

EL MIRADOR *de Sevilla*

Frente a ti, la Catedral. Bajo tus pies, Sevilla.
Y alrededor, la luz de una ciudad que se cuela en cada rincón.

En nuestro restaurante, la experiencia va más allá del paisaje.

Te invitamos a saborear una cocina fresca, de raíces andaluzas, que no busca artificios: solo producto bien tratado, luz en el plato y alma en cada sabor.

El sur en cada bocado. Sevilla, en cada mirada.

SABORES DE LA TIERRA Y EL MAR...

Jamón Ibérico 100% Bellota	29€
Acompañado de focaccia con tomate semi-seco	
Lomo ibérico de bellota	24€
Con confitura de piparras y pan de chocolate y naranja	
Queso Ahuyentalobos	20€
Con mermelada de albaricoque y pan polar	
Anchoas del Cantábrico (4uds)	16€
Acompañadas de tostas rústicas	
Langostinos de Sanlúcar	36€
Cocidos o a la plancha	
Salmorejo de cerezas	16€
Con anguila ahumada y crema de queso de cabra	
Poke de langostinos	18€
Mix de quinoa, cherry frescos, kale frita, mango, aguacate y aderezo de sweetchilli y salsa shiso	
Ensaladilla de atún	16€
Con polvo de mojama, caviar de AOVE y regañás	

Tiradito de corvina	24€
Con causa limeña, maíz choclo, papaya y gel de vino fino	
Steak tartar de solomillo de buey	26€
Con yema texturizada y aderezo	
Terrina de foie de pato	24€
Acompañada de mermelada de piña con vainilla-canela y pan de higo	
Roastbeef	22€
Con escabeche de perdiz, patatas al tomillo y regañás	
Lomos de sardinas ahumadas	16€
Sobre tostas de hojaldre y pomada de ostras	
Verduras asadas	16€
(calabacín, batata, cherry y mini zanahoria) sobre una crema de coliflor trufada	
Caviar de Beluga	50€

EL UNIVERSO DEL ATÚN ROJO...

Mojama de atún rojo Con caviar de aceite de oliva	20€
Tartar de atún de Almadraba Sobre carpaccio de remolacha y salsa pekinesa	25€
Kabayaki de atún y trufa Con crema de queso y tartufata sobre bizcocho de especias	18€
Ventresca de atún rojo en manteca Sobre pan de cristal y mahonesa de bergamota y miel	16€

PLATOS DE AUTOR...

Carrillada ibérica Sobre patata machacona y salsa de vino P.X y cacao	24€
Salmón "mi cuit" Sobre mazamorra de lima y coco con verduras salteadas	24€
Crema de maíz tostado Con Xiaolongbao de pato	18€
Curry de pollo tomatero Acompañado de berenjena asada y arroz aramático	18€
Pulpo braseado Con mahonesa de ajo negro sobre parmentier de batata y kimchee	29€

PESCADOS Y CARNES...

Pescado a la sal <i>Mínimo dos personas</i> Con patatas y verduras asadas	29€/pax
Villagodio de vaca madurada Con patatas y pimientos de Padrón	90€
T-Bone de novilla charra Con patatas y pimientos de Padrón	90€

POSTRES...



Arroz con leche de cabra**

Caramelizado con sorbete de P.X

7€

Bizcocho de plátano y chocolate

Con ganache de fruta de la pasión

7€

Crème Brûlée de dulce de leche

Acompañado de helado cítrico

7€

Brioche infusionado

Con espuma de yema tostada y crema de vainilla

7€

Panacotta de melocotón

Con espuma de yogurt

7€

VINO DE POSTRE...

Copa Moscatel

4€

Copa Pedro Ximénez

4€

Copa Vi de Gel (Gramona)

8€

***Precios con IVA Incluido. 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 al equipo**

***Servicio de pan 2,5€**



****ARROZ CIRCULAR:** Este plato se elabora con arroz cultivado en el Delta del Ebro mediante un compost de alta calidad generado a partir del poso de café obtenido de las cápsulas de café recicladas en nuestros hoteles, en colaboración con Nespresso. Un proyecto de economía circular que contribuye a cuidar nuestro entorno. **RECICLA.VIVE.VINCCI.**