



EL MIRADOR
de Sevilla



Jamón ibérico bellota 100% 100% acorn-fed Iberian ham	29€
Lomo ibérico de bellota, crujiente de queso y mermelada de hongos Iberian acorn-fed pork loin, crunchy cheese and mushroom jam	24€
Quesos (Tête de Moine, Pastura Trufa, Pata Mulo) Con dulce de castañas y torta de cítricos Cheese (Tête de Moine, Truffle Pasture, Pata Mulo), With sweet chestnut and citrus toast	22€
Salmorejo de mango e higos, tartar de gambón ahumado y lascas de parmesano Mango and fig salmorejo, smoked prawn tartar and parmesan flakes	19€
Crema fría de remolacha con queso de cabra y crunch de pistachos Cold beetroot cream with goat cheese and pistachios	18€
Ceviche de gambones y vieiras con mostaza de frutos rojos, cebolla caramelizada y manzana dulce Prawn and scallop ceviche with red berry mustard, caramelized onion and sweet apple	24€
Ensaladilla de langostinos y pulpo braseado Langoustine and grilled octopus Olivier salad	22€
Ensalada de queso feta gratinado, presa marinada, papardelles de melón con regaliz y su vinagreta de albaricoque Feta cheese au gratin salad, marinated prey, melon papardelles with liquorice and its alabaricoque vinaigrette	22€
Tartar de atún rojo, asadillo de pimientos, melaza de mango y Tostas brioche Bluefin tuna tartar, roasted peppers, mango molasses and crisp	25€
Steak tartar de solomillo de ternera, aceite de humo y sus aderezos Beef tenderloin steak tartar and smoked oil	26€



Tarrina de foie de pato, mousse de pera y trufa, crocanti de almendras y pan de higo	24€
Duck foie terrine, pear and truffle mousse, almond crunchy and fig bread	
Mojama de atún rojo con caviar de aceite de oliva, almendra laminada y su regañá	20€
Bluefin tuna mojama, olive oil caviar, rolled almonds & “regañá”	
Anchoas del Cantábrico, tostas rústicas, mantequilla de albahaca y tomate rallado	28€
Cantabrian anchovies with rustic toast, basil butter and grated tomato	
Gambas cocidas de Huelva	40€
Boiled prawns from Huelva	
Langostinos cocidos de Sanlúcar	36€
Boiled Langoustines from Sanlúcar	
Caviar de Beluga, crema agria, blinis y lima	50€
Beluga caviar with sour cream, blinis and lime	
Poke de salmón flameado, piña osmotizada, crispy de cebolla, edamame, crunchy de plátano, arroz aromático y salsa Tonkasu de frutos rojos	20€
Flamed salmon poke, osmotized pineapple, onion crispy, edamame, banana crunchy, aromatic rice & red fruit Tonkasu sauce	
Roast Beef, cebollita francesa, jugo de su cocción y tostas Focaccia	22€
Roast Beef, french onions, braised juice & Focaccia toast	
Lomos de sardinas ahumadas sobre tosta de hojaldre con mermelada de tomate y mahonesa de hierbabuena	16€
Smoked sardine loins on puff pastry toast with tomato marmalade and mint mayonnaise	
Pulpo braseado sobre parmentier de mango, praline de ajo y chimichurri de aguacates	29€
Braised Octopus on Mango Parmentier, Garlic Praline and Avocado Chimichurri	

Table service 2.50 €/person. Taxes included. Prices in euros.
All fish products served raw on our premises fulfill current legislation on prevention of anisakiasis.
If you have any kind of food allergy or intolerance, please inform the restaurant staff.



NUESTROS GUISOS / OUR STEWS

Carrillada ibérica estofada sobre patatas trufadas Braised Iberian pork flesh of the jaw with truffled potatoes	24€
Garbanzos con pulpo y langostinos Chickpea stew with octopus and prawns	24€
Crema de setas con pato confitado y piñones Mushroom cream with duck confit and pine nuts	23€
Atún encebollado sobre patatas panaderas Tuna in onion with baked potatoes	24€

SUGERENCIAS / SUGGESTIONS

Dorada a la sal, papas arrugás y salteado de verduras (precio por persona) Sea bream, papas arrugás and sautéed vegetables (price per person)	29€
Lubina a la sal, papas arrugás y salteado de verduras (precio por persona) Sea bass in salt, papas arrugás and sautéed vegetables (price per person)	29€
Villagodio de vaca madurada patatas bastón maceradas, padrones, salsa de tomate asado y chipotle Matured beef Villagodio, marinated potatoes, padron peppers, roasted tomato and chipotle sauce	80€
T-bone de novilla charra nacional, patatas bastón maceradas, padrones, salsa de tomate asado y chipotle T-bone of national charra beef, marinated potatoes, padron peppers, roasted tomato sauce and chipotle	80€

Table service 2.50 €/person. Taxes included. Prices in euros.
All fish products served raw on our premises fulfill current legislation on prevention of anisakiasis.
If you have any kind of food allergy or intolerance, please inform the restaurant staff.



ALGO DULCE / DESSERTS

Arroz con leche receta de la abuela Rice pudding with cinamon	7€
Tarta de queso de cabra, crema de galleta salada Goat cheese cake, passion fruit and cracker	7€
Tarta Árabe al estilo Mirador Arabian cake Mirador style	7€
Brownie de Chocolate y Aguacate sobre Crema de Vainilla Chocolate and avocado brownie on Vanilla Cream	8€
De cocktail a postre.... Piña caramelizada con crema de piña y espuma de coco From cocktail to dessert... Caramelised pineapple with pineapple cream and foam coconut	7€

VINOS DE POSTRE/ DESSERT WINES

Copa Canasta	3€
Copa Moscatel	4€
Copa vino de naranja	4€
Copa Pedro Ximénez	4€
Copa Vi de Gel	8€

CAFÉ / COFFEE

Café Irlandes	6€
Café Affogato	6€

Table service 2.50 €/person. Taxes included. Prices in euros.
All fish products served raw on our premises fulfill current legislation on prevention of anisakiasis.
If you have any kind of food allergy or intolerance, please inform the restaurant staff.