

# 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...

|   |            |  |            |
|---|------------|--|------------|
| <b>Jamón Ibérico 100% Bellota</b>   | <b>29€</b> | <b>Anchoas del Cantábrico (4uds)</b>                               | <b>18€</b> |
| Acompañado de focaccia con tomate semi-seco   |            |  |            |
| <b>Lomo ibérico de bellota</b>  | <b>24€</b> | <b>Tiradito de corvina</b> <small>(Recomendación del chef)</small> | <b>18€</b> |
| Con confitura de piparras y pan de chocolate y naranja  |            |  |            |
| <b>Queso Ahuyentalobos</b>  | <b>16€</b> | <b>Langostinos de Sanlúcar</b>                                     | <b>36€</b> |
| Con mermelada de albaricoque y pan polar  |            |  |            |
| <b>Salmorejo de cerezas</b>   | <b>16€</b> | <b>Terrina de foie de pato</b>                                     | <b>25€</b> |
| Con anguila ahumada y crema de queso de cabra   |            |  |            |
| <b>Poke de langostinos</b>  | <b>18€</b> | <b>Steak tartar de solomillo de buey</b>                           | <b>21€</b> |
| Mix de quinoa, cherry frescos, kale frita, mango, aguacate y aderezo de sweetchilli y salsa shiso |            |  |            |
| <b>Verduras asadas</b>  | <b>16€</b> | <b>Roastbeef</b>   | <b>22€</b> |
| (calabacín, batata, cherry y mini zanahoria) sobre una crema de coliflor trufada                  |            |  |            |
| <b>Lomos de sardinas ahumadas</b>   | <b>18€</b> | <b>Caviar de Beluga</b>  | <b>50€</b> |
| Sobre tostas de hojaldre y pomada de ostras   |            |  |            |

## EL UNIVERSO DEL ATÚN ROJO...

|  |     |
|--|-----|
| <b>Ensaldilla de atún rojo</b>   | 16€ |
| Con polvo de mojama, caviar de AOVE y regañás                              |     |
| <b>Mojama de atún rojo</b>   | 20€ |
| Con caviar de aceite de oliva  |     |
| <b>Kabayaki de atún y trufa</b>  | 18€ |
| Con crema de queso y tartufata sobre bizcocho de especias                  |     |
| <b>Ventresca de atún rojo en manteca</b>                                   | 16€ |
| Sobre pan de cristal y mahonesa de bergamota y miel                        |     |
| <b>Tartar de atún de Almadraha</b> <small>(Recomendación del chef)</small> | 25€ |
| Sobre carpaccio de remolacha y salsa pekinesa                              |     |

## PESCADOS Y CARNES...

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

## PLATOS DE AUTOR...

|  |     |
|--|-----|
| <b>Crema de maíz tostado</b>                                   | 16€ |
| Con Xiaolongbao de pato  |     |
| <b>Curry de pollo tomatero</b>                                 | 16€ |
| Acompañado de berenjena asada y arroz aromático                |     |
| <b>Salmón "mi cui"</b> <small>(Recomendación del chef)</small> | 20€ |
| Sobre mazamorra de lima y coco con verduras salteadas          |     |
| <b>Pulpo braseado</b>  | 29€ |
| Con mahonesa de ajo negro sobre parmentier de batata y kimchee |     |
| <b>Carrillada ibérica</b>                                      | 24€ |
| Sobre patata machacona y salsa de vino P.X y cacao             |     |

## POSTRES...



**Arroz con leche de cabra\*\*** 7€

Caramelizado con sorbete de P.X

**Bizcocho de plátano y chocolate** (Recomendación del chef) 7€

Con ganache de fruta de la pasión

**Crème Brûlée de dulce de leche** 7€

Acompañado de helado cítrico

**Brioche infusionado** 7€

Con espuma de yema tostada y crema de vainilla

**Panacotta de melocotón** 7€

Con espuma de yogurt

## 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.**