



EL MIRADOR  
*de Sevilla*



de **NOCHES**  
*de Luna Llena*

**APERITIVO / APPETIZER**

Cortesía del Chef  
Courtesy of Chef

**ENTRANTE / STARTER**

**Salmorejo de manzana verde, boquerón en escabeche de frambuesas, huevas de arenque y helado de vino P.X.**

Green apple salmorejo, anchovies in raspberry pickle, herring roe & wine ice cream P.X  
O/Or

**Ensalada de caballa ahumada, queso feta gratinado, gominola de albahaca, licuado de piña y vinagreta de tomate seco**

Smoked mackerel salad, grilled feta cheese, basil jelly, pineapple smoothie & dried tomato vinaigrette

**PLATO PRINCIPAL / MAIN DISH**

**Solomillo Ibérico braseado sobre puré de matanza con salsa de boletus y oloroso**

Braised Iberian pork steak on potato & Iberian chorizo mash with boletus and oloroso sauce  
O/Or

**Bacalao selecto al horno sobre marinera de jamón ibérico y gratinado de ajo confitado**

Baked cod with Iberian ham marinade and garlic confit au gratin

**POSTRE / DESSERT**

**Hojaldre, pera en compota, crema madame de lima, salsa de chocolate y nueces**

Puff pastry, pear compote, lime madame cream, chocolate & walnut sauce  
O/Or

**Semifrío de mango, espuma de yogurt y frutos rojos con helado de leche de coco**

Mango semifreddo, yoghurt & red fruit foam with coconut milk ice cream

**PARA FINALIZAR / TO FINISH**

**Cóctel Negroni "Sbagliato"**

Negroni "Sbagliato" Cocktail

\*Bebidas no incluidas \*Drinks not included

**50€**

**POR PERSONA  
PER PERSON**