

CARMEN MIRADOR DE



aixa

RESTAURANT & EVENTS

Navidad en Aixà

Menús Especiales y Tipo Cóctel

MENÚS ESPECIALES

<i>Alcázar</i>	◆ 60€
<i>Granada</i>	◆ 70€
<i>Taifa</i>	◆ 98€
<i>Mudéjar</i>	◆ 87€

MENÚS TIPO CÓCTEL

<i>Aljibe</i>	◆ 58€
<i>Atalaya</i>	◆ 69€
<i>Maravedí</i>	◆ 85€

Celebra tus comidas y cenas de Navidad
◆ con vistas a la Alhambra ◆

Menús Especiales de Navidad

TIPO CÓCTEL

Menú Aljibe

58€ persona
(IVA INCLUIDO)

EN MESA

Aceitunas Gordal rellenas de Queso Idiazábal
Cortezas de Cerdo Ibérico
Almendras Fritas con Flor de Sal

FRÍOS

Cappuccino de Gazpacho de Cereza y Espuma de Queso Fresco
Cappuccino de Crema de Espárragos y Espuma de Jamón
(Según Temporada)
Brocheta Caprese y Mahonesa de Pesto Verde
Ensaladilla de Piparra en Panipuri y Atún Rojo Macerado
Tartar de Salchichón y Mahonesa de Wakame
Hummus con Remolacha, Cebollita Encurtida y Garbanzo Frito
Cucharita de Tartar de Solomillo de Vaca Vieja y Yema Curada

CALIENTES

Pastela Moruna Aixa
Croquetitas Cremosas de Gambas al Pil Pil y Mahonesa de Ajo Negro
Gyoza de Cerdo y Verduras con Salsa Hoisin
Empanadilla de Atún Rojo con Mahonesa de Kimchi y Tamarindo
Kofta con Crema Agria
Samosas de Pollo al Curry y Salsa Sweet Chili

POSTRE

Vasitos de Yogurt Griego con Mango
Berlinas de Chocolate con Avellanas

BEBIDAS

"Bebida ilimitada desde la llegada de los comensales hasta la salida de los postres"

Vino Blanco Viña Galera. D.O Rueda
Vino Tinto Marqués de Arienzo. D.O Rioja
Cerveza de Barril, Refrescos y Agua

Menú Atalaya

69€ persona
(IVA INCLUIDO)

EN MESA

Aceitunas Gordal rellenas de Queso Idiazábal
Cortezas de Cerdo Ibérico
Almendras Fritas con Flor de Sal

FRÍOS

Cappuccino de Gazpacho de Cereza y Espuma de Queso Fresco
Cappuccino de Crema de Espárragos y Espuma de Jamón
(Según Temporada)
Brocheta Caprese y Mahonesa de Pesto Verde
Mini Conos rellenos de Crema de Foie con Manzana y Mousse de Frambuesa
Ensaladilla de Piparra en Panipuri y Atún Rojo Macerado
Tartar de Salchichón y Mahonesa de Wakame
Hummus con Remolacha, Cebollita Encurtida y Garbanzo Frito
Macarons rellenos de Queso Stilton al Pedro Ximénez
Cucharita de Tartar de Solomillo de Vaca Vieja y Yema Curada

CALIENTES

Pastela Moruna Aixa
Taco Crujiente de Cochinita Pibil y Cebolla Morada Encurtida
Croquetitas Cremosas de Gambas al Pil Pil y Mahonesa de Ajo Negro
Empanadilla de Atún con Mayonesa de Kimchi y Salsa Tamarindo
Arroz de Ibéricos
Kofta con Crema Agria
Samosas de Pollo al Curry y Salsa Sweet Chili
Hamburguesita de Rabo de Toro y Salsa Trufada

POSTRE

Vasitos de Yogurt Griego con Mango
Berlinas de Chocolate con Avellanas

BEBIDAS

"Bebida ilimitada desde la llegada de los comensales hasta la salida de los postres"

Vino Blanco Viña Galera. D.O Rueda
Vino Tinto Marqués de Arienzo. D.O Rioja
Cerveza de Barril, Refrescos y Agua

Menús Especiales de Navidad

Menú Alcázar

60€ persona
(IVA INCLUIDO)

ENTRANTES

(a compartir cada 4 personas)

Tartar de Salmón
sobre Causa Limeña y Verduritas
Risotto de Carnaroli con Albaricoque y Pato
Bocados de Ensaladilla Aixa
con Piparra en Lima, Atún Rojo Marinado
y Crumble de Pistacho

PRIMER PLATO

(A elegir)

Corvina
a la Roteña con Puerro Confitado
Carrillera de Vacuno
sobre Cous Cous y Vichyssoise de Coco

POSTRE

(Individual)

Crema de Bergamota
sobre Galleta Sablé con Chocolate Blanco
y Curl de Lima

BODEGA

*"Bebida ilimitada desde la llegada de los comensales
hasta la salida de los postres".*

Vino Blanco Viña Calera. D.O Rueda
Vino Tinto Marqués de Arienzo. D.O Rioja
Cerveza de Barril, Refrescos, Agua.
Café ó Infusión

Menú Granada

70€ persona
(IVA INCLUIDO)

ENTRANTES

(a compartir cada 4 personas)

Foie Micuit
con Membrillo y Canutillos de Manzana Ácida
Flor de Alcachofas
con Guanciales y Lascas de Parmigiano Reggiano
Arroz Meloso
de Atún Rojo de Almadraza con Lascas de Tomate
Liofilizado
Tartar de Corvina
con Aji de Pimiento Rojo y Crema de Manzana

PRIMER PLATO

(A elegir)

Tarantelo de Atún Rojo de Almadraza
con Remolacha y Crema de Boniato
Lingotes de Cordero
en su Jugo sobre Puré de Maíz y "Trigotto"

POSTRE

(Individual)

Cheesecake Ligera
rellena de Fruta de la Pasión sobre Crumble de Pasta Sablé

BODEGA

*"Bebida ilimitada desde la llegada de los comensales
hasta la salida de los postres".*

Vino Blanco Viña Calera. D.O Rueda
Vino Tinto Marqués de Arienzo. D.O Rioja
Cerveza de Barril, Refrescos, Agua.
Café ó Infusión

Menús Especiales de Navidad

Menú Taifa

98€ persona
(IVA INCLUIDO)

ENTRANTES

(a compartir cada 4 personas)

Ostras Le Belle N°2
al Estilo Aixa o al Natural (4 Unidades)
Samosas de Ave "Tikka Masala"
sobre Chutney de Mango y Emulsión de Mango Fermentado
Flor de Alcachofas
con Guanciale y Lascas de Parmigiano Reggiano

PRIMER PLATO

(Individual)

Ventresca de Atún Rojo de Almadra
a la Parrilla con Padrón y Cherry Confitado

SEGUNDO PLATO

(Individual)

Medallones de Solomillo de Vaca Vieja Premium
sobre Parmentier Trufada y Lascas de Trufa Fresca

POSTRE

(Individual)

Namelaka de Cacahuete
sobre Galleta de Chocolate Negro y Cobertura de Caramelo

BODEGA

"Bebida ilimitada desde la llegada de los comensales
hasta la salida de los postres".

Vino Blanco Viña Calera. D.O Rueda
Vino Tinto Marqués de Arienzo. D.O Rioja
Cerveza de Barril, Refrescos, Agua.
Café ó Infusión

Menú Mudéjar

87€ persona
(IVA INCLUIDO)

ENTRANTES

(a compartir cada 4 personas)

Foie Micuit
con Membrillo y Canutillos de Manzana Ácida
Taco de Pulpo
con Kausa en Panko y Emulsión de Ajo Negro
Tartar de Pez Limón
con Salsa de Turrón Agrí dulce

PRIMER PLATO

(Individual)

Facera de Atún Rojo
Marinada sobre Ceniza de Hierbabuena

SEGUNDO PLATO

(Individual)

Lingote de Cochinillo
con Timbal de Patata al Romero

POSTRE

(Individual)

Lingote de Cremoso de Chocolate "Dulcey"
relleno de Fruta de la Pasión y Mango Tostado

BODEGA

"Bebida ilimitada desde la llegada de los comensales
hasta la salida de los postres".

Vino Blanco Viña Calera. D.O Rueda
Vino Tinto Marqués de Arienzo. D.O Rioja
Cerveza de Barril, Refrescos, Agua.
Café ó Infusión