






# Carta del Restaurante Carmen Verde Luna


## Temporada 2017-03-13

---


### Menú de la Mañana:

Entrantes: A elegir uno

Lasaña de Berenjenas. Lasaña tradicional italiana acompañada de base de berenjenas, tomate y queso grana padano.   

Ensalada de Brotes con Ahumados. Variado de brotes tiernos, con cebolla, tomate cherry y bacalao ahumado y salmón ahumado. Aderezada con vinagreta de Módena. 

Gazpacho Andaluz con su guarnición. Sopa andaluza fría de variado de hortalizas de la huerta con aceite de oliva virgen extra y guarnición picada de variado de vegetales. 

Tabla de ibéricos Española. Queso semicurado, jamón de Trevélez, y variado de embutidos. 

### Segundos platos: A elegir uno

Brocheta de pollo a la parrilla. Acompañada con su guarnición de patatas y vegetales a la plancha. 

Plato Alpujarreño (Lomo, chorizo, morcilla, patatas a lo pobre, jamón y huevo) 


Solomillo de Cerdo al Pedro Ximenez. Con guarnición de patatas a lo pobre y variado de vegetales a la plancha. 

Bacalao confitado a baja temperatura en aceite de oliva virgen extra acompañado de guarnición de pimientos asados, bola de ensaladilla rusa de vegetales y espárrago. 

### Postres: A elegir uno

Macedonia de frutas frescas variadas (Preguntar variedad según temporada)

Brownie de Chocolate con helado de Vainilla    

Mouse de limón con sorbete de limón  

Postre de café con Helado de Café.  

**PVP. 12.95 IVA Inc. Tax Included.**

---

# Carta de Noche:



## Entrantes:

<b>Salmorejo cordobés</b> , huevos de codorniz, jamón y aceite de oliva virgen extra. 🌾 🥚	8 €
<b>Mousse de paté de pato</b> , acompañada con quenefa de zarzamora y almendras fritas. 🌾 🥚	9 €
<b>Cama de berenjenas rellenas de carne de ternera y hortalizas</b> con tomate y queso grana padano. 🌾 🥚	8 €
<b>Habitas baby con jamón</b> cebolleta y huevo. 🥚	10 €
<b>Exquisitos corazones de alcachofa</b> acompañados de ensaladilla rusa vegetal. (Plato Vegano) y como opción acompañamiento de anchoas del cantábrico y huevos de codorniz. 🥚 🐟	9,50 €

## Nuestra carta Verde que te quiero verde... Salads

<b>Ensalada Verde:</b> Compuesta de brotes tiernos de variado de lechugas, espárragos, pimientos verdes, cebolletas, pepino fresco, aceitunas verdes, pistachos y aderezada con guacamole y vinagreta de vinagre de Módena. 🥚	9,50 €
<b>Remojón Granadino:</b> Ensalada compuesta patatas cocidas, bacalao desalado desmigado, cebolleta fresca, naranjas andaluzas dulces, aceitunas negras, huevo cocido y aceite de oliva virgen extra. 🐟 🥚	9,50 €
<b>Ensalada Luna:</b> Ensalada compuesta por variedad de lechugas y hojas tiernas, tomates cherry, queso de cabra, nueces, dátiles y aderezada con una vinagreta de miel de romero. 🥚 🥚	12 €
<b>Ensalada Costa Tropical:</b> Ensalada compuesta de brotes de hojas tiernas, variado de lechugas frescas, pepino, tomate cherry kumato, guacamole, cebolla morada, salmón ahumado, bacalao ahumado y sucedáneo de caviar con vinagreta de Módena. 🐟	12 €
<b>Ensalada Nogalera:</b> Ensalada compuesta por hojas tiernas, tomates cherry, nueces, uvas, higos secos, aceitunas negras secadas al sol, cocktail de variado de pipas de girasol y de calabaza de Andalucía, miel de aguacate de la costa tropical granadina, aceite de oliva virgen extra, vinagre de Módena y nieve de virutas de dátiles. 🥚	12 €
<b>Verduras a la plancha con aceite de oliva virgen extra y sal de escamas:</b> Calabacín, berenjenas, espárragos, setas, pimientos, tomates y cebolla a la plancha. (Pato Vegano) Acompañada si se desea de porción de queso de cabra (opcional). 🥚	12 €

## La carne en la plancha....

<b>Cuatro carnes con aceite de tomillo y guarnición:</b> Ternera, cordero, solomillo de cerdo, pollo. Acompañada de guarnición de patatas a lo pobre y variado de vegetales.	15,50 €
<b>Hamburguesa Andaluza de Novilla:</b> Pan tierno, 200 Gr de carne 100% de ternera, acompañada de queso semicurado salado, loncha de queso cheedar, tomate cherry pepino en vinagreta, rúcula, cebolla morada y huevo a la plancha. Con guarnición de patatas fritas francesas y banderilla. 🥚 🌾 🥚 🥚	11 €
<b>Pinchitos de pollo albaicineros.</b> Pinchitos de pollo con aderezo de la casa, acompañados de guarnición de patatas a lo pobre y variado de vegetales. 🌱	12,50 €



### Magret de pato al vino de Málaga acompañado de Naranjas Andaluzas.

Magret trinchado con base de naranjas y aderezado con salsa de vino de Málaga joven y guarnición de patatas a lo pobre con variado de vegetales. 🍷

15,50 €

**Pluma ibérica a la plancha:** Porción de carne de cerdo de alta calidad, acompañada de guarnición de patatas a lo pobre, variado de vegetales, sal de escamas y pimientos exóticos.

16 €

**Chuletitas de cordero Segureño:** Chuletitas de cordero Segureño acompañadas de guarnición de patatas a lo pobre y variado de vegetales.

17,50 €

**Carrilleras de cerdo al vino tinto.** Carrilleras de cerdo al vino tinto y aderezado con variado de especias, acompañadas de guarnición de patatas a lo pobre. 🍷

15,50 €

**Rabo de toro al vino tinto:** Rabo de toro al vino tinto acompañado de guarnición de patatas a lo pobre. 🍷

15,50 €

## Nuestro pescado...

### Bacalao albaicinerero acompañado de pisto español.

Bacalao confitado en su propio jugo y en aceite de oliva virgen extra, acompañado de pisto de variado de vegetales con tomate. 🐟

16 €

## Directos al Postre...

**Pionono con helado de turrón galleta y cristales de caramelo** 🍪 🍪 🍪

4,50 €

**Brownie con helado de Vainilla,** escamas de chocolate y polvo de cacao. 🍪 🍪 🍪 🍪

5 €

**Mousse de limón y sorbete de limón:** Mousse de limón natural acompañado de sorbete de helado de limón con escamas de corteza de limón natural. 🍋 🍋

4,50 €

**Tarta de queso con frutos rojos del bosque.** Acompañada de helado de mango y hojas de hierbabuena. 🍌 🍌

4,50 €

**Tarta de postre de mango y base de oreo,** acompañada de helado de fresa y barquillo. 🍌 🍌

5,50 €

**Postre de Café acompañado de helado de café** con toque de chocolate y granos de café tostado natural aromatizantes. 🍌 🍌

5 €

## Para los más peques...

Menús infantiles s elegir entre tres.

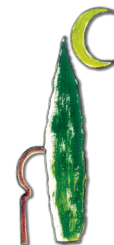
**Hamburguesas de ternera** 100% de vacuno con queso cheedar (Opcional), acompañadas de patatas fritas McCain y salsas. Helado de postre o Fruta Fresca. 🍌 🍌 🍌

**Pinchitos de pollo** con guarnición de patatas fritas McCain. Helado de postre o fruta fresca. 🍌 🍌

**Asteroides,** variado de croquetas acompañadas de patas fritas McCain. Helado de postre o fruta fresca. 🍌 🍌

7,50 Euros

# Carta de vinos:



## Vinos Tintos:

### Granada:

<i>Muñana Rojo</i> . Variedad: Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Monastrell. (D.O. Granada)	15 €
<i>Muñana 3 Cepas</i> . Variedad: Syrah, Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot. (D.O. Granada)	18,50 €
<i>Memento</i> . Variedad: Tempranillo, Syrah, Cabernet Sauvignon. (D.O. Granada)	18 €
<i>Almaraes</i> . Variedad: Tempranillo, Syrah, Cabernet Sauvignon (D.O. Granada)	15 €
<i>Señorío de Nevada Bronce</i> . Variedad: Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah. (D.O. Granada)	18,50 €
<i>Señorío de Nevada Plata</i> . Variedad: Syrah, Merlot, Cabernet Sauvignon. (D.O. Granada)	18,50 €
<i>Señorío de Nevada Ecológico</i> . Variedad: Petit Verdot. (D.O. Granada) ¡No contiene Sulfitos!	15 €
<i>Spira Roble</i> . Variedad: Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah. (D.O. Granada)	15 €
<i>Fontedei Lindaraja</i> . Variedad: Tempranillo, Syrah. (D.O. Granada)	15 €
<i>Fontdei Prado Negro</i> . Variedad: Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot, Garnacha. (D.O. Granada)	18,50 €
<i>Zagal Roble Guadix</i> . Variedad: Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah. (D.O. Granada)	15 €
<i>Paraje de Mincal</i> . Bodegas Vilaplana Caniles, Baza. Variedad: Tempranillo. (D.O. Granada)	16,50 €

### Rioja:

<i>Cune Crianza</i> . Variedad: Tempranillo.	15 €
<i>Mil Flores</i> . Variedad: Tempranillo.	15 €
<i>Tinto Izadi</i> . Variedad: Tempranillo.	15,50 €
<i>Marqués de Cáceres</i> . Variedad: Tempranillo.	16 €
<i>Marqués de Cáceres pequeño</i> . Variedad: Tempranillo.	7,50 €
<i>Luis Cañas Crianza</i> . Variedad: Garnacha tinta y Tempranillo.	18 €

### Rivera del Duero:

<i>Zelan Roble</i> . Variedad: Tempranillo. (D.O. Rivera del Duero)	12,50 €
<i>La Planta</i> . Variedad: Tempranillo. (D.O. Rivera del Duero)	15 €
<i>Pago de Carreovejas</i> . Variedad: Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot. (D.O. Rivera del Duero)	42 €

### Cataluña:

<i>Sangre de Toro</i> . Variedad: Garnacha y Cariñena. (Bodegas Torres).	16 €
<i>Camins del Priorat</i> . Variedad: Cariñena, Garnacha, Cabernet Sauvignon, Syrah.	26,50 €

### Somontanos: Regiones del Norte de Aragón.

<i>Cojón de Gato</i> . Variedadada: Merlot, Syrah. (D.O. Somontano)	15 €
<i>Teta de Vaca</i> . Variedad: Bumasti. Coupage con la variedad garnacha. (D.O. Somontano)	15 €



<b>Lazán.</b> (D.O. Somontano) Variedad: Tempranillo, Cabernet.	<b>15 €</b>
<b><u>Otras Denominaciones:</u></b>	
<b>Vino Tinto La Sastrería.</b> Mérida. Variedad: Garnacha y Cariñena (D.O.Toledo)	<b>15 €</b>
<b>Vino Tinto Se Te Va la Pinza.</b> (D.O. Toledo) Variedad: Sirah	<b>15 €</b>
<b>Vino Tinto Folgos.</b> (D.O. Bierzo) Variedad: Mencía	<b>15 €</b>
<b>Vinos Rosados:</b>	
<b>Diez días de Marzo.</b> Bodegas Vilaplana Variedad: Tempranillo. (D.O. Granada)	<b>16,50€</b>
<b>Gran Feudo Rosado.</b> (D.O.Navarra) Variedad: Garnacha, Tempranillo, Merlot.	<b>15 €</b>
<b>Peñascal.</b> (D.O. Valladolid) Variedad: Tempranillo y Garnacha.	<b>12 €</b>
<b>Marqués de Riscal.</b> (D.O. La Rioja) Variedad: Tempranillo.	<b>15 €</b>
<b>Marques de Cáceres Rosado.</b> (D.O. La rioja) Variedad: Tempranillo.	<b>15 €</b>
<b>Lambrusco Selección Sumiller.</b> (IGT Dell'emila) Variedad: Lambrusco Tinta.	<b>14 €</b>
<b>Vinos Blancos:</b>	
<b>Diez Días de Marzo.</b> Bodegas Vilaplana. Variedad: Macabeo, Jaén Blanca y Moscatel en Grano menudo. (D.O. Granada)	<b>16,50 €</b>
<b>Mencal Blanco.</b> Variedad: Moscatel, Chardonnay, Sauvignon Blanc. (D.O. Granada)	<b>15 €</b>
<b>Señorío del Real.</b> Variedad: Verdejo. (D.O. Rueda)	<b>12 €</b>
<b>Antonio Barbadillo.</b> Variedad: Palomino fina. (D.O. Cádiz)	<b>12 €</b>
<b>Semidulce Don Condado.</b> Variedad: Zalema Blanca. (D.O. Hueva)	<b>12 €</b>
<b>Vino Blanco la Sastrería.</b> Variedad: Garnacha. (D.O. Zaragoza)	<b>12,50 €</b>
<b>Martín Codax.</b> (D.O. Galicia Rias Baixas) Variedad: Albariño	<b>17 €</b>
<b>Marqués de Cáceres.</b> Variedad: Viura. (D.O. La Rioja)	<b>16 €</b>
<b>Marqués de Riscal.</b> (D.O. Rueda) Variedad: Sauvignon.	<b>16 €</b>
<b>Marqués de Riscal.</b> (D.O. Rueda) Variedad: Verdejo.	<b>15 €</b>
<b>Gilda Blanco.</b> (D.O. Rueda) Variedad: Verdejo, Viura.	<b>17 €</b>
<b>Cojón de Gato.</b> (D.O. Somontano) Variedad: Chardonnay, Gewürztraminer	<b>15 €</b>
<b>Árabe.</b> Variedad: Sauvignon Blanc (Región de Extremadura)	<b>15,50 €</b>