



EL MIRADOR  
*de Sevilla*



EL MIRADOR  
*de Sevilla*

## ENTRADAS STARTERS

<b>Jamón Ibérico 100% Bellota D.O. Guijuelo cortado a cuchillo</b> Hand-sliced, acorn-fed Iberian ham D.O. Guijuelo	29€
<b>Lomito Ibérico, Garrapiñada de Frutos secos y no secos, Canela y Pan Cristal</b> Iberian "Lomito", Nuts and Dried Fruits, Cinnamon and Cristal Bread	24€
<b>Máximo, Queso tierno de Leche Cruda de Oveja Lacona, confitura de Nueces, Regañás</b> Máximo, Lacona's Raw Milk Sheep Cheese, Walnut Jam, Regañás (dried bread)	23€
<b>Crema de Salmorejo de Frutos Silvestres, Tartar de Gambón, Helado de Parmesano</b> Cream of Salmorejo & Wild Fruit, Prawn Tartare, Parmesan Ice Cream	17€
<b>Ensalada de Magret de Pato Laqueado, Mozzarella, Cítricos, Cherry asado en Escabeche de Pecana</b> Lacquered Duck Breast Salad, Mozzarella, Citrus, Roasted Cherry in Yuzu Marinade, Pecan Nut Vinaigrette	21€
<b>Tartar de Atún rojo, Remolacha, crema de Queso y Trufa, crujiente de Cúrcuma y Sésamo</b> Red Tuna Tartar, Beetroot, Cheese and Truffle Cream, Turmeric and Sesame Crunch	19€
<b>Poké de Salmón ahumado, Mango caramelizado, Trigo Sarraceno, Fresa ácida, Edamame, cherrys frescos y su aderezo Agrídulce</b> Smoked Salmon Poke, Caramelised Mango, Buckwheat, Sour Strawberry, Edamame, Fresh Cherries and Sweet & Sour Dressing	19€
<b>Terrina de Foie de Pato, Pera al Tinto mielado, espuma de Queso, Caviar de Pedro Ximénez, Bizcocho de Uvas pasas</b> Duck Foie Terrine, Pear with Honey Red Wine, Cheese Foam, Pedro Ximénez Caviar, Raisin Sponge Cake	23€
<b>Croquetas de Costilla asada y su Mahonesa de su Jugo de cocción, Tierra de Aceituna Ahumada</b> Roast Rib Croquettes and gravy Mahonnaise, Smoked Olive terroir	17€
<b>Selección de Mini-Verduras sobre Crema ligera de Setas y Almendras</b> Selection of Vegetables on a Fine Soup of Mushroom & Almond	17€
<b>Arroz cremoso de Panceta Ibérica a baja Temperatura y Punfillitas fritas</b> Creamy rice with Low Cook Temperature Iberian Pork Belly & Fried Baby Squid	22€
<b>Curry verde de Gambones, Salteado de arroz Venere, Cítricos, Albahaca y Coco</b> Green Prawn Curry, Sautéed Venere Rice, Citrus, Basil & Coconut	19€
<b>Pulpo braseado sobre Patata Violeta chafada y Piconá, Yuca, Alioli de Hierbabuena, Chips de Plátano y Regaliz</b> Braised Octopus on Crushed Violet Potato, Yucca, Mint Aioli, Banana Chips and Licorice	28€
<b>Gambas Blancas a la parrilla o cocidas</b> Grilled or boiled Local Prawns	36€
<b>Caviar de Beluga Bizcocho aéreo Cítrico y Mousse de Nata amarga</b> Beluga's Caviar with Citric Sponge & Sour Mousse Cream	50€
<b>Caviar de Beluga maridado con Vodka Grey Goose, Bizcocho aéreo Cítrico y Mousse de Nata amarga</b> Beluga's Caviar Marinated with Grey Goose Vodka, Citric Sponge & Sour Mousse Cream	60€
<b>Caviar de Beluga maridado con Champán Mumm 0,375ml Bizcocho aéreo Cítrico y Mousse de Nata amarga</b> Beluga's Caviar Marinated with Mumm Champagne (0,375 ml), Citric Sponge & Sour Mousse Cream	75€



EL MIRADOR  
*de Sevilla*

## 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** 28€  
Grilled Turbot, Pea Velouté, Cauliflower & Garlic Sauce Clams
- Lomo de Dorada confitado, Asado de Pimientos, Espárragos y Piña sobre Taglioline de Sepia** 25€  
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** 28€  
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** 25€  
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 Pork Sirloin Steak, Chestnut Sauce, Pumpkin & Apricot Couscous
- Solomillo de Buey, falso Risotto de Trigo Bulgur y Almendra tostada, Yema curada y Frijoles** 27€  
Beef Tenderloin, Faux Risotto of Bulgur Wheat & Toasted Almonds, Cured Egg Yolk & Beans
- Villagodio de Vaca Madurada Patatas bastón Maceradas, Padrones y Mole** 80€  
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** 80€  
Dried Aged T-bone steak Marinated Steak Fries, Padrons Peppers & Mole Sauce



EL MIRADOR  
*de Sevilla*

## POSTRES DESSERTS

**Traspirencia de Chocolates (Cuajada de Chocolate Blanco, Espuma de Chocolate, Helado Brownie**

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

8€

**Flan de Queso de Cabra, salsa de Membrillo y Sorbete de Cerezas Confitadas**

Goat Cheese Caramel Pudding, Quince Sauce and Candied Cherry Sorbet

8€

**Torrija de Brioche Caramelizada, Crema Inglesa de Pistachos y su Helado**

Caramelised Brioche Torrija with English Pistachio Cream & Ice Cream

8€

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

Tarte Tatin, Citrus Cream & Salted Caramel Ice Cream.

8€

**Tarta Cerveza negra Casera, Mousse de Queso y Helado de Cacahuetes**

Homemade Black Beer Cake, Mousse Chesse & Peanut Ice Cream

8€

## VINOS DE POSTRE VINE DESSERTS

**Vino de naranja**

Orange vine

4€

**Moscatel**

4€

**Néctar de pedro Ximénez**

4€

**Café Irlandés**

6€

**Café Affogato**

6€