

CAR  
MO  
NA 

# CARMONA

*Carmona vous fait voyager à travers une cuisine espagnole, un mélange de saveurs revisité par le chef Esteban. Une cuisine moderne qui s'apprécie sous forme de partage.*

Croquetas de fromage manchego AOP 12€ ✓

*Salsa de pimientos piquillos*

Croquetas au paleron de boeuf 14€

*Aïoli et jus de boeuf*

Txipirones au barbecue 16€

*Encre de seiche, aïoli et coriandre*

Cecina de boeuf Ballesteros 26€

Carpaccio de poulpe 18€

*Gel de pomme et céleri lactofermenté*

Duo de bun, brioche maison et thon snacké 21€

*Pickles d'oignons et œuf au plat*

Pimientos Padron 12€ ✓

*Citron noir et betterave lactofermenté*

Pleurotes grillées au barbecue 16€ ✓

*Jaune d'œuf confit*

Millefeuille de pomme de terre 16€ ✓

*Mousse de fromage ideazabal*

## CRUDO

Tiradito de bar 26€

*Lait d'amandes et huile de cresson*

Crudo de daurade royale 69€

*Macération citron, persil et coriandre, beurre noisette et poudre de vanille*

Tartare de thon 24€

*Jaune d'œuf confit et condiment ail noir, quinoa croquant*

## POISSON

Maigre braisé 26€

*Jus d'oignons brulé, algues kombu et huile fumé*

Filet de bar 32€

*Ajo blanco et huile de pimientos padrón*

Poulpe grillé 27€

*Pickles de kumquat, huile d'olive et ñora*

Encornets en trois cuissons 24€

*Grillés au barbecue, panés, frits et gravlax*

Daurade royale au barbecue 130€

*Sofrito et salade verte*

## VIANDE

Agneau confit 32€

*Gel de menthe et jus corsé au chocolat de Colombie*

Paleron de Castille grillé 29€

*Jus corsé de boeuf au xerez et pickles de padron*

Côte de boeuf de Galice 150€

*Salade verte et pommes de terre mitrailles*

## LES PAELLAS DE CARMONA

Paella aux fruits de mer 89€    Paella de poisson 89€

*Calamar, poulpe et gambas      Bar, maigre et daurade*

## VÉGÉTAL

Pommes de terre mitrailles sautées 11€ ✓

*Aïoli et salsa brava*

Salade de pousses d'épinards 16€ ✓

*Mojo verde, feta et huile d'olive*

Carottes rôties 12€ ✓

*Crème d'escabèche de carottes et amandes rapées*

Pimientos piquillos 16€ ✓

---

## DESSERTS

Mousse au chocolat de Colombie 70% 14€

*Texture de céleri rave*

Tarte aux agrumes déconstruite 14€

*Sorbet orange sanguine*

Profiteroles 14€

*Praline pistache et glace à l'huile d'olive*

Churros 16€

*Dulce de leche et sauce chocolat*

✓ Végétarien