



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>Lomo ibérico de bellota, confitura de dátiles, queso curado y focaccia crujiente</b> "Lomito", Iberian pork loin, date jam, cured cheese and crunchy focaccia	24€
<b>Trajano, queso tierno de leche cruda de oveja lacona, dulce de nueces y regañá</b> Trajano, soft cheese made from raw lacona sheep's milk, walnut jam, regañá (dried bread)	20€
<b>Salmorejo de manzana verde, boquerón en escabeche de frambuesas, huevas de arenque y helado de vino P.X.</b> Green apple salmorejo, anchovies in raspberry pickle, herring roe & wine ice cream P.X.	17€
<b>Ensalada de caballa ahumada, queso feta gratinado, gominola de albahaca, licuado de piña y vinagreta de tomate seco</b> Smoked mackerel salad, grilled feta cheese, basil jelly, pineapple smoothie & dried tomato vinaigrette	21€
<b>Tartar de presa ibérica, espuma de huevo frito, mahonesa de chorizo y chips de batata</b> Iberian prey tartare, fried egg foam, chorizo mayonnaise & sweet potato chips	19€
<b>Ensalada poké de langostinos ahumados, pepino encurtido, daikon, sandía osmotizada, copos tenkatsu, edamame y su aliño</b> Poke salad of smoked prawns, pickled cucumber, daikon, osmotised watermelon, tenkatsu flakes, edamame & dressing	19€
<b>Terrina de foie de pato, aéreo de remolacha picante, confitura de pomelo, caviar de kiwi y tosta de brioche</b> Duck foie terrine, spicy beetroot aerial, grapefruit jam, kiwi caviar and brioche toast	23€
<b>Croquetas de picantón, hummus de pepitoria, mahonesa de almendras y aceite de azafrán</b> Croquettes of poussin chicken, pepitoria hummus, almond mayonnaise & saffron oil	17€
<b>Selección de mini verduras al wok, crema de calabaza, coco y curry</b> Selection of mini wok vegetables, pumpkin, coconut & curry cream	17€
<b>Arroz cremoso de pato confitado, espárragos verdes, setas, huancaína y yuca</b> Creamy rice of confit duck, green asparagus, mushrooms, huancaína sauce & cassava	22€
<b>Curry rojo de piña asada y coco, tallarín de sepia, gambones</b> Roasted pineapple & coconut red curry, cuttlefish tagliatelle and prawns	19€
<b>Pulpo braseado sobre puré de boniato y cardamomo, pico de gallo de frutos rojos, guacamole sweet chili y crujiente de pan indio</b> Braised octopus over sweet potato & cardamom purée, red berry pico de gallo, sweet chell guacamole and crispy Indian bread crust	28€
<b>Gambas Blancas a la parrilla o cocidas</b> Grilled or boiled Local Prawns	36€
<b>Caviar de Beluga Iraní, blinis y salsa de nata amarga</b> Iranian Beluga caviar, blinis and sour cream sauce	50€



EL MIRADOR  
*de Sevilla*

## PESCADOS FISH DISHES

- Bacalao selecto al horno sobre marinera de jamón ibérico y gratinado de ajo confitado** 24€  
Baked cod with Iberian ham marinade and garlic confit au gratin
- Salmón a la parrilla, cuscús de coliflor, pasas y salsa de maíz tostado** 25€  
Grilled salmon, cauliflower couscous, sultanas & roasted corn sauce
- Lomo de lubina a la parrilla sobre risotto negro de calabaza, almejas, mascarpone y aceite de salvia** 26€  
Grilled sea bass fillet over black pumpkin risotto, clams, mascarpone and sage oil
- Atún rojo de almadraba, vichyssoise de cebolla asada con salteado de tirabeques y almendra** 28€  
Almadraba's Red Tuna, roasted onion vichyssoise with sautéed snow peas and almonds
- Pescado a la sal, patata arrugá, verduras salteadas y mojo de algas, (precio por persona)** 29€  
Salt-baked Fish, wrinkled potatoes, sautéed vegetables & seaweed mojo sauce, (price per person)

## CARNES MEAT DISHES

- Terrina de cochinillo deshuesado, chutney de manzana, puré de raíz de apio y royal de trufa** 26€  
Low Temperature Piglet Terrine, apple chutney, celery root purée and truffle royal
- Carrillada de cerdo macerada, noodles, salteado de setas y col china** 25€  
Marinated pork cheek, noodles, sautéed mushrooms and chinese cabbage
- Solomillo Ibérico braseado sobre puré de matanza con salsa de boletus y oloroso** 24€  
Braised Iberian pork steak on potato & Iberian chorizo mash with boletus and oloroso sauce
- Solomillo de ternera, falso risotto de berenjenas y habitas, panceta y cherry braseado** 27€  
Beef sirloin steak, mock aubergine & bean risotto, bacon and braised cherries
- Villagodio de vaca madurada patatas bastón maceradas, padrones, salsa de tomate asado y chipotle** 80€  
Matured beef Villagodio, marinated potatoes, padron peppers, roasted tomato and chipotle sauce
- T-bone de novilla charra nacional, patatas bastón maceradas, padrones, salsa de tomate asado y chipotle** 80€  
T-bone of national charra beef, marinated potatoes, padron peppers, roasted tomato sauce and chipotle



EL MIRADOR  
*de Sevilla*

## POSTRES DESSERTS

- Tarta de queso de cabra, maracuyá, crema de galleta salada y helado de pera Williams** 8€  
Goat cheese tart, passion fruit, salt cookie cream & Williams pear ice cream
- Bizcocho de cacao y arándanos, almíbar de té, helado de vainilla bourbon y chocolate caliente** 8€  
Cocoa and blueberry sponge cake, tea syrup, bourbon vanilla ice cream & hot chocolate
- Torrija de brioche, infusión de galleta, crema cítrica de chocolate blanco y su helado de galleta María chocolate** 8€  
Brioche (torrija style), biscuit infusion, white chocolate citrus cream & chocolate María biscuit ice cream
- Hojaldre, pera en compota, crema madame de lima, salsa de chocolate y nueces** 8€  
Puff pastry, pear compote, lime madame cream, chocolate & walnut sauce
- Semifrío de mango, espuma de yogurt y frutos rojos con helado de leche de coco** 8€  
Mango semifreddo, yoghurt & red fruit foam with coconut milk ice cream

## VINOS DE POSTRE DESSERT WINES

- Vino de naranja** 4€  
Orange wine
- Moscatel** 4€
- Néctar de Pedro Ximénez** 4€
- Café Irlandés** 6€
- Café Affogato** 6€