

Carmen Restaurante Jardines Alberto



Carta



Menu

Degusta la Cocina Nazarí















Taste the Nasrid Cuisine






ENTRANTES

Surtido de Quesos   	14,90 €
Surtido de Embutidos Alpujarreños con Queso y Jamón Serrano Duroc  	14,90 €
Jamón Ibérico Acompañado de Pan de Cristal y Tomate (ración de 120gr) 	23,00 €
Langostinos al Ajillo 	12,50 €
Surtido de Croquetas de la Casa (9 uds.)    	11,90 €
Calamares Fritos  	17,30 €
Cazón Frito en Adobo   	11,50 €
Revuelto de Espárragos y Setas  	11,90 €
Huevos Rotos con Jamón Serrano  	11,90 €
Huevos Rotos con Gambas y Gulas   	12,90 €
Pata de Pulpo a la Plancha con Parmentier de Naranja y Pimentón  	25,90 €
Tosta de Escalivada con Alcachofas Marinadas 	10,90 €
Mini Pastela Nazarí (cordero) (unidad)    	3,70 €
Guacamole con Torta de Maíz	10,40 €
Pan Tostado con Tomate 	6,50 €
Pan Tostado con Ali-Oli  	6,50 €
Servicio de Pan por Persona 	1,10 €













ENSALADAS

Ensalada de la Huerta 	8,90 €
Ensalada de Tomate, Albahaca y Mozzarella    	9,50 €
Ensalada de Tomate Raf y Melva 	10,70 €
Ensalada de Pimientos Rojos, Aguacate, Crema de Queso y Anchoas  	11,90 €
Ensalada César con Pan Frito y Pollo    	11,40 €

SOPAS







Sopa Minestrone (Sopa de Verduritas, Fideos y Queso)	  	7,00 €
Sopa Castellana	 	7,00 €
Sopa de Cebolla con Queso Gratinado	 	7,00 €
Gazpacho Andaluz		6,90 €
Salmorejo		6,90 €

PASTA








Lasaña de Verduras	   	12,00 €
Lasaña de Carne - Cerdo	  	12,00 €
Espagueti del Mar (Calamares, Langostinos, y Anchoas)	    	13,50 €
Espagueti	  	10,50 €
Pasta sin Gluten		10,50 €
Tortellini Rellenos de Ricota y Espinacas	   	12,20 €
Raviolis rellenos de 4 quesos (emmental, mozzarella, parmesano y danés azul)	   	12,20 €

Elija el tipo de pasta y su salsa
(Boloñesa, Carbonara, Setas y Nata Picante, Tomate)









COCINA NAZARÍ

<i>Ensalada Garnatí</i>		
Ensalada de espinacas baby naturales con dados de tomate, queso y vinagreta de pasas		9,90 €
<i>Pollo al Estilo Nazarí ESPECIALIDAD</i>		
Medallones de pollo relleno de espinacas y frutos secos y salsa de miel con guarnición de almendras y arroz con verduras		18,90 €
<i>Cordero del Visir</i>	 	
Pierna de Cordero Horneada y especiada (sin hueso) Acompañada de Migas, Pimientos del Padrón y Crema de Yogur		19,90 €
<i>Salmón Iskabay Almorí</i>	 	
Salmón en Escabeche Templado y Verduras Encurtidas		19,50 €





CARNES

Pollo Sabrossón 	
1/2 Pollo Rustido, Especiado y Ligeramente Picante Acompañado de Papa Asada, Mazorca y Ensalada de Col	17,90 €
Entrecot de Ternera a la Plancha (raza pajuna autoctona de Sierra Nevada) (300 g.)	23,90 €
Pierna de Cordero Lechal al Horno	24,90 €
Albóndigas Caseras de cerdo con Salsa de Almendras y Patatas   	12,90 €
Rabo de Toro al Estilo Cordobés	23,90 €
Hamburguesa Gourmet (160gr ternera, tomate natural, cebolla caramelizada, queso cheddar y patatas garlic)   	15,90 €
Hamburguesa vegana supreme (Beyond Meat Burguer) (pan de cereales, lechuga, tomate, mayonesa veganesa, guacamole y patatas garlic)	11,50 €
Pechuga de Pollo a la Plancha con Ensalada y Patatas	12,40 €

PESCADOS

Salmón a la Plancha con Verduras Naturales, Salsa Romescu y Vinagreta de Tomate Seco  	20,50 €
Bacalao al Horno Gratinado al Alioli  	20,50 €
Rape al Estilo Mozárabe (Horneado y cubierto con salsa de Verduras especiadas) 	21,90 €
Calamar a la Plancha con Ensalada de Pimientos Rojos 	22,90 €
Pata de Pulpo a la Plancha con Parmentier de Naranja y Pimentón  	25,90 €

PLATOS TÍPICOS

Habas con Jamón Serrano y Huevo Frito 	15,50 €
Remojón Granadino (Ensalada Fría con Bacalao y Naranja)  	12,60 €
Plato Alpujarreño Lomo de Cerdo, Chorizo, Morcilla, Jamón Serrano, Huevo Frito y Patatas a lo Pobre 	15,50 €



































POSTRES

Postre del Día	 	4,40 €
Suflé de Chocolate Caliente con Salsa de Vainilla y Helado	  	5,90 €
Pionono. Dulce Típico de Granada (4 uds)	  	5,50 €
Porción de Tarta del Día	   	5,30 €
Tiramisú	  	5,90 €
Profiteroles con Chocolate Caliente	  	6,90 €
Mousse de Miel con Cítricos	 	6,90 €
Crema Casera con Aroma de Lavanda y Azúcar Crujiente	 	4,90 €
Bartolillos (hojaldre) rellenos de crema de vainilla (4 unidades)	 	5,90 €
Tarta al Whisky con Crocanti	 	6,00 €
Casatta (Receta Italiana)	 	6,50 €
Helado Artesano de Turrón	 	5,50 €
Vaso (Limón - Fresa y Nata - Chocolate y Vainilla)		5,50 €













VINOS

Rey Zagal Roble (Cabernet, Savignon, Syrah, Tempranillo)	 17,00 €	 4,00 €
Señorío de Nevada Bronce (Cabernet, Savignon y Merlot)	 19,00 €	 4,00 €
Señorío de Nevada Plata (Cabernet, Savignon y Syrah)	 25,00 €	
Muñana Tres Cepas (Cabernet, Savignon y Tempranillo)	 26,00 €	
Calvente (Moscatel de Alejandria)	 25,00 €	
Rey Zagal (Savignon Blanco)	 19,00 €	 4,00 €
Señorío de Nevada Rosado (Garnacha)	 18,00 €	 4,00 €
Montelciego (Tempranillo)	 17,00 €	 3,50 €
Sierra Cantabria Crianza (Tempranillo)	 24,00 €	
Hacienda Zorita Crianza (Tinto de Arribes)	 18,00 €	 3,50 €
La Planta – Roble (Tinta del país)	 21,00 €	 4,20 €
Protos Crianza (Tinta del país)	 26,00 €	
Aguazul (Verdejo)	 17,00 €	 3,50 €









STARTERS

Assorted Cheese	  	14,90 €
Assorted Spanish Sausages with Cheese and Duroc Serrano Ham	 	14,90 €
Iberian Ham served with Crystal Bread and Grated Tomato (portion 120gr)		23,00 €
Fried Prawns in Olive Oil and Garlic		12,50 €
Assorted Home-Made Croquettes (9 u.)	   	11,90 €
Fried Squids Rings	 	17,30 €
Marinated and Fried Diced Dogfish	  	11,50 €
Scrambled Eggs with Asparagus and Mushrooms	 	11,90 €
Mixed Fry of Ham, Eggs and Poached Potatoes	 	11,90 €
Scramble Eggs with Prawns and (baby eal)	  	12,90 €
Grilled Octopus Leg with Mashed Potatoes, Butter, Parmesan Cheese, Orange and Paprika	 	25,90 €
Roasted Bread covered with Cold Baked Vegetables and Marinated Artichokes		10,90 €
Mini Pastela Nasrid (lamb) (unit)	   	3,70 €
Guacamole with Dips Corn Bread		10,40 €
Roasted Bread with Fresh Grated Tomato		6,50 €
Roasted Bread with Ali-Oli (Garlic Flavor Mayonnaise)	 	6,50 €
Bread Piece per Person		1,10 €

























SALADS

Green Mixed Salad		8,90 €
Tomato, Basil and Mozzarella Cheese Salad	   	9,50 €
Raf Tomato and Frigate Tuna Salad		10,70 €
Red Peppers, Avocado, Cheese Cream Sauce and Anchovies Salad	 	11,90 €
Caesar Salad with Croutons and Sliced Chicken	   	11,40 €

SOUPS







Minestrone Soup (Vegetables with Noodles and Melted Cheese)	  	7,00 €
Castilian Soup (Cured Ham, Bread, Garlic, and Egg)	 	7,00 €
Onion Soup with Gratin Cheese	 	7,00 €
Gazpacho (Cold Tomato Soup) (Vegetables a side)		6,90 €
Salmorejo (Cold Tomato Soup) (Blended Bread, Tomatoes and Garlics with Cold Chunky Cured Ham and Boiled Egg a Side)		6,90 €

PASTA








Vegetable Lasagna	   	12,00 €
Pork Meat Lasagna	  	12,00 €
Spaghetti Seafood Sauce (Squid, Prawns and Anchovies)	    	13,50 €
Spaghetti	  	10,50 €
Pasta Gluten Free		10,50 €
Stuffed Tortellini with Ricotta and Spinach	   	12,20 €
Ravioli stuffed with 4 cheeses (emmental, mozzarella, parmesan and Danish blue)	   	12,20 €

Choose a type of pasta and sauce
(Bolognese (with pork meat), Carbonara, Mushrooms and Cream, Spicy, Tomato)









NASRID CUISINE

'Garnati' salad 		
Natural baby spinach salad with diced tomato, cheese and raisin vinaigrette		9,90 €
<i>Nasrid Style Chicken SPECIALTY OF THE HOUSE</i> 		
Chicken medallions stuffed with spinach and nuts and honey sauce garnished with almonds and rice with vegetables		18,90 €
<i>Vizier's Lamb</i>  		
Slow Oven Spiced Lamb Leg (boneless) Garnished with Breadcrumbs, Baby Green Peppers and Yogurt Sauce		19,90 €
<i>'Iskabay Almori' Salmon</i>  		
Tempered Marinade Salmon and Pickled Vegetables		19,50 €





MEAT

Chicken Sabrossón 	
1/2 Roasted Chicken Seasoned and Slightly Spicy with Roasted Potato, Corn and Cabbage Salad	17,90 €
Grilled Beef Entrecote (native Sierra Nevada breed) (300 g.)	23,90 €
Baked Suckling Lamb Leg	24,90 €
Home-Made Pork Meatballs and Diced Potatoes   	12,90 €
Stewed Oxtail Cordoban Style	23,90 €
Gourmet Hamburger (160gr beef, natural tomato, caramelized onion, cheddar cheese and French fries)   	15,90 €
Vegan Burger supreme (Beyond Meat Burguer) (cereal bread, lettuce, tomato, vegan mayonnaise, guacamole and french fries)	11,50 €
Grilled Chicken Breast with Salad and Fries	12,40 €
































FISHES

Grilled Salmon Filet and Fresh Vegetables Sauteed with Almond Sauce and Dried Tomato Vinaigrette  	20,50 €
Baked Cod in Alioli Gratin  	20,50 €
Baked Monkfish Covered with a Spiced Vegetable Sauce 	21,90 €
Grilled Squid and Roasted Red Peppers Salad 	22,90 €
Grilled Octopus Leg with Mashed Potatoes, Butter, Parmesan Cheese, Orange and Paprika  	25,90 €

LOCAL DISHES

Fried Green Broad Beans with Cured Ham and Fried Egg 	15,50 €
Remojón Granadino (Cod and Fresh Orange Cold Salad)  	12,60 €
“Alpujarra Mountain Dish” Mixed Grilled of Pork, Local Sausages, with Fried Egg, and Poached Potatoes 	15,50 €

DESSERTS

Daily Homemade	 	4,40 €
Hot Chocolate Souffle with Vanilla Sauce and Ice-Cream	  	5,90 €
Pionono. Typical Granada Cake. (4 units)	  	5,50 €
Daily Cake Portion	   	5,30 €
Homemade Tiramisu	  	5,90 €
Cream Puff with Hot Chocolate	  	6,90 €
Honey Mousse with Citrus Fruits	 	6,90 €
Caramel Custard Lavender Flavoured	 	4,90 €
Puff pastry stuffed with vanilla cream (4 units)	 	5,90 €
Whisky Cake with Crocanti	 	6,00 €
Casatta (Italian Recipe)	 	6,50 €
Homemade Nougat Glass	 	5,50 €
Glass (Lemon - Strawberries and Cream - Chocolate and Vanilla)		5,50 €

VINOS

Rey Zagal Roble (Cabernet, Savignon, Syrah, Tempranillo)	 17,00 €  4,00 €
Señorío de Nevada Bronce (Cabernet, Savignon y Merlot)	 19,00 €  4,00 €
Señorío de Nevada Plata (Cabernet, Savignon y Syrah)	 25,00 €
Muñana Tres Cepas (Cabernet, Savignon y Tempranillo)	 26,00 €
Calvente (Moscatel de Alejandria)	 25,00 €
Rey Zagal (Savignon Blanco)	 19,00 €  4,00 €
Señorío de Nevada Rosado (Garnacha)	 18,00 €  4,00 €
Montelciego (Tempranillo)	 17,00 €  3,50 €
Sierra Cantabria Crianza (Tempranillo)	 24,00 €
Hacienda Zorita Crianza (Tinto de Arribes)	 18,00 €  3,50 €
La Planta – Roble (Tinta del país)	 21,00 €  4,20 €
Protos Crianza (Tinta del país)	 26,00 €
Aguazul (Verdejo)	 17,00 €  3,50 €

ALÉRGENOS | ALLERGENS



Pescado
Fish



Gluten
Gluten



Altramuces
Lupins



Granos de sésamo
Sesame seeds



Apio
Celery



Huevos
Eggs



Cacahuets
Peanuts



Lácteos
Dairy



Crustáceos
Crustaceans



Moluscos
Molluscs



Dióxido de azufre y sulfitos
Sulphur dioxide and sulphites



Mostaza
Mustard



Frutos de cáscara
Nuts and seeds



Soja
Soy

bon appetit

Muchas gracias

Thank You

