



**VIAJA. VIVE. VINCCI.**  
**Mirador de Sevilla**

HOTEL VINCCI LA RABIDA c/ Castelar, 24 Sevilla | 954501280 | [restaurantelmiradordesevilla.com](http://restaurantelmiradordesevilla.com)



# MENÚ 1

## **ENTRANTE / STARTER**

Salmorejo de mango e higos, Tartar de gambón ahumado y lascas de parmesano  
Mango and fig salmorejo, smoked prawn tartar and parmesan flakes

## **PLATO PARA COMPARTIR / SHARED DISH**

(Al centro a compartir entre 4 personas / To share for 4 people)

Quesos (Tête de Moine, pastura trufa y Pata Mulo) dulce de castañas y torta de cítricos  
Cheese (Tête de Moine, Truffle Pasture, Pata Mulo), With sweet chestnut and citrus toast

Lomo ibérico de bellota, crujiente de queso y mermelada de hongos  
Iberian acorn-fed pork loin, crunchy cheese and mushroom jam

Ensaladilla de langostinos y pulpo braseado  
Langoustine and grilled octopus Olivier salad

Tartar de atún de Almadraba, remolacha y tostas de brioche  
Almadraba tuna tartar with beetroot and brioche toast

Carrillada ibérica estofada sobre patatas trufadas  
Braised iberian pork flesh of the jaw with truffled potatoes

## **POSTRE / DESSERT**

Arroz con leche receta de la abuela  
Rice pudding with cinamon

## **BODEGA / CELLAR**

Cervezas, Refrescos, Vino Blanco D.O Rueda, Vino Tinto DO Rioja  
Beer, Soft Drinks, White Wine D.O Rueda, Red Wine D.O Rioja

**58€ por persona / per person**

Precios por persona. Impuestos incluidos y válidos salvo error tipográfico. El nº definitivo de comensales se confirmará 48h antes del evento siendo éste el nº mínimo a efectos de facturación  
Price per person. Taxes included and valid except typographical error. The final number of guests will be confirmed 48 hours before the event, this being the minimum number for billing purposes



## MENÚ 2

### PARA EMPEZAR / TO START

(Al centro a compartir entre 4 personas / To share for 4 people)

Jamón ibérico bellota 100%  
100% acorn-fed Iberian ham

Steak Tartar de solomillo de ternera, aceite de humo y sus aderezos  
Beef tenderloin steak tartar and smoked oil

Mojama de atún rojo con caviar de aceite de oliva, almendra laminada y su regañá  
Tuna jerky with olive oil caviar, slivered almonds and toasts

Roast Beef, cebollita francesa, jugo de su cocción y tostas Focaccia  
Roast Beef, french onions, braised juice & Focaccia toast

### PARA TERMINAR / TO FINISH

(Al centro a compartir entre 2 personas / To share for 2 people)

Lomos de sardinas ahumadas sobre tostade hojaldre con mermelada de tomate y mahonesa de hierbabuena

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

Carrillada ibérica estofada sobre patatas trufadas  
Braised iberian pork flesh of the jaw with truffled potatoes

### POSTRE / DESSERT

Tarta de queso de Cabra, Maracuyá, Crema de Galleta Salada  
Goat Cheese cake, Passion Fruit and Cracker

### BODEGA / CELLAR

Cervezas, Refrescos, Vino Blanco D.O Rueda, Vino Tinto DO Rioja  
Beer, Soft Drinks, White Wine D.O Rueda, Red Wine D.O Rioja

**62,00 € por persona / per person**

Precios por persona. Impuestos incluidos y válidos salvo error tipográfico. El nº definitivo de comensales se confirmará 48h antes del evento siendo éste el nº mínimo a efectos de facturación  
Price per person. Taxes included and valid except typographical error. The final number of guests will be confirmed 48 hours before the event, this being the minimum number for billing purposes





## MENÚ 3

### PARA EMPEZAR / TO START

(Al centro a compartir entre 4 personas / To share for 4 people)

Jamón ibérico bellota 100%

100% acorn-fed Iberian ham

Langostinos cocidos de Sanlúcar

Boiled Prawns from Sanlúcar

Terrina de foie de pato, mousse de pera y trufa, crocanti de almendras y pan de higo

Duck foie terrine, pear and truffle mousse, almond crunchy and fig bread

### PARA TERMINAR / TO FINISH

(Al centro a compartir entre 2 personas / To share for 2 people)

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

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

Garbanzos con pulpo y langostinos

Chickpea Stew with Octopus and prawns

Carrillada ibérica estofada sobre patatas trufada

Braised iberian pork flesh of the jaw with truffled potatoes

### POSTRE / DESSERT

Tarta Árabe al estilo Mirador

Arabian cake Mirador style

### BODEGA / CELLAR

Cervezas, Refrescos, Vino Blanco D.O Rueda, Vino Tinto DO Rioja

Beer, Soft Drinks, White Wine D.O Rueda, Red Wine D.O Rioja

**68,00 € por persona / per person**

Precios por persona. Impuestos incluidos y válidos salvo error tipográfico. El nº definitivo de comensales se confirmará 48h antes del evento siendo éste el nº mínimo a efectos de facturación  
Price per person. Taxes included and valid except typographical error. The final number of guests will be confirmed 48 hours before the event, this being the minimum number for billing purposes