

EL MIRADOR *de Sevilla*

Frente a ti, la Catedral. Bajo tus pies, Sevilla.
Y alrededor, la luz de una ciudad que se cuele 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€	Anchoas del Cantábrico (4uds)	18€
Acompañado de focaccia de tomate cherry y albahaca		Acompañadas de tostas rústicas	
Lomo ibérico de bellota	24€	Ceviche de corvina <i>(Recomendación del chef)</i>	22€
Tostas de pan chocolate y naranja, confitura de boletus		Con leche de tigre de cúrcuma y ají, yuca, cebolla tierna y boniato dulce	
Queso Patamulo	20€	Langostinos de Sanlúcar	36€
Pan polar de frutos secos, confitura de piña y vainilla		Cocidos o a la plancha	
Salmorejo de tomate seco	14€	Terrina de foie de pato	24€
Caviar de P.X . y granizado de yuzu		Garrapiñada de pistachos, crema de avellana salada, tostas de pan de higo y miel	
Poke de pollo asado	16€	Caviar de Beluga	50€
Arroz aromático, cebolla crispy, cherry fresco, plátano caramelizado, aguacate chill, vinagreta de sésamo, yuzu y miso		Lasaña crujiente de cerdo ibérico escabechado	22€
Milhojas de salmón marinado	18€	Confitura pimientos asados, rúcula, nube de parmesano y eneldo	
Manzana verde, crema de queso y gel de pistacho		Verduras	16€
Ensaladilla de sardina ahumada	16€	(Crema de calabaza, coliflor micro, papardelles de calabacín, batata asada, salteado de cherry y albahaca, mini zanahoria)	
Encurtidos y copos de bonito, confitura de aceituna verde			
Burrata ahumada	18€		
Pesto casero, higos caramelizados, pulpo al ajillo sobre cremoso de tomate y ajo asado			

EL UNIVERSO DEL ATÚN ROJO...

Mojama de atún rojo	20€
Crema de almendra y cereza, espuma de palomitas, pan de aceituna y tierra de ella	
Tartar de atún de Almadraba <i>(Recomendación del chef)</i>	25€
gel de sake, crema de coco y lima, emulsión de miso y rice crackers cítricos	
Ventresca de atún	16€
Con sobrasada, cuscús tostado de frutos dulces y confitura de cebolla caramelizada	

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...

Curry de vieiras y langostinos	18€
arroz jazmín y tirabeques	
Salmón "mi cuit" <i>(Recomendación del chef)</i>	24€
crema de coliflor, arroz negro salteado con espárragos, alcaparras fritas	
Pulpo braseado y ahumado	29€
sobre quinoa real, aceituna negra, emulsión de plátano maduro y batata morada	
Bacalao selecto	22€
Sobre ñoquis a la crema, espinacas con salteado de boletus y uvas pasas	
Carrillada ibérica	24€
Parmentier de patata ahumada con mantequilla noisette, graten de queso de cabra	
Cochinillo a baja temperatura	24€
Calabaza asada especiada, gel ligero de vinagre de Jerez	
Albóndigas de ternera madurada	22€
Salsa de oloroso, crema de apionabo y piñones	

POSTRES...

Tarta tres leches <i>(Recomendación del chef)</i> Y espuma de merengue	7€
Crème Brûlée de café Mousse de mascarpone y cacao	7€
Brioche infusionado En crema de baileys, madame cítrica y helado de chocolate blanco	7€
Panacotta de coco Piña asada y cremita de ron	7€

VINO DE POSTRE...

Copa Moscatel 100% Moscatel de Alexandria	5,5€
Copa Pedro Ximénez D.O. Jerez - Manzanilla de Sanlúcar de Barrameda	4€
Copa Vi de Gel (Gramona) Penedès, Gewürztraminer	10€

*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.