



VIAJA.VIVE.VINCCI.

Mirador de Sevilla

HOTEL VINCCI LA RABIDA c/ Castelar, 24 Sevilla | 954501280 | restaurantelmiradordesevilla.com



MENÚ 1

PLATO PARA COMPARTIR / **SHARING DISH**

Entre 4 personas / For 4 people

Queso Patamulo pan polar de frutos secos, confitura de piña y vainilla
Patamulo cheese, nut-flavored bread, pineapple jam, and vanilla

Lomo ibérico de bellota tostas de pan chocolate y naranja, confitura de boletus
Ibérico Loin with piparra pepper jam and chocolate–orange bread

Ensaladilla de sardina ahumada encurtidos y copos de bonito, confitura de aceituna verde
“Ensaladilla” with smoked sardines, pickles, and bonito flakes, served with green olive jam

Anchoas del Cantábrico acompañadas de tostas rústicas
Cantabrian anchovies served with rustic toast

PLATO PRINCIPAL/ **MAIN DISH**

Carillada ibérica parmentier de patata ahumada con mantequilla noisette, graten de queso de cabra
Iberian Pork Cheeks with mashed potatoes and a Pedro Ximénez & cacao sauce
o/or

Bacalao selecto sobre ñoquis a la crema, espinacas con salteado de boletus y pasas
Premium cod on creamy gnocchi, spinach with sautéed porcini mushrooms and raisins

POSTRE / **DESSERT**

Panacotta de coco, piña asada y cremata de ron
Coconut panna cotta with roasted pineapple and rum cream

52,00 €
por persona
per person



MENÚ 2

ENTRANTE / **STARTER**

Entre 4 personas / For 4 people

Jamón Ibérico 100% Bellota acompañado de focaccia de tomate cherry y albahaca
100% acorn-fed Iberian ham served with cherry tomato and basil focaccia

Poke de pollo asado, arroz aromático, cebolla crispy, cherry fresco, plátano caramelizado, aguacate chill, vinagreta de sésamo, yuzu y miso
Roasted chicken poke, aromatic rice, crispy onions, fresh cherry tomatoes, caramelized plantains, spicy avocado, sesame vinaigrette, yuzu, and miso

Mojama de atún rojo crema de almendra y cereza, espuma de palomitas, pan de aceituna y tierra de ella
Bluefin tuna mojama with almond and cherry cream, popcorn foam, olive bread, and olive crumb

Ensaladilla de sardina ahumada encurtidos y copos de bonito, confitura de aceituna verde
"Ensaladilla" with smoked sardines, pickles, and bonito flakes, served with green olive jam

PLATO PRINCIPAL/ **MAIN DISH**

Carillada ibérica estofada, parmentier de patata ahumada con mantequilla noisette, graten de queso de cabra
Braised Iberian pork jowl, smoked potato parmentier with noisette butter, goat cheese gratin

o/or

Salmón micuit, crema de coliflor, arroz negro salteado con espárragos, alcaparras fritas
Micuit salmon, cauliflower soup, sautéed black rice with asparagus, fried capers

58,00 €
por persona
per person

POSTRE / **DESSERT**

Crema brulee de dulce de café, mouse de mascarpone y cacao
Coffee caramel crème brûlée, mascarpone and cocoa mousse



MENÚ 3

ENTRANTE / **STARTER**

Entre 4 personas / For 4 people

Jamón Ibérico 100% Bellota acompañado de focaccia de tomate cherry y albahaca
100% acorn-fed Iberian ham served with cherry tomato and basil focaccia

Langostinos cocidos de Sanlúcar
Prawns from Sanlúcar

Burrata ahumada, pesto casero, higos caramelizados, pulpo al ajillo
sobre cremoso de tomate y ajo asado
Smoked burrata, homemade pesto, caramelized figs, octopus in garlic sauce
served on a creamy base of tomato and roasted garlic

Dados de foie de pato, garrapiñada de pistachos, crema de avellana salada, tostas de pan de higo
Diced duck foie gras, caramelized pistachios, salted hazelnut cream, fig bread toasts

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

Dorada sobre cuscús tostado de frutos dulces y confitura de cebolla caramelizada
Sea bream on toasted couscous with sweet fruits and caramelized onion jam

POSTRE / **DESSERT**

Tarta tres leches y espuma de merengue
Three-Milk Cake with Meringue Foam

62,00 €
por persona
per person

Impuestos incluidos 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