ROJA, Madurada y Seleccionada. Fileteado a la Brasa 26,90
Beef Entrecote with French Fries and Small Green Peppers

SUPER ENTRECOT 700 gr Para compartir 54,00
Fileteado a la Brasa
Beef Entrecote with French Fries and Small Green Peppers

STEAK TARTAR de Solomillo con Patatas Paja 26,90
Steak Tartar Beef Tenderloin

STEAK TARTAR A LA TRUFA con Yema Frita 26,90
Steak Tartar Beef Tenderloin with Truffle and Fried Egg Yolk

SOLOMILLO "AL PEDRO XIMÉNEZ" CON FOIE 26,90
Beef Tenderloin with Foie in Pedro Ximénez Sauce

MEDALLONES DE SOLOMILLO A LA TRUFA 26,90
Beef Tenderloin with Truffle

SOLOMILLO CHATEAUBRIEND 500 gr Para compartir 52,00
Salsa Bearnesa
Beef Tenderloin Chateaubriend

CHULETILLAS DE CORDERO LECHAL a la Parrilla 24,90
Baby Lamb Chops on the Grill

FOIE FRESCO DE PATO a la Plancha Salsa Pedro Ximénez 26,90
Grilled Fresh Foie in Pedro Ximénez Sauce

PRESA IBÉRICA Dos Salsas, Ajolí, Mostaza y Miel 19,90
Iberic Pork with Garlic Sauce

CODILLO "PUERTA DEL CARMEN" Estilo Berlínés al Horno 19,90
Pork Shoulder

PRECIOS IVA INCLUIDO / PRICES VAT INCLUDED

PRECIOS IVA INCLUIDO / PRICES VAT INCLUDED



Postres caseros

HOMEMADE DESSERTS

- | | |
|--|------|
| BROWNIE con Nueces y Helado de Vainilla
Brownie with Vanilla Ice Cream | 7,50 |
| TARTA NEVADA Nata con Crema de Castaña
Nevada Cake, Cream with Chestnut | 7,50 |
| COULANT DE CHOCOLATE con Avellanas y Helado de Vainilla
Chocolate Coulant with Hazelnuts and Vanilla Ice Cream | 7,50 |
| TARTA DE QUESO Casera al Horno
Homemade Horned Cheese Cake | 7,50 |
| TRUFAS CASERAS 4 unidades
Homemade Truffle. 4 Units | 7,50 |
| SURTIDO "PUERTA DEL CARMEN" Precio/persona
Assortment "Puerta del Carmen" | 7,50 |
| TARTA DE PISTACHO Y RICOTTA
Pistachio and ricotta cake | 7,50 |



Frutas y Helados Artesanos

FRUITS

- | | |
|---|------|
| FRUTAS DE TEMPORADA Piña, Mango, Fresas, Melón...
S/Temporada
Variety of Fruits: Pineapple, Mango, Strawberries, Melon. | 7,50 |
| HELADOS Vainilla, Limón, Jengibre y Caramelo Salado - 2 sabores
Ice Cream Yogur, Chocolate, Vanilla, Strawberry, White Chocolate, Lemon... | 7,50 |
| SORBETE DE LIMÓN al Cava / Champagne / Vodka
Lemon sorbet with Cava / Champagne / Vodka | 7,50 |
| TARTINA DE "LOS ITALIANOS" Caramelo, Almendras y Nata
Italian Ice Cream, Almonds, Caramel and Cream | 7,50 |
| TARTA DE CAFÉ DE "LOS ITALIANOS"
coffee ice cream los italianos" | 7,50 |
| TARTUFO DE PISTACHO Helado de Pistacho recubierto de Almendras y Pistacho, corazón de Crema de Pistacho
Pistachio ice cream topped with Almonds and Pistachio with delicious Heart of Pistachio cream | 7,50 |



PRECIOS IVA INCLUIDO / PRICES VAT INCLUDED



PUERTA DEL
CARMEN

