

EL MIRLO



ENTRANTES

STARTERS



Gazpacho de tomates de la huerta con su guarnición <i>Classic tomato gazpacho with garnish</i>	12€
Ensaladilla con ventresca de atún y mayonesa de aceite de oliva <i>Spanish potato salad, tuna, and olive oil mayo</i>	18€
Ensalada de tomate castellana, cebolleta, aceitunas y vinagre de Jerez <i>Tomato "castellana" salad, onion, olives and sherry vinaigrette</i>	15€
Ensalada El Mirlo, lechuga, tomate, cebolla, atún, aceitunas y palmitos <i>El Mirlo salad, lettuce, tomato, onion, tuna, olive, and heart of palm</i>	18€
Mozzarella con tomates, aceite de albahaca y piñones <i>Tomato and mozzarella salad, pinenuts and basil oil</i>	17€
Salpicón de gambas con pimientos, aguacate y salsa rosa <i>Prawns, mixed peppers, avocado and cocktail sauce</i>	18€
Ceviche de pescado del día, aji amarillo y boniato <i>Local fish ceviche, yellow aji and sweet potatoes</i>	22€
Calamares fritos con alioli de ajo asado <i>Crispy calamari with aioli</i>	20€
Puntillitas fritas con alioli <i>Crispy baby squid with aioli mayo</i>	21€
Borquetones fritos al limón <i>Fried white anchovies with lemon</i>	18€
Mix de croquetas jamón y choco <i>Selection of croquettes iberian ham and squid</i>	16€
Corazón de alcachofas plancha <i>Grilled artichoke hearts</i>	15€
Gambas al pil-pil <i>Pil-pil shrimp</i>	21€
Pulpo a la plancha con patata machacada <i>Grilled octopus with crushed potatoes</i>	28€

MARISCOS Y CONCHAS

SEAFOOD AND SHELLFISH

Gamba roja alistada plancha o hervidas Local red prawns alistada grilled or boiled	35€
Cigalas a la plancha o hervidas Fresh langoustine grilled or boiled	28€
Almejas con vino blanco Sautéed clams with white wine	30€
Bogavante plancha o hervido Whole lobster grilled or boiled	55€

ATÚN ROJO DE ALMADRABA

ALMADRABA BLUE FIN TUNA

Tiradito de atún con ponzu de trufa Tuna tiradito with truffle ponzu	27€
Dados de atún rojo con aceite de oliva Tuna tatake with extra virgin olive oil	28€
Tataxi de atún con salmorejo y almendras tostadas Tuna tataxi, tomato salmorejo and toasted almonds	29€
Costilla de atún adobada con salsa chimichurri Marinated tuna ribs with chimichurri sauce	24€
Albóndigas de atún en tomate, huevo frito y patata Tuna meatballs in tomato sauce with fried egg and potato	24€
Solomillo de atún a la plancha Grilled tuna tenderloin steak	30€



PESCADOS ENTEROS

WHOLE FISH



Lubina del estrecho a la sal o a la bilbaína Local whole sea bass in sea salt crust or with "bilbaína sauce"	75€/Kg
Gallineta frita Fried Mediterranean gallineta	80€/Kg
Lenguado a la bilbaína Lemon sole with "bilbaína sauce"	85€/Kg
Rodaballo asado al horno Grilled turbot	85€/Kg
Pargo a la plancha o toteña Red snapper grilled or with toteña sauce	85€/Kg
Uta plancha o toteña Uta fish grilled or with toteña sauce	80€/Kg

NUESTROS ARROCES

(MÍNIMO 2 PERSONAS)

OUR RICE (MINIMUM 2 PEOPLE)

Arroz de carabineros meloso Creamy red prawn carabinero rice	48€ p.p
Arroz de bogavante caldoso Whole lobster rice in broth	42€ p.p
Paella de marisco y pescados Seafood and fish paella	30€ p.p
Paella de cerdo ibérico con espárragos Iberico pork paella with asparagus	28€ p.p



DE LA TIERRA FROM THE LAND

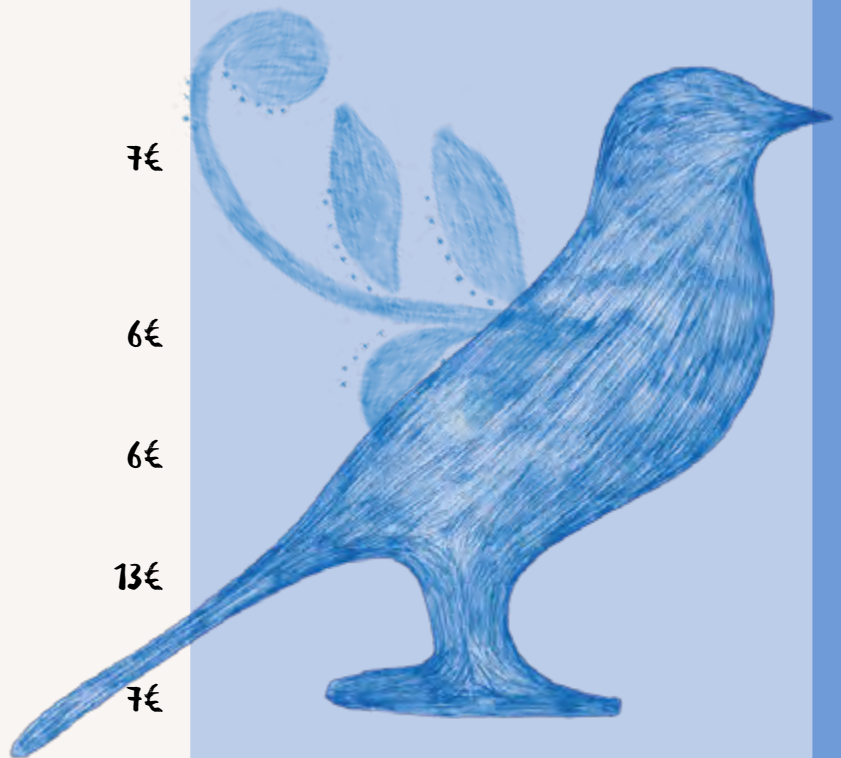
Lomo de entrecoste 350 gr Beef entrecôte 350 gr	31€
Chuletas de cordero recental Baby lamb chops	30€
Solomillo de ternera retinta 200 gr Retinta beef tenderloin 200 gr	33€
Pollo coquelette al ajillo Baby chicken with garlic al ajillo	26€
Pluma de cerdo ibérico iberico pork "Pluma" loin	26€

GUARNICIONES SIDE ORDERS

Patatas panaderas con cebolla confitada Sliced confit potatoes with onions	7€
Patatas fritas caseras Homemade fries	6€
Pimientos de piquillo caramelizados Caramelised piquillo peppers	6€
Pimientos del Padrón Padron peppers	13€
Espárragos verdes a la plancha Grilled green asparagus	7€

Tenemos a su disposición toda la información acerca de alérgenos e intolerancias en caso de ser requerida. Este establecimiento cumple con lo establecido en el RD 1420/2006 relativo a la prevención de la parasitosis por Anisakis. Todos nuestros pescados provienen de pesca sostenible.

We have all the necessary information regarding allergens available upon request. This establishment complies with the Royal Decree 1420/2006 regarding the prevention of parasitism by Anisakis. All our fish comes from sustainable fishing.



EL MIRLO





POSTRES

- | | |
|--|-----|
| Tiramisú El Mirlo | 10€ |
| <i>El Mirlo Tiramisu</i> | |
| Arroz con leche de vainilla caramelizado | 9€ |
| <i>Creamy vanilla rice pudding</i> | |
| Flan de queso payoyo | 9€ |
| <i>Payoyo cheese creme caramel</i> | |
| Piña con crema de coco al ron | 9€ |
| <i>Pineapple with coconut and rum</i> | |
| Yogurt de oveja de Bolonia con miel de flores | 8€ |
| <i>Local sheep yoghurt with wildflower honey</i> | |
| Tarta al whisky en copa | 9€ |
| <i>Out whisky cake</i> | |
| Coulant de chocolate con helado de vainilla | 10€ |
| <i>Chocolate fondant with vanilla ice-cream</i> | |
| Selección de helados y sorbetes | 8€ |
| <i>Out selection of ice creams and sorbets</i> | |

