



EL MIRADOR  
*de Sevilla*

# EL MIRADOR

*de Sevilla*

<b>Jamón ibérico bellota 100%</b> 100% acorn-fed Iberian ham	<b>29€</b>
<b>Caña de lomo Ibérica de bellota curada</b> Iberian cured acorn-fed pork loin	<b>24€</b>
<b>Quesos (Tête de Moine, Máximo y Pastura con trufa)</b> Cheeses (Tete de Moine, Máximo & Pastura with truffle)	<b>20€</b>
<b>Salmorejo de mango e higos con tartar de gambón ahumado y nieve de queso de cabra</b> Mango and fig salmorejo with smoked prawn tartar and goat cheese	<b>19€</b>
<b>Mazamorra (crema fría) de nueces pecanas con caramelo de dátiles y salmón marinado</b> Pecan nuts "Mazamorra" (Cold cream) with date candy and marinated salmon	<b>18€</b>
<b>Ceviche de gambones y vieiras con mostaza de cassis, cebolla caramelizada y manzana dulce</b> Prawn and scallop ceviche with black currant mustard, caramelized onion and sweet apple	<b>24€</b>
<b>Ensaladilla de langostinos y pulpo braseado</b> Langoustine and grilled octopus Olivier salad	<b>22€</b>
<b>Presalada ibérica mechada con espuma de pimientos asados y tostas de focaccia</b> Larded Iberian pork with roasted pepper foam and focaccia toasts	<b>24€</b>



# EL MIRADOR

*de Sevilla*

<b>Tartar de atún de Almadraba, remolacha y tostas de brioche</b> Almadraba tuna tartar with beetroot and brioche toast	<b>25€</b>
<b>Steak tartar de solomillo de buey con aceite de humo y sus aderezos</b> Beef tenderloin steak tartar with smoke oil	<b>26€</b>
<b>Terrina de foie de pato, mermelada de arándanos y pan higo</b> Duck foie terrine with blueberry jam and fig bread	<b>24€</b>
<b>Mojama de atún rojo con caviar de aceite de oliva, almendra laminada y su regañá</b> Tuna jerky with olive oil caviar, slivered almonds and toasts	<b>20€</b>
<b>Anchoas del Cantábrico, tostas rústicas, mantequilla de albahaca y tomate rallado</b> Cantabrian anchovies with rustic toast, basil butter and grated tomato	<b>28€</b>
<b>Gambas cocidas de Huelva</b> Boiled prawns from Huelva	<b>40€</b>
<b>Langostinos cocidos de Sanlúcar</b> Boiled Langoustines from Sanlúcar	<b>36€</b>
<b>Caviar de Beluga, crema agria, blinis y lima</b> Beluga caviar with sour cream, blinis and lime	<b>50€</b>



# EL MIRADOR

*de Sevilla*

## NUESTRAS LATAS / OUR CANNEDS

<b>Mejillones en escabeche</b> Pickled mussels	<b>15€</b>
<b>Ventresca de atún</b> Tuna belly fillets	<b>15€</b>
<b>Lomos de sardinas ahumadas sobre tosta de hojaldre con mermelada de tomate y mahonesa de hierbabuena</b> Smoked sardine loins on puff pastry toast with tomato marmalade and mint mayonnaise	<b>15€</b>

## NUESTROS GUISOS / OUR STEWS

<b>Carrillada ibérica estofada sobre patatas trufadas</b> Braised Iberian pork flesh of the jaw with truffled potatoes	<b>24€</b>
<b>Garbanzos con pulpo y langostinos</b> Chickpea stew with octopus and prawns	<b>24€</b>
<b>Crema de setas con pato confitado y piñones</b> Mushroom cream with duck confit and pine nuts	<b>23€</b>

## ALGO DULCE / DESSERTS

<b>Arroz con leche receta de la abuela</b> Rice pudding with cinamon	<b>7€</b>
<b>Tarta de queso casera</b> Homemade cheesecake	<b>7€</b>
<b>Tarta Árabe al estilo Mirador</b> Arabian cake Mirador style	<b>7€</b>