

EL MIRADOR *de Sevilla*

Frente a ti, la Catedral. Bajo tus pies, Sevilla.
Y alrededor, la luz de una ciudad que se cuelga 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 de tomate cherry y albahaca	
Lomo ibérico de bellota	24€
Con tostas de chocolate y naranja, y confitura de boletus	
Queso Patamulo	20€
Con pan polar de frutos secos y confitura de piña y vainilla	
Salmorejo de tomate seco	14€
Con Caviar de P.X . y granizado de yuzu	
Poke de pollo asado	16€
Con arroz aromático, cebolla crispy, cherry fresco, plátano caramelizado, aguacate chill, vinagreta de sésamo, yuzu y miso	
Milhojas de salmón marinado	18€
Con base de manzana verde, crema de queso y gel de pistacho	
Ensaladilla de sardina ahumada	16€
Con encurtidos, confitura de aceituna verde y copos de bonito	
Burrata ahumada	18€
Sobre cremoso de tomate y ajo asado, pesto casero, higos caramelizados y pulpo al ajillo	

Anchoas del Cantábrico (4uds)	18€
Acompañadas de tostas rústicas	
Ceviche de corvina <i>(Recomendación del chef)</i>	22€
Con leche de tigre de cúrcuma y ají, yuca, cebolla tierna y boniato dulce	
Langostinos de Sanlúcar	36€
Cocidos o a la plancha	
Terrina de foie de pato	24€
Con garrapiñada de pistachos, crema de avellana salada y sus tostas de pan de higo y miel	
Lasaña crujiente de cerdo ibérico escabechado	22€
Con confitura pimientos asados, rúcula, nube de parmesano y eneldo	
Verduras de temporada	16€
Base de crema de calabaza, coliflor micro, papardelles de calabacín, batata asada, salteado de tomates cherry, zanahorias babys y albahaca	

EL UNIVERSO DEL ATÚN ROJO...

Mojama de atún rojo	20€
Con crema de almendra y cereza, espuma de palomitas y pan de aceitunas	
Tartar de atún de Almadraba <i>(Recomendación del chef)</i>	25€
Con 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€
Con arroz jazmín y tirabeques	
Salmón "mi cuit" <i>(Recomendación del chef)</i>	24€
Con crema de coliflor, arroz negro salteado con espárragos y 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 y espinacas salteadas con boletus y uvas pasas.	
Carrillada ibérica	24€
Sobre parmentier de patata ahumada con mantequilla noisette y graten de queso de cabra	
Cochinillo a baja temperatura	24€
Con calabaza asada especiada y gel ligero de vinagre de Jerez	
Albóndigas de ternera madurada	22€
En salsa de Oloroso, sobre base de crema de apionabo y piñones	

POSTRES...

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

VINO DE POSTRE...

Copa Moscatel Vino Maestro D.O. Málaga	5,5€
Copa Nectar 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.**