
VIAJA.VIVE.VINCCI.
Mirador de Sevilla
HOTEL VINCCI LA RABIDA c/ Castelar, 24 Sevilla | 954501280| restauranteelmiradordesevilla.com

MENÚ 1

PLATO PARA COMPARTIR / SHARING DISH

Entre 4 personas / For 4 people

Queso AhuyentaLobos con mermelada de albaricoque y pan polar
AhuyentaLobos Cheese with apricot jam and polar bread (soft Scandinavian-style flatbread

Lomo ibérico de bellota con confitura de piparras y pan de chocolate y naranja
Ibérico Loin with piparra pepper jam and chocolate–orange bread

Ensaladilla de atún con polvo de mojama, caviar de AOVE y regañás
Tuna "Ensaladilla" with cured tuna dust, extra virgin olive oil pearls, and "regañás" (Andalusian crispy bread bites)

Lomos de sardinas ahumadas sobre tostas de hojaldre y pomada de ostras
Smoked Sardine Fillets on puff pastry toast with oyster cream

PLATO PRINCIPAL/ MAIN DISH

Carrillada ibérica sobre patata machacona y salsa de vino P.X y cacao
Iberian Pork Cheeks with mashed potatoes and a Pedro Ximénez & cacao sauce
o/or
Dorada sobre mazamorra de lima y coco con verduras salteadas
Fish with lime and coconut mazamorra (Andalusian cold cream) and sautéed vegetables

52,00 €
por persona
per person

POSTRE / DESSERT

Arroz con leche de cabra Caramelizado con sorbete de P.X
Goat's Milk Rice Pudding** Caramelized and served with Pedro Ximénez sorbet

Impuestos incluídos 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

ENTRANTE / STARTER
Entre 4 personas / For 4 people

Jamón Ibérico 100% Bellota Acompañado de focaccia con tomate semi-seco
100% Ibérico Ham served with focaccia and semi-dried tomato

Steak tartar de solomillo de buey con yema texturizada y aderezo
Beef Tenderloin Steak Tartare with textured egg yolk and house dressing

Mojama de atún rojo con caviar de aceite de oliva
Cured Bluefin Tuna "Mojama" with AOVE caviar

Roastbeef con escabeche de perdiz, patatas al tomillo y regañás
Roastbeef with partridge escabeche, thyme potatoes, and regañás (Andalusian crispy bread)

PLATO PRINCIPAL/ MAIN DISH
Carrillada ibérica sobre patata machacona y salsa de vino P.X y cacao
Iberian Pork Cheeks with mashed potatoes and a Pedro Ximénez & cacao sauce
o/or
Dorada sobre mazamorra de lima y coco con verduras salteadas
Fish with lime and coconut mazamorra (Andalusian cold cream) and sautéed vegetables

POSTRE / DESSERT
Bizcocho de plátano y chocolate con ganache de fruta de la pasión
Banana & Chocolate Sponge Cake with passion fruit ganache

58,00 €
por persona
per person

Impuestos incluídos 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

ENTRANTE / STARTER
Entre 4 personas / For 4 people

Jamón ibérico bellota 100%
100% Ibérico Ham served with focaccia and semi-dried tomato

Langostinos cocidos de Sanlúcar
Prawns from Sanlúcar

Tartar de atún de Almadraba sobre carpaccio de remolacha y salsa pekinesa
Almadraba Bluefin Tuna Tartare served over beet carpaccio with Peking-style sauce

Terrina de foie de pato con mousse de pera y trufa y pan de higo
Duck foie terrine served with pineapple jam infused with vanilla and cinnamon, and fig bread

PLATO PRINCIPAL/ MAIN DISH
Solomillo ibérico a la parrilla sobre risotto con carbonara con salsa de vino tinto y anís estrellado
Grilled Iberian sirloin steak, strut risotto and carbonara with red wine and star anise sauce
o/or
Bacalao al horno con romescu de pimientos asados y setas salteadas
Baked cod, with roasted pepper romescu and sautéed mushrooms

POSTRE / DESSERT
Panacotta de melocotón con espuma de yogurt
Peach Panna Cotta with yogurt foam

62,00 €
por persona
per person

Impuestos incluídos 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