



## VINOS

### BLANCOS

#### CARIÑENA

- CIRCO ZANCUDO chardonnay / 13€
- ANAYON chardonnay / 18€

#### SOMONTANO

- VIÑAS VERO chardonnay / 18€
- VIÑAS VERO gewürstraminer / 21€

#### RUEDA

- BERONIA verdejo / 17€
- CIRCE verdejo / 18€

#### RIAS BAIXAS

- MARIETA BY MARTIN CODAX / 18€

#### VINO DE LA TIERRA DE CASTILLA

- FRAGANTIA / 18€

### ROSADOS

#### CARIÑENA

- CIRCO PAYASO / 13€

#### SOMONTANO

- LA MIRANDA DE SECASTILLA / 18€

### TINTOS

#### CARIÑENA

- ANAYON SELECCIÓN / 19€
- LAS MARGAS garnacha / 19€

#### SOMONTANO

- VIÑAS DEL VERO cabernet-merlot / 17€
- SECASTILLA garnacha / 33€

#### CALATAYUD

- ALBADA / 19€

#### BORJA

- GARNACHA CENTENARIA / 22€
- FAGUS / 36€

#### RIOJA

- BERONIA ED.ESPECIAL / 18€
- VIÑA ALBERDI CRIANZA / 26€
- MUGA CRIANZA / 29€
- ANDEN DE LA ESTACIÓN by muga / 23€

#### RIBERA DEL DUERO

- MARTIN BERDUGO BARRICA / 18€
- EMILIO MORO / 29€
- MALLEOLUS (EMILIO MORO) / 49€
- PAGO DE CARRAOVEJAS / 54€

#### CASTILLA Y LEÓN

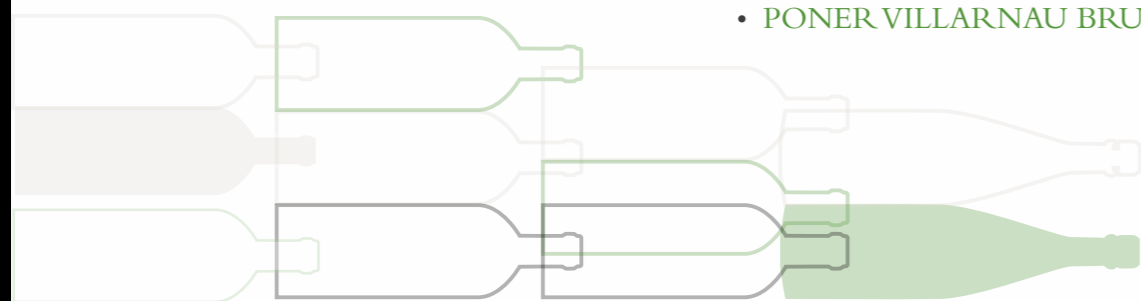
- ABADÍA RETUERTA / 39€

### CHAMPAGNE

- MOËT CHANDON / 55€
- MUMM CORDON ROUGE / 53€

### CAVAS

- PONER VILLARNAU BRUT / 19€



## Carta

# MAMÁ CARMINA

RESTAURANTE

by Grupo Rocafort

T. 976 503 928

CALLE IGNACIO ZAPATA DEL RÍO, 1  
CUARTE - ZARAGOZA  
RESTAURACION@MAMACARMINA.ES  
WWW.MAMACARMINA.ES

## ENTRANTES

### VIRUTAS

Virutas de Foie fresco con lascas de ibérico, tostas de pan crujiente y mermelada de mango casera / 16€

### AJO BLANCO

Ajo blanco de espárragos y bulbo de hinojo con tartar de Atún Balfego y crujiente de ibérico / 13€

### TOMATE

Ensalada de tomate de la ribera con mozzarella y pimientos glaseados al vermut y anís estrellado / 14€

### TIRADITO

Tiradito de corvina sobre carpaccio de manzana y gel de mango / 15€

### PULPO

Pulpo a la brasa con parmentier, crujientes de yuca, aceite de pimentón ahumado de la Vera y cebollino / 21€

### CHIPIRONES

Chipirones frescos crujientes a la andaluza con sus tostas de pan de su tinta con alioli ligero y vinagreta de piparras y alcaparras / 17€

### CHIPS

Chips de berenjena, pescados y verduras de nuestra ribera en tempura / 15€

### PAN BAO

Pan Bao de Pulled Cow con mahonesa de chilly dulce (3 unidades) / 13€

### CARPACCIO

Carpaccio de bacalao con tomate rallado, cebolla encurtida y crujiente de aceitunas negras liofilizadas con sal de torrezno / 16€

### ROTOS

Huevos a baja temperatura con jamón ibérico y virutas de foie. / 16€

### TABLA IBÉRICOS

Tabla de embutidos ibéricos con queso manchego, membrillo y nueces / 18€

**COMBI**  
Infantil /16€  
**BURGUER DE TERNERA**  
**CROQUETA**  
**PATATAS FRITAS**  
**PEQUE POSTRE**



## BRASAS & AROMAS

### CARACOLES

A la llauna con su ali oli tradicional / 16€

### SIMMENTAL

Chuletón de vaca simmental madurado en nuestra cámara más de 40 días. 49€ / kg.

### COCHINILLO

Cochinillo a baja temperatura crujiente con patata rota / 24€

### CACHOPO DE MAMA CARMINA

Cachopo relleno de queso gorgonzola, boletus salteados y jamón / 26€

### CARRILLERA

Carrillera de vaca a baja temperatura, estofada al aroma de bourbon con caramelo de leche / 18€

### ESCALOPE

Escalope Tatín con tomate especiado y gratén de gotgonzola con huevo a baja temperatura / 19€

## DE LA MAR

### BACALAO

Bacalao en tempura con pilpil de piquillos sobre escalivada de pimientos morrones / 19€

### CORVINA

Lomo de corvina rustido sobre cebolla caramelizada napado con salsa meunier de chalotas / 21€

## POSTRES

**SORBETE DE LIMÓN** al Calvados / 5€

**SORBETE DE MANDARINA** al vodka / 5€

**BRIOCHE** al chocolate blanco con sopa de toffe / 6€

**TARTA DE FRESAS** a las tres pimentas con bizcocho esponjoso con crema de mascarpone / 6€

**TATÍN DE PERAS CONFITADAS** crema de gorgonzola y salted toffe / 6€

## ARROCES

*por encargo mínimo 2 personas  
precio por ración*

**ZAMBURIÑAS** / 21€

Arroz de zamburiñas con dados papada, longaniza a la brasa y setas de temporada

**RISOTO CREMOSO** / 18€

De boletus con virutas de foie, trufa y cristal de parmesano

**BOGAVANTE** / 24€

Caldoso de Bogavante con gambas

**MARISCO** / 21€

Arroz de gambón, langostino, cigala, almejas, mejillones, dados de calamar y anillas de chipirón

**NEGRO** / 20€

Arroz negro de gambas rojas, mejillones, dados de calamar y anillas de chipirón

**SEÑORITO** / 21€

Arroz señorito con gambón, mejillones, pescado de roca, dados de calamar y anillas de chipirón

**CHULETÓN** / 24€

Arroz con chuletón de 300 gr/ ración (multiplo de dos) con setas de temporada

**FOIE** / 21€

Arroz con foie a la parrilla, virutas de jamón ibérico y huevos a baja temperatura