



EL MIRADOR
de Sevilla



EL MIRADOR
de Sevilla

ENTRADAS STARTERS

Jamón Ibérico 100% Bellota D.O. Guijuelo cortado a cuchillo Hand-sliced, acorn-fed Iberian ham D.O. Guijuelo	27€
Presa Ibérica curada, Garrapiñada de Frutos secos y no secos, Canela y Pan Cristal Cured Presa Iberica, Nuts and Dried Fruits, Cinnamon and Cristal Bread	22€
Máximum, Queso tierno de Leche Cruda de Oveja Lacona, confitura de Nueces, Regañás Máximum, Lacona's Raw Milk Sheep Cheese, Walnut Jam, Regañás (dried bread)	20€
Crema de Salmorejo de Frutos Silvestres, Tartar de Gambón, Helado de Parmesano Cream of Salmorejo & Wild Fruit, Prawn Tartare, Parmesan Ice Cream	16€
Ensalada de Magret de Pato Laqueado, Mozzarella, Cítricos, Cherry asado en Escabeche de Pecana Lacquered Duck Breast Salad, Mozzarella, Citrus, Roasted Cherry in Yuzu Marinade, Pecan Nut Vinaigrette	19€
Tartar de Atún rojo, Remolacha, crema de Queso y Trufa, crujiente de Cúrcuma y Sésamo Red Tuna Tartar, Beetroot, Cheese and Truffle Cream, Turmeric and Sesame Crunch	18€
Poké de Salmón ahumado, Mango caramelizado, Trigo Sarraceno, Fresa ácida, Edamame, cherrys frescos y su aderezo Agridulce Smoked Salmon Poke, Caramelised Mango, Buckwheat, Sour Strawberry, Edamame, Fresh Cherries and Sweet & Sour Dressing	18€
Terrina de Foie de Pato, Pera al Tinto mielado, espuma de Queso, Caviar de Pedro Ximénez, Bizcocho de Uvas pasas Duck Foie Terrine, Pear with Honey Red Wine, Cheese Foam, Pedro Ximénez Caviar, Raisin Sponge Cake	20€



Croquetas de Costilla asada y su Mahonesa de su Jugo de cocción, Tierra de Aceituna Ahumada Roast Rib Croquettes and gravy Mahonnaise, Smoked Olive terroir	16€
Selección de Hortalizas sobre Crema ligera de Setas y Almendras Selection of Vegetables on a Fine Soup of Mushroom & Almond	17€
Arroz cremoso de Panceta Ibérica a baja Temperatura y Puntillitas fritas Creamy rice with Low Cook Temperature Iberian Pork Belly & Fried Baby Squid	20€
Curry verde de Gambones, Salteado de arroz Venere, Cítricos, Albahaca y Coco Green Prawn Curry, Sautéed Venere Rice, Citrus, Basil & Coconut	18€
Pulpo braseado sobre Patata Violeta chafada y Piconá, Yuca, Alioli de Hierbabuena, Chips de Plátano y Regaliz Braised Octopus on Crushed Violet Potato, Yucca, Mint Aioli, Banana Chips and Licorice	26€
Gambas Blancas a la parrilla o cocidas Grilled or boiled Local Prawns	34€
Caviar de Beluga Bizcocho aéreo Cítrico y Mousse de Nata amarga Beluga's Caviar with Citric Sponge & Sour Mousse Cream	50€
Caviar de Beluga maridado con Vodka Grey Goose, Bizcocho aéreo Cítrico y Mousse de Nata amarga Beluga's Caviar Marinated with Grey Goose Vodka, Citric Sponge & Sour Mousse Cream	60€
Caviar de Beluga maridado con Champán Mumm 0,375ml Bizcocho aéreo Cítrico y Mousse de Nata amarga Beluga's Caviar Marinated with Mumm Champagne (0,375 ml), Citric Sponge & Sour Mousse Cream	75€



PESCADOS FISH DISHES

- Bacalao Selecto al Horno sobre Emulsión de Miso Rojo y salteado de Quinoa y Edamame** 23€
Baked Cod on Red Miso Emulsion and sautéed Quinoa & Edamame
- Rodaballo a la parrilla, Velouté de Guisantes, Coliflor y Almejas al Ajillo** 27€
Grilled Turbot, Pea Velouté, Cauliflower & Garlic Sauce Clams
- Lomo de Dorada confitado, Asado de Pimientos, Espárragos y Piña sobre Taglioline de Sepia** 23€
Confit of Sea Bream Fillet, Roast Peppers, Asparagus & Pineapple on Sepia Taglioline
- Atún Rojo de Almadraba, salteado de Arroz Basmati y Boletus, hummus de Mango, Coco y Curry** 27€
Almadraba's Red Tuna, Sautéed Basmati Rice with Boletus, Mango, Coconut & Curry hummus.
- Pescado a la sal y Ragout de Calabacines, Tomate seco y Albahaca (para dos personas, precio por persona)** 29€
Salt-baked Fish with Courgette Ragout, Dried Tomato & Basil (minimum two people, price per person)

CARNES MEAT DISHES

- Terrina de Cochinillo deshuesado y a Baja Temperatura, Fricandó de setas Shitakes y Berenjenas y Salsa de su Cocción** 28€
Low Temperature Piglet Terrine, Shitake Mushroom & Eggplant Fricandeau Cooking Sauce
- Presa Ibérica a la Parrilla, crema de Salmorejo Asado y Focaccia de Bacon y Alcaparras** 24€
Grilled Iberian Presa (Pork), Roast Salmorejo Cream with Bacon & Capers Focaccia
- Solomillo Ibérico Braseado, salsa de Castañas, Cuscús de Calabaza y Albaricoque** 23€
Braised Iberian Sirloin Steak, Chestnut Sauce, Pumpkin & Apricot Couscous



EL MIRADOR
de Sevilla

Solomillo de Buey, falso Risotto de Trigo Bulgur y Almendra tostada, Yema curada y Frijoles 26€

Beef Tenderloin, Faux Risotto of Bulgur Wheat & Toasted Almonds, Cured Egg Yolk & Beans

Villagodio de Vaca Madurada Patatas bastón Maceradas, Padrones y Mole 75€

Villagodio's Mature Beef Chop with Marinated Steak Fries, Padron Peppers & Mole Sauce

T-bone de Vaca Madurada Charra, Patatas bastón Maceradas, Padrones y Mole 75€

Dried Aged T-bone steak Marinated Steak Fries, Padrons Peppers & Mole Sauce

POSTRES DESSERTS

Nalysysky: Transparencia de Chocolates (Cuajada de Chocolate Blanco, Espuma de Chocolate, Helado Brownie) 8€

Nalysysky: Chocolate Transparency (White Chocolate Curd, Chocolate Mousse, Brownie Ice Cream)

Vincci Hoteles destinará íntegramente todos los beneficios de este plato a la ayuda de los niños ucranianos a través de Aldeas infantiles SOS. Gracias por su colaboración.

Vincci Hoteles will donate all the profits made of this dish to help Ukrainian children through SOS Children's Villages. Thank you for your collaboration.

Flan de Queso de Cabra, salsa de Membrillo y Sorbete de Cerezas Confitadas 8€

Goat Cheese Caramel Pudding, Quince Sauce and Candied Cherry Sorbet

Torrija de Brioche Caramelizada, Crema Inglesa de Pistachos y su Helado 8€

Caramelised Brioche Torrija with English Pistachio Cream & Ice Cream

Tatín de Manzana a nuestro Estilo, crema de Cítricos, Helado de Caramelo a la Sal

Tarte Tatin, Citrus Cream & Salted Caramel Ice Cream.

Tarta Cerveza negra Casera, Mousse de Queso y Helado de Cacahuetes 8€

Homemade Black Beer Cake, Mousse Chesse & Peanut Ice Cream