

EL MIRLO

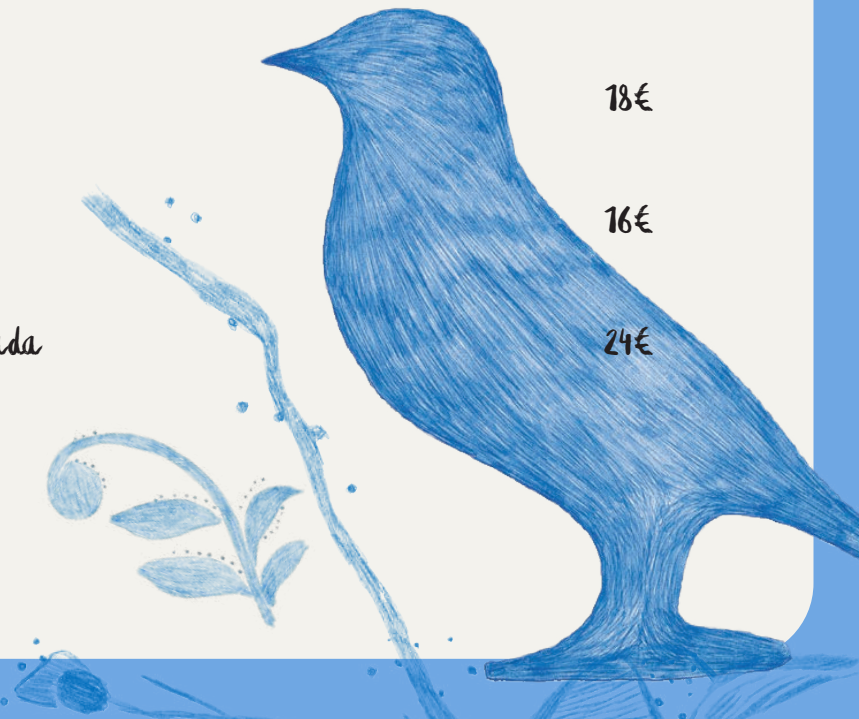


ENTRANTES

STARTERS



Gazpacho de tomates de la huerta con su guarnición <i>Classic tomato gazpacho with garnish</i>	4 / 9€
Ensaladilla con ventresca de atún y mayonesa de aceite de oliva <i>Spanish potato salad, tuna, and olive oil mayo</i>	8 / 14€
Ensalada de tomate rosa castellana, cebolleta y vinagre de jerez <i>Castellana tomato, onion and sherry vinaigrette</i>	12€
Ensalada El Mirlo, lechuga, tomate, cebolla, atún, aceitunas y palmitos <i>El Mirlo salad, lettuce, tomato, onion, tuna, olive, and heart of palm</i>	16€
Ceviche de pescado del día, aji amarillo y boniato <i>Local fish ceviche, yellow aji and sweet potatoes</i>	18€
Calamares de potera con ali oli <i>Gipsy calamari with aioli</i>	11 / 18€
Puntillitas fritas con limón <i>Crispy baby squid with lemon</i>	10 / 18€
Boquerones fritos al limón <i>Fried white anchovies with lemon</i>	15€
Croquetas de jamón <i>Ham croquettes</i>	12€
Gambas al pil-pil <i>Pil-pil shrimp</i>	18€
Sardinas a la plancha <i>Grilled sardines</i>	16€
Pulpo a la plancha con patata machacada <i>Grilled octopus with crushed potatoes</i>	24€



MARISCOS Y CONCHAS

SEAFOOD AND SHELLFISH

Gamba blanca de Huelva a la plancha o hervidas White shrimp from Huelva grilled or boiled	24€
Gamba roja alistados plancha o hervidas Local red prawns alistados grilled or boiled	28€
Catabinetos a la plancha Grilled red prawn catabinetos	30€ por unidad per piece
Cigalas a la plancha o hervidas Fresh langoustine grilled or boiled	26€
Almejas con vino blanco Sautéed clams with white wine	20€
Bogavante plancha o hervido Whole lobster grilled or boiled	48€



ATÚN ROJO DE ALMADRABA

ALMADRABA BLUE FIN TUNA

Dados de atún rojo aliñados con aceite de oliva Tuna tartare with extra virgin olive oil	24€
Tataxi de atún con salmorejo y almendras tostadas Tuna tataxi, tomato salmorejo and toasted almonds	24€
Albóndigas de atún con tomate Tuna meatballs with tomato	10 / 18€
Lomo de atún a la plancha Grilled tuna loin	28€



PESCADOS ENTEROS

WHOLE FISH



Los pescados se pueden pedir a la espalda, a la sal, a la marinera o a la roteña

Order our fish plancha, salt baked, roasted with marinera sauce or a la roteña

Pescado del día (pescado por pescadores locales)

Catch of the day (locally source fish)

Lubina del estrecho

70€/Kg

Local whole sea bass

Gallineta

75€/Kg

Gallineta

Botriquete

65€/Kg

Botriquete

Pargo

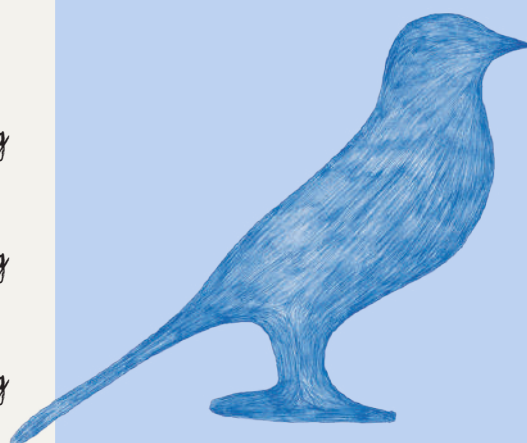
75€/Kg

Pargo

Uta

75€/Kg

Uta



NUESTROS ARROCES

(MÍNIMO 2 PERSONAS)

OUR RICE (MINIMUM 2 PEOPLE)

Arroz de carabineros caldoso o meloso

38€ p.p

Red prawn carabinero rice in broth or creamy

Arroz de bogavante caldoso o meloso

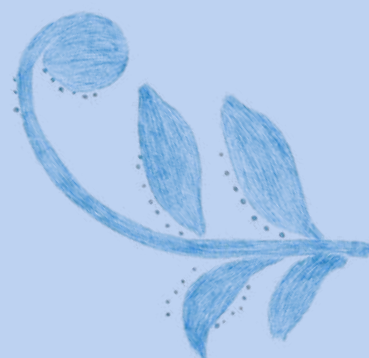
34€ p.p

Whole lobster rice in broth or creamy

Paella de marisco y pescados

24€ p.p

Seafood and fish paella



DE LA TIERRA FROM THE LAND

Lomo de vaca madurada 250 gr Beef sirloin 250gr	28€
Chuletas de cordero recental Baby lamb chops	29€
Solomillo de ternera retinta 200 gr Retinta beef tenderloin 200 gr	31€
Pollo entero de corral asado con romero Whole roasted corn fed chicken with rosemary	45€

Patatas panaderas con cebolla confitada Sliced confit potatoes with onions	6€
Patatas fritas caseras Homemade fries	5€
Corazón de alcachofas plancha Grilled artichoke hearts	7€
Ensalada de judiones con piperrana y cilantro White bean salad with peppers and coriander	14€
Pimientos del Padrón Padron peppers	12€



