

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 Ahuyenta Lobos 16€
Con mermelada de albaricoque y pan polar

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

Verduras asadas 16€
(calabacín, batata, cherry y mini zanahoria)
sobre una crema de coliflor trufada

Lomos de sardinas ahumadas 18€
Sobre tostas de hojaldre y pomada de ostras

Anchoas del Cantábrico (4uds) 18€
Acompañadas de tostas rústicas

Tiradito de corvina *(Recomendación del chef)* 18€
Con causa limeña, maíz choclo, papaya y gel de vino fino

Langostinos de Sanlúcar 36€
Cocidos o a la plancha

Terrina de foie de pato 25€
Acompañada de mermelada de piña con vainilla-canela
y pan de higo

Steak tartar de solomillo de buey 21€
Con yema texturizada y aderezo

Roastbeef 22€
Con escabeche de perdiz, patatas al tomillo y regañás

Caviar de Beluga 50€

EL UNIVERSO DEL ATÚN ROJO...

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

PESCADOS Y CARNES...

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

PLATOS DE AUTOR...

Crema de maíz tostado	16€
Con Xiaolongbao de pato	
Curry de pollo tomatero	16€
Acompañado de berenjena asada y arroz aromático	
Salmón "mi cuit" <i>(Recomendación del chef)</i>	20€
Sobre mazamorra de lima y coco con verduras salteadas	
Pulpo braseado	29€
Con mahonesa de ajo negro sobre parmentier de batata y kimchee	
Carrillada ibérica	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.**