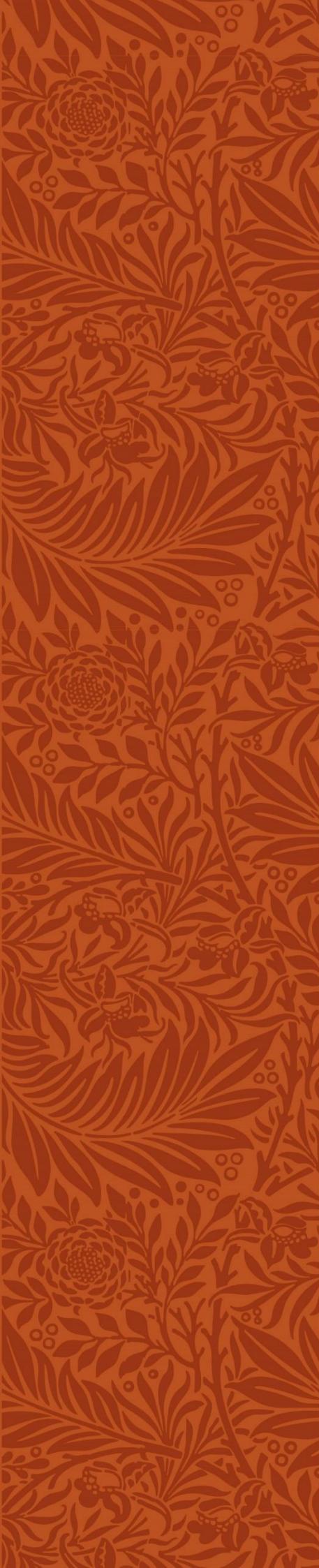




EL MIRADOR

de Sevilla



EL MIRADOR

de Sevilla

Jamón ibérico bellota 100%

100% acorn-fed Iberian ham

29€

**Lomo ibérico de bellota, crujiente de queso y
mermelada de hongos**

Iberian acorn-fed pork loin, crunchy cheese and
mushroom jam

24€

Quesos (Tête de Moine, Pastura Trufa, Pata Mulo)

Con dulce de castañas y torta de cítricos

Cheese (Tête de Moine, Truffle Pasture, Pata Mulo),
With sweet chestnut and citrus toast

22€

**Salmorejo de mango e higos, tartar de gambón
ahumado y lascas de parmesano**

Mango and fig Salmorejo, smoked prawn tartar and
parmesan flakes

19€

**Crema fría de remolacha con queso de cabra y
pistachos**

Cold beetroot cream with goat cheese and pistachios

18€

**Ceviche de gambones y vieiras con mostaza de casis,
cebolla caramelizada y manzana dulce**

Prawn and scallop ceviche with black currant mustard,
caramelized onion and sweet apple

24€

Ensaladilla de langostinos y pulpo braseado

Langoustine and grilled octopus Olivier salad

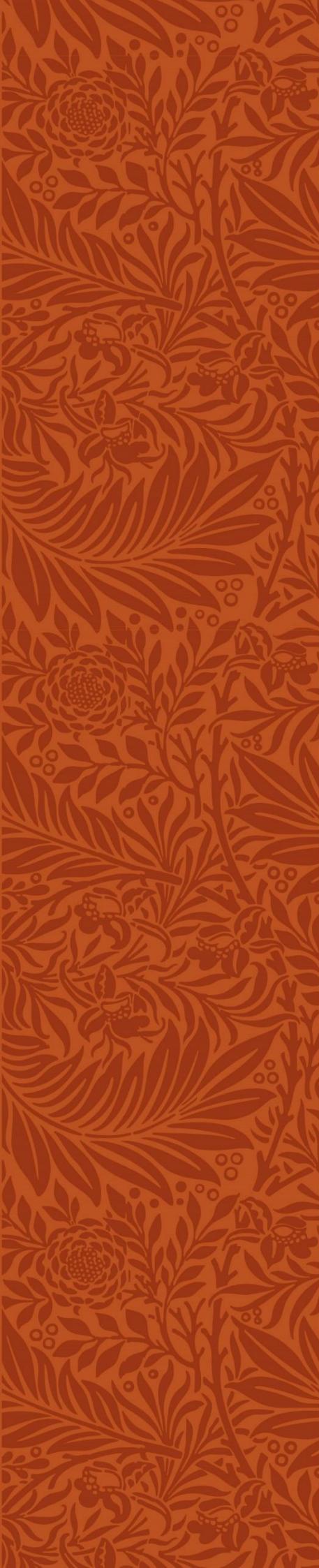
22€

**Ensalada de presa marinada, queso feta gratinado,
papardelles de melón con regaliz y su vinagreta de
albaricoque**

Marinated prey salad, feta cheese au gratin, melon
papardelles with liquorice and its alabaricoque
vinaigrette

22€

Servicio en mesa 2.50 €/persona. Precios con IVA Incluido. Precio en euros.
Todos los productos de la pesca de consumo en crudo servido en este establecimiento,
cumplen lo estipulado en la normativa de prevención de anisakis
Si usted padece algún tipo de alergia o intolerancia alimentaria, por favor, comuníquelo
a nuestro personal



EL MIRADOR

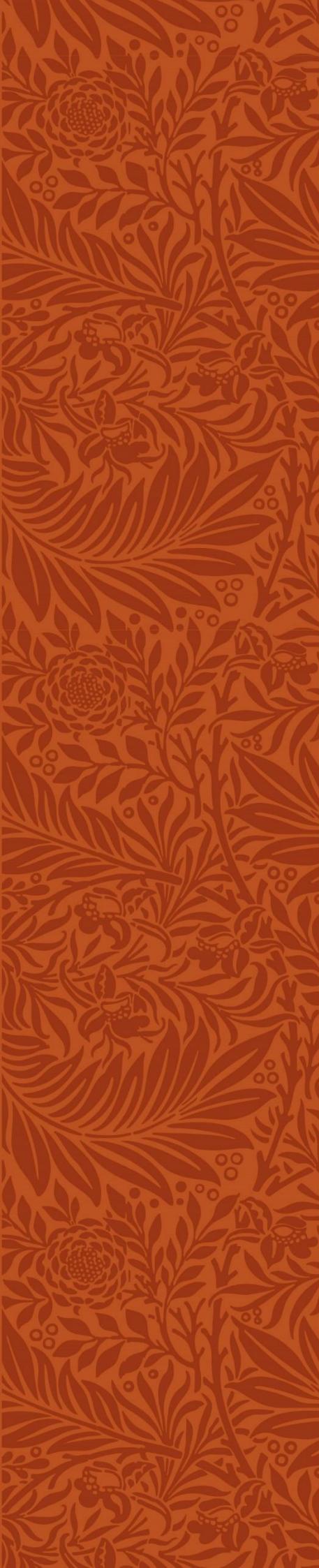
de Sevilla

Tartar de atún de Almadraba, remolacha y tostas de Brioche	25€
Almadraba tuna tartar with beetroot and brioche toast	
Steak Tartar de solomillo de ternera, aceite de humo y sus aderezos	26€
Beef Tenderloin Steak Tartar, Smoked Oil And	
Tarrina de Foie de pato, mousse de pera y trufa, crocanti de almendras y pan de higo	24€
Duck Foie terrine, pear and truffle mousse, almond crunchy and fig bread	
Mojama de atún rojo con caviar de aceite de oliva, almendra laminada y su Regañá	20€
Bluefin tuna Mojama, olive oil Ccaviar, rolled almonds & "Regañá"	
Anchoas del Cantábrico, tostas rústicas, mantequilla de albahaca y tomate rallado	28€
Cantabrian anchovies with rustic toast, basil butter and grated tomato	
Gambas cocidas de Huelva	40€
Boiled prawns from Huelva	
Langostinos cocidos de Sanlúcar	36€
Boiled Langoustines from Sanlúcar	
Caviar de Beluga, crema agria, blinis y lima	50€
Beluga caviar with sour cream, blinis and lime	

Table service 2.50 €/person. Taxes included. Prices in euros.

All fish products served raw on our premises fulfill current legislation on prevention of anisakiasis.

If you have any kind of food allergy or intolerance, please inform the restaurant staff.



EL MIRADOR

de Sevilla

Poke de salmón flameado, piña osmotizada, crispy de cebolla, edamame, crunchy de plátano, arroz aromático y salsa Tonkasu de frutos rojos 20€

Flamed salmon poke, osmotoxed pineapple, onion crispy, edamame, banana crunchy, aromatic rice & red fruit Tonkasu sauce

Roast Beef, cebollita francesa, jugo de su cocción y tostas Focaccia 22€

Roast Beef, french onions, braised juice & Focaccia toast

Lomos de sardinas ahumadas sobre tosta de hojaldre con mermelada de tomate y mahonesa de hierbabuena 16€

Smoked sardine loins on puff pastry toast with tomato marmalade and mint mayonnaise

Pulpo braseado sobre parmentier de mango, praline de ajo y chimichurri de aguacates 29€

Braised Octopus on Mango Parmentier, Garlic Praline and Avocado Chimichurri

NUESTROS GUIOS / OUR STEWS

Carrillada ibérica estofada sobre patatas trufadas 24€

Braised Iberian pork flesh of the jaw with truffled potatoes

Garbanzos con pulpo y langostinos 24€

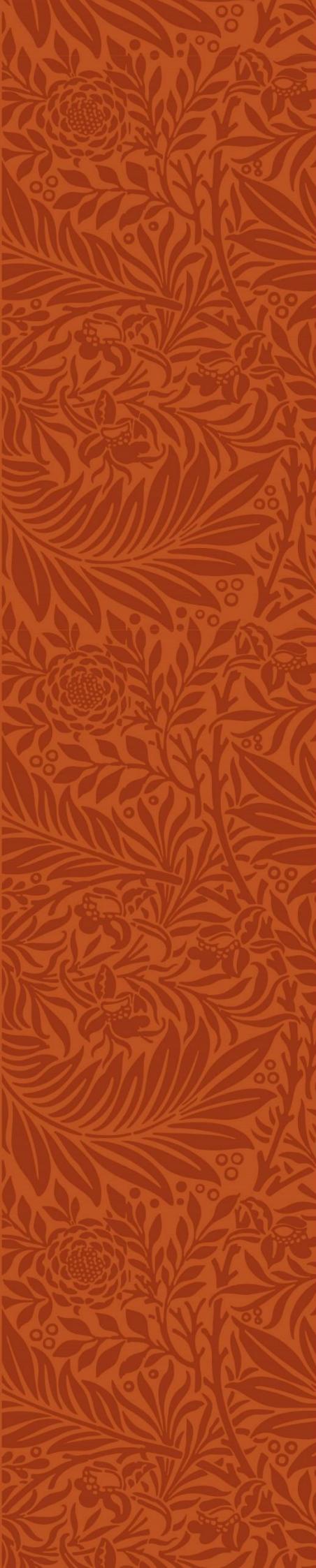
Chickpea stew with octopus and prawns

Crema de setas con pato confitado y piñones 23€

Mushroom cream with duck confit and pine nuts

Atún Encebollado sobre patatas panaderas 24€

Tuna In Onion With Baked Potatoes



EL MIRADOR

de Sevilla

ALGO DULCE / DESSERTS

Arroz con leche receta de la abuela Rice pudding with cinamon	7€
Tarta de Queso de Cabra, Maracuyá, Crema de Galleta Salada Goat Cheese cake, Passion Fruit and Cracker	7€
Tarta Árabe al estilo Mirador Arabian cake Mirador style	7€
Browny de Chocolate y Aguacate sobre Crema de Vainilla Chocolate and Avocado Browny on Vanilla Cream	8€
De cocktail a postre.... Piña caramelizada con crema de piña y espuma de coco From cocktail to dessert... Caramelised pineapple with pineapple cream and foam coconut	7€

Table service 2.50 €/person. Taxes included. Prices in euros.

All fish products served raw on our premises fulfill current legislation on prevention of anisakiasis.

If you have any kind of food allergy or intolerance, please inform the restaurant staff.