

A blue-toned illustration. In the upper left, a dense bush is depicted with fine lines. A bird, possibly a crow or raven, stands on a horizontal branch extending from the bush towards the center. Below the bird, the title 'EL MIRLO DESAYUNO' is written in a stylized, blue, hand-drawn font. The background shows a wooden walkway or bridge with vertical slats, leading from the bottom towards a body of water on the right. Several large, rounded objects, resembling barrels or pots, are visible in the background near the water.

EL MIRLO DESAYUNO

DESAYUNO - BREAKFAST

10:30 - 12:00

TOSTADA PAN MACHO

8€

Tomate triturado, aceite de oliva virgen extra

PAN MACHO TOAST

Mashed tomato, extra virgin olive oil

TOSTADA CAMPERA

15€

Aguaate, pimienta asada, huevo campera
(poached or fried)

FREE RANGE TOAST

Avocado, roasted pepper, free-range egg
(poached or fried)

TOSTADA IBÉRICA

16€

Queso payoyo, jamón ibérico, tomate castellana

IBERIAN TOAST

Payoyo cheese, iberian ham, tomato "castellana"

TOSTADA EL MIRLO

16€

Tomate castellana, aguacate, ajo asado,
ventresca de atún

EL MIRLO TOAST

Tomato "castellana", avocado,
roasted garlic, tuna belly



HUEVOS CAMPEROS AL GUSTO

14€

Tortilla o revueltos con: tomate, cebolla, pimiento, jamón ibérico, queso payoyo, atún

FREE RANGE EGGS OF YOUR CHOICE

Omelette or scrambled with: tomato, onion, pepper, iberian ham, payoyo cheese, tuna

YOGUR DE OVEJA LOCAL

8€

Natural, azucarado, fresa, melocotón

LOCAL SHEEP YOGURT

Natural, sweetened, strawberry, peach

BOWL DE FRUTA Y GRANOLA

14€

Kiwi, plátano, manzana, melón, fresa

FRUIT AND GRANOLA BOWL

Kiwi, banana, apple, melon, strawberry

Tenemos a su disposición toda la información acerca de alérgenos e intolerancias en caso de ser requerida.

We have all the necessary information regarding allergens available upon request.

EL MIRLO



ENTRANTES STARTERS

Gazpacho de tomates de la huerta con su guarnición	12€
<i>Classic tomato gazpacho with garnish</i>	
Ensaladilla con ventresca de atún, mayonesa de AOVE	20€
<i>Spanish potato salad, tuna belly, extra virgin olive oil mayo</i>	
Ensalada de tomate castellana, cebolleta, aceitunas, vinagre de Jerez	22€
<i>Tomato "castellana", onion, olives, sherry vinaigrette</i>	
Butifata, tomates, aceite de albahaca, piñones	24€
<i>Butifata, tomatoes, basil oil, pine nuts</i>	
Salpicón de gambas y pulpo, pimientos, aguacate	21€
<i>Octopus and prawn salad, peppers, avocado</i>	
Pulpo a la plancha, patata aliñada	35€
<i>Grilled octopus, seasoned potato</i>	
Ceviche de pescado del día, ají amarillo, boniato	25€
<i>Catch of the day ceviche, yellow chili pepper, sweet potatoes</i>	
Calamares fritos, alioli de ajo asado	23€
<i>Crispy calamari, aioli</i>	
Langostinos en tempura	25€
<i>Prawns in tempura</i>	
Puntillitas fritas, alioli	24€
<i>Crispy calamari, roasted garlic aioli</i>	
Boquerones fritos al limón	19€
<i>Fried white anchovies with lemon</i>	
Mix de croquetas de gamba y jamón	20€
<i>Selection of prawn and iberian ham croquettes</i>	
Corazón de alcachofas a la plancha	18€
<i>Grilled artichoke hearts</i>	
Gambas al pil-pil	25€
<i>Pil-pil prawns</i>	
Steak tartar	36€
<i>Steak tartare</i>	

MARISCOS Y CONCHAS SEAFOOD AND SHELLFISH

Gamba roja alistada plancha 🐞	46€
Grilled local red "Alistada" prawns	
Cigalas a la plancha 🐞	42€
Fresh langoustine grilled	
Mejillones al vino blanco, patatas fritas 🐞	25€
Mussels in white wine, French fries	
Almejas con vino blanco 🐚🐚🐚🐚	34€
Sautéed clams, white wine sauce	
Bogavante estilo Tetanka (Formentera) 🐞🐞	160€/kg
Lobster Tetanka style (Formentera)	
Carabinero plancha 🐞	230€/kg
Grilled "Carabinero" red prawn	



ATÚN ROJO DE ALMADRABA ALMADRABA BLUE FIN TUNA

Tiradito de atún, ponzu de trufa 🐟🐟🐟🐟	34€
Red tuna tiradito, truffled ponzu sauce	
Dados de atún rojo, AOVE 🐟🐟	32€
Red tuna tartare, extra virgin olive oil	
Tartar de atún, ajoblanco 🐟🐟🐟🐟🐟	34€
Red tuna tartare, ajoblanco	
Tataki de atún, salmorejo, almendras tostadas 🐟🐟🐟🐟🐟	34€
Red tuna tataki, tomato salmorejo, toasted almonds	
Albóndigas de atún en tomate, huevo frito, patata 🐟🐟🐟🐟🐟	28€
Red tuna meatballs in tomato sauce, fried egg, potato	
Solomillo de atún a la plancha 🐟🐟	34€
Grilled tuna tenderloin steak	



PESCADOS ENTEROS WHOLE FISH

Lubina del estrecho a la sal o a la bilbaína  80€/Kg

Local whole sea bass in sea salt crust
or with "bilbaína sauce"

Gallineta frita     85€/Kg

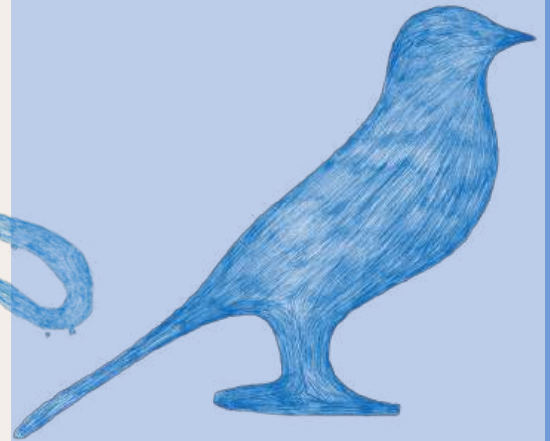
Fried Mediterranean scorpionfish

Lenguado a la bilbaína   90€/Kg

Lemon sole with "bilbaína sauce"

Rodaballo a la bilbaína   90€/Kg

Turbot with "bilbaína sauce"



NUESTROS ARROCES (MÍNIMO 2 PERSONAS)

OUR RICE (MINIMUM 2 PEOPLE)

Arroz de carabineros meloso    55€ p.p

Creamy red prawn carabinero rice

Arroz de bogavante caldoso    52€ p.p

Whole lobster rice in broth

Paella de marisco y pescados    35€ p.p

Seafood and fish paella

Paella de pluma ibérica   32€ p.p

Iberian pork paella "Pluma ibérica"



DE LA TIERRA FROM THE LAND

Lomo de entrecôte 350 gr 31€

Beef entrecôte 350 gr

Chuletas de cordero recental 30€

Baby lamb chops

Solomillo de ternera retinta 200 gr 33€

Retinta beef tenderloin 200 gr

Pollo coquelette al ajillo 26€

Baby chicken with garlic al ajillo

Pluma de cerdo ibérico 26€

iberico pork "Pluma" loin

Coliflor asada 26€

Roasted cauliflower



Apio
Celery



Crustáceos
Crustaceans



Frutos secos
Nuts



Gluten



Huevos
Eggs



Lactosa
Lactose



Moluscos
Mollusc



Mostaza
Mustard



Pescado
Fish



Sésamo
Sesame



Soja
Soy



Sulfitos
Sulfites

GUARNICIONES SIDE ORDERS

Patatas panaderas, 8€

cebolla confitada

Baker style potatoes, confit onions

Patatas fritas caseras 8€

Homemade fries

Pimientos de piquillo caramelizados 8€

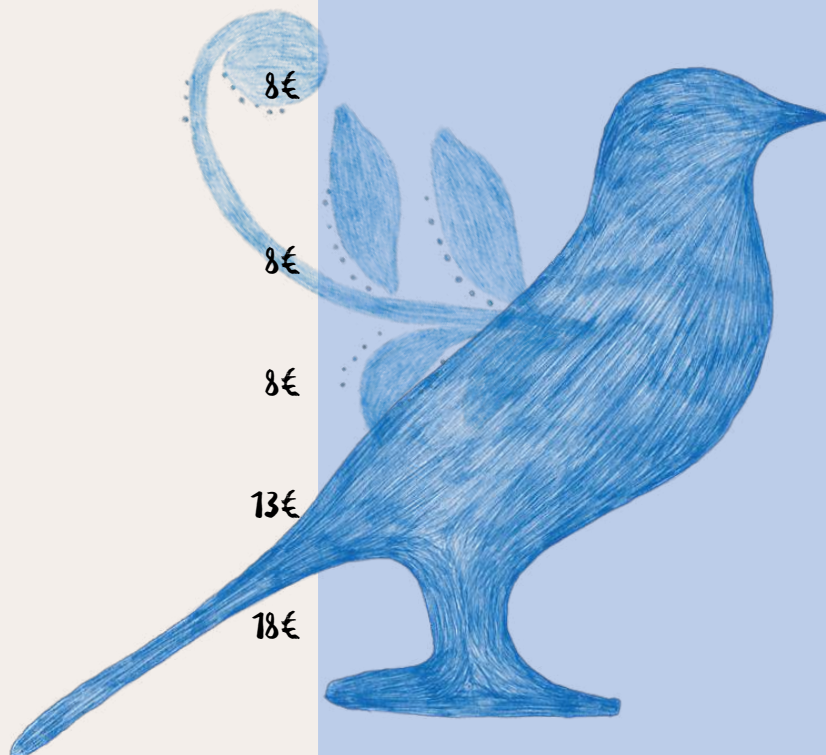
Caramelised piquillo peppers

Pimientos de Padión 13€

Padron peppers

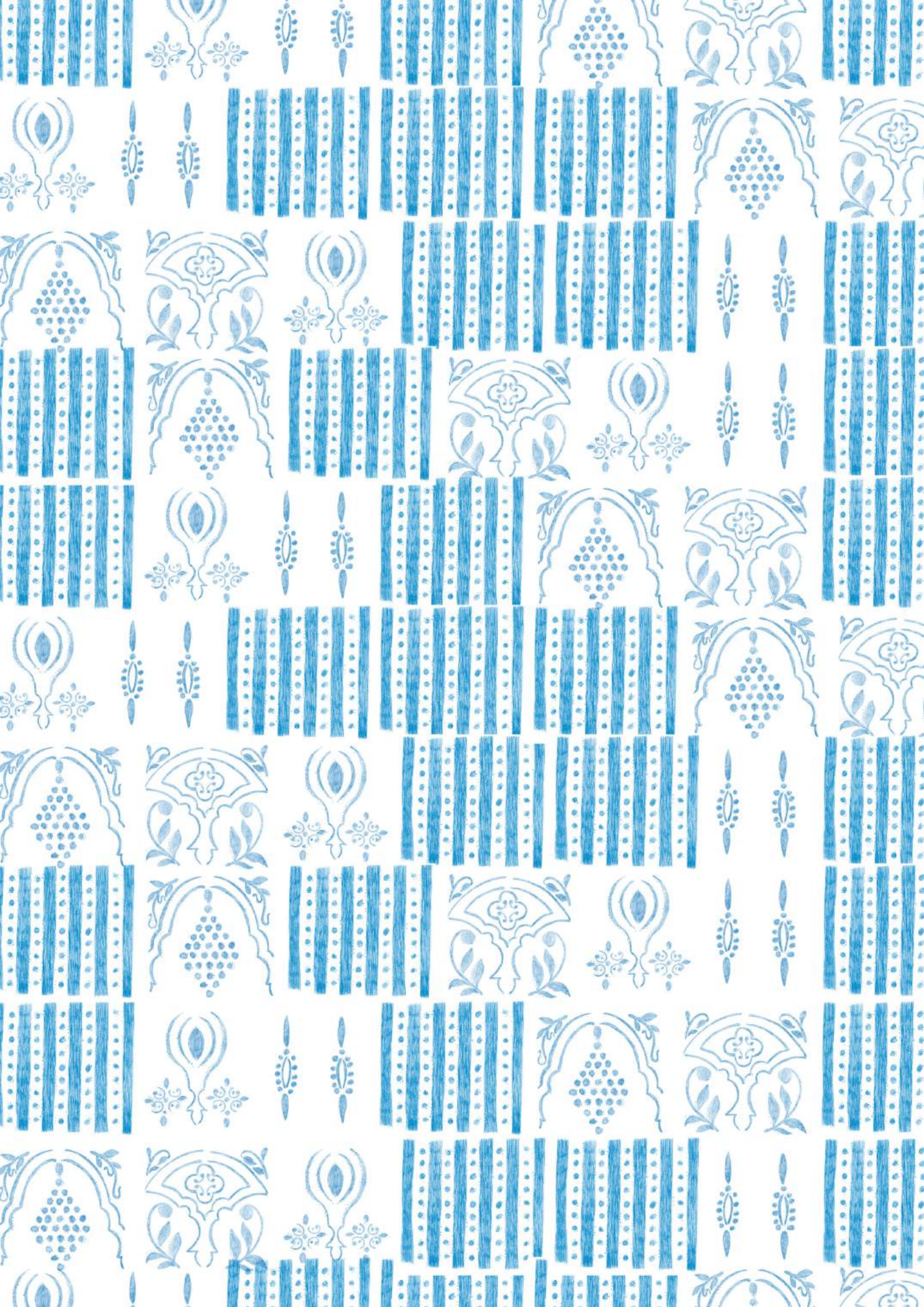
Parrillada de verduras 18€

Grilled vegetables



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. Precios en EUROS. Aperitivo, €3

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. Prices in EUROS. Appetiser, €3



EL MIRLO





-  Alérgenos
Allergens
-  Frutos secos
Nuts
-  Gluten
-  Huevos
Eggs
-  Lactosa
Lactose

POSTRES DESSERTS

Tiramisú El Mito    12€

El Mito Tiramisu

Arroz con leche de vainilla caramelizado  12€

Creamy vanilla rice pudding

Coulant de chocolate
con helado de vainilla     12€

Chocolate fondant with vanilla ice-cream

Fruta de temporada 18€

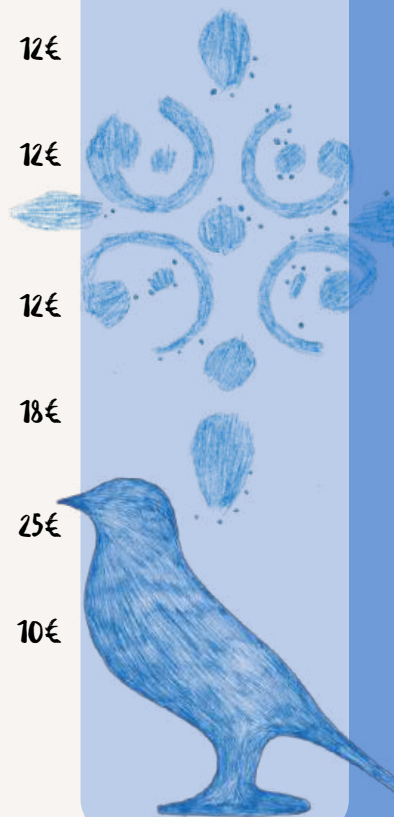
Fresh seasonal fruit

Piña asada (para compartir) 25€

Roasted pineapple (to share)

Selección de helados y sorbetes   10€

Our selection of ice creams and sorbets



EL MIRLO



CÓCTELES DE AUTOR SIGNATURE COCKTAILS 18€

P de Paloma - tequila, mezcal, amontillado, pomelo, lima, agave, soda
Tequila, mezcal, amontillado, grapefruit, lime, agave, soda

Trasiego - Gin, licor de saúco, fino, manzana
Gin, elderflower, dry sherry, apple

Levante - ginebra, lima, tomillo limón, crème de mûre, framuesa, champagne
Gin, lime, lemon thyme, crème de mûre, raspberry, champagne

Poniente - ron, orgeat, maracuyá, piña, lima
Rum, orgeat, passion fruit, lime

El canto del mirlo - vodka, melón, limón, menta
vodka, melon, lemon, mint

Espresso jerezano - Vodka, licor de café, palo cortado, café, vainilla
Vodka, coffee liqueur, palo cortado, coffee, vanilla



SANGRÍA (COPAS-TARRAS GLASS-TAR)

Tinta 12€ / 55€

Blanca 12€ / 55€

Espumosa 18€ / 65€



CERVEZAS BEERS

San Miguel (barril draft) 4€

Tarifa artesanal 7€

Corona 7€

CÓCTELES CLÁSICOS CLASSIC COCKTAILS 18€

Hugo - Licor de saúco, champagne / Elderflower liqueur, champagne

Mai Tai - Ron, orgeat, curacao, lima / Rum, orgeat, curacao, lime

Dark 'n' stormy - Ron, lima, cerveza de jengibre, angostura / Rum, lime, ginger beer, angostura

Gin Basil Smash - Ginebra, limón, albahaca / Gin, lemon, basil

P stat - Vodka, vainilla, lima, fruta de la pasión, champagne
Vodka, vanilla, lime, passion fruit, champagne

Caipirinha - cachaça, lima, azúcar / cachaça, lime, sugar



POR COPA BY THE GLASS

CHAMPAGNE - CAVA

CAVA PEOREGOSA	9€
RAVENTOS DE NIT ROSÉ	12€
COMTE DE MONTAIGNE	17€
RUINART BRUT	23€

BLANCO WHITE

DIEZ SIGLOS Verdejo	7€
VIÑA ZORZAL Chardonnay	8€
LEIRANA Albariño	12€

ROSADO ROSÉ

CLOS DE LOM	8€
WHISPERING ANGEL	16€

TINTO RED

NAKU Rioja	8€
SEMELE Ribera del Duero	9€

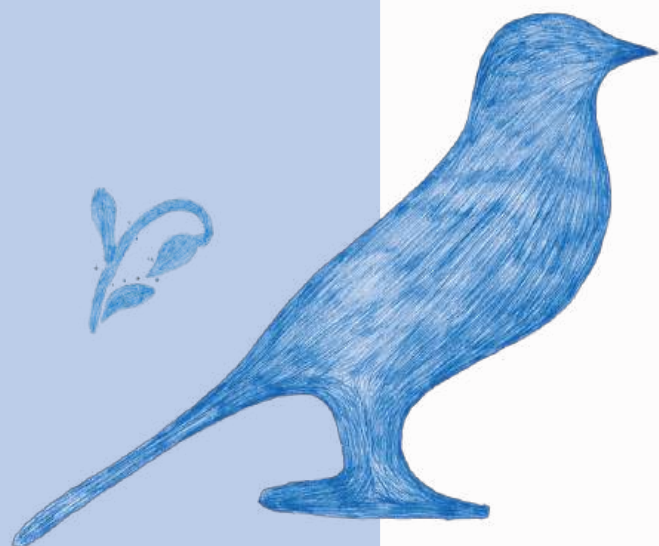
BOTELLA BOTTLE

VINO ROSADO ROSÉ WINE

CLOS DE LOM	35€
LA ROSA	38€
CHÂTEAU LACOSTE Provence, Francia	54€
XF, SIERRA CANTABRIA	55€
WHISPERING ANGEL Provence, Francia	78€

CHAMPAGNE - CAVA

CAVA PEOREGOSA	40€
RAVENTOS DE NIT ROSÉ	60€
COMTE DE MONTAIGNE Champagne	88€
RUINART BRUT	125€
BOLLINGER SC	165€
RUINART BLANC DE BLANCS	225€
DOM PÉRIGNON	485€



VINO BLANCO WHITE WINE

DIEZ SIGLOS Verdejo, Rueda	32€
VIÑA ZORZAL Chardonnay, Navarra	38€
FENTO ALBARIÑO, Rías Baixas	41€
ANIMA MUNDI Xarel·lo, Penedès	42€
TENTENUBLO Viura, Malvasía, Rioja	45€
LEIRANA ALBARIÑO, Rías Baixas	52€
FINCA LA COLINA Sauvignon Blanc, Rueda	52€
CASTRO DE VALTUILLE Godello, Valdeorras	54€
SANCERRE Sauvignon Blanc, Loire, Francia	75€
AVANCIA BLANCO Godello, Valdeorras	84€
CHABLIS Chardonnay, Francia	92€
OSSIAN Verdejo, Rueda	105€
LE DOMAINE Sauvignon Blanc, Castilla	115€
PULIGNY MONTRACHET Chardonnay, Francia	159€
MEURSAULT Chardonnay, Francia	185€
GAJA ROSSI-BASS Chardonnay, Italia	225€
CORTON CHARLEMAGNE Chardonnay, Francia	485€

VINO TINTO RED WINE

CASTRO DE VALTUILLE Bierzo, Mencía	34€
NAKU Tempranillo, Rioja	38€
SEMELE Tempranillo, Ribera del Duero	44€
30000 MARAVEDIES Garnacha, Madrid	44€
CASA CASTILLO Monastrell, Jumilla	48€
SAN COBATE Tempranillo, Ribera del Duero	50€
VALENCISO Tempranillo, Rioja	56€

CHÂTEAU BRUN Cab-Sauvignon, Merlot, Cab-Franc, Saint-Émilion, Francia	82€
VIÑA TONDONIA Tempranillo, Mazuelo, Rioja	90€
TORRALVO Tempranillo, Ribera del Duero	110€
DOMAINE PARIGOT Pinot Noir, Borgoña, Francia	120€
RODA I RVA Tempranillo, Rioja	120€
HACIENDA MONASTERIO RVA Tempranillo, Cab-Sauvignon, Ribera del Duero	135€
VEGA SICILIA VALBUENA NS Tempranillo, Cab-Sauvignon, Ribera del Duero	330€
CHÂTEAU LYNCH-BAGES Cab-Sauvignon, Merlot, Cab-Franc, Pauillac, Francia	380€

VINOS KMO KMO WINES

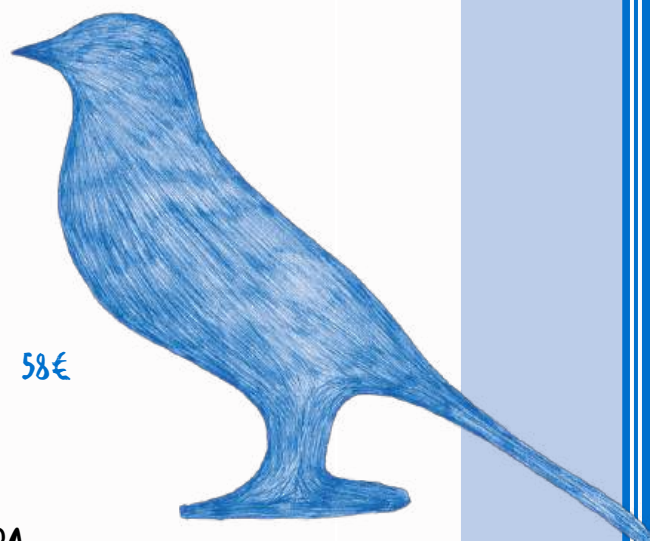
VINO BLANCO WHITE WINE

SOCALRE Palomino fino, Cádiz 47€

UBE MIRAFLORES Palomino fino, Cádiz 47€

VINO TINTO RED WINE

TESALIA Petit Verdot, Tintilla de Rota, Syrah, Cádiz 58€



VINOS GENEROSOS POR COPA FORTIFIED WINES BY THE GLASS

TIO PEPE Palomino fino 7€

MANZANILLA LA MARUJA Palomino fino 7€

PIÑERO CREAM GREAT DUKE Pedro Ximénez 8€

MANZANILLA PASADA LA PASTORA Palomino fino 9€

AMONTILLADO FOSSI Palomino fino 10€

PALO CORTADO CAYETANO DEL PINO Palomino fino 14€

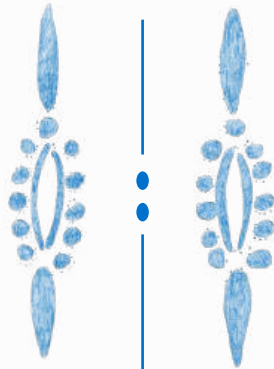


COMBINADOS Y LICORES LONG DRINKS AND SPIRITS



GINEBRA GIN

Bombay Shaphire	16€
Tanqueray	16€
Puerto indias	16€
Martin Miller's	18€
Seagrams	18€
Gau Gin	20€
Hendrick's	22€
Gin Mare	22€
Monkey 47	24€



VODKA

Stolichnaya	16€
Tito's	16€
Grey Goose	22€

TEQUILA - MEZCAL

Patrón Silver	16€
Patrón reposado	16€
Mezcal verde	16€
Mezcal Casamigos	18€
Don Julio 1942	50€
Clase Azul Reposado	50€

RON RUM

Bacardi	16€
Brugal AÑejo	16€
Havana 7	20€
Barcel's imperial	20€
Matusalem	20€
Zacapa 23	24€



BRANDY

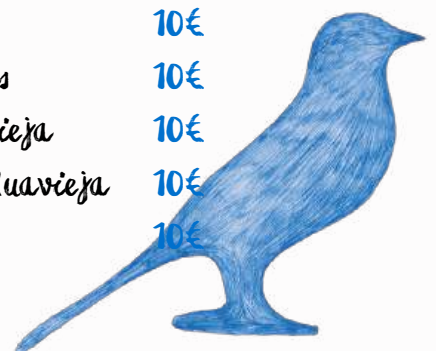
Carlos 1	14€
Cardenal Mendoza	14€

WHISKY

Bulleit	16€
Ballantine's	16€
Cutty Sark	16€
White Label	16€
J.W. Black Label	20€
Chivas 12	20€
Macallan 12	24€
Macallan 18	32€

LICORES Y AGUARDIENTES LIQUEURS AND SPIRITS

Disaronno Amaretto	10€
Baileys	10€
Pacharán Las Endrinas	10€
Orujo de hierbas Ruavieja	10€
Aguardiente de orujo Ruavieja	10€
Limoncello	10€



SMOOTHIES SMOOTHIES

El Paseo - Açai, piña, yogur, coco

Açai, pineapple, yoghurt, coconut

Avo dream - Leche sin lactosa, albahaca, aguacate, miel, lima, canela

Dairy free milk, basil, avocado, honey, lime, cinnamon

All the way up - Leche de almendras, naranja, fresa, jengibre, dátiles

Almond milk, orange, strawberry, ginger, dates

Banana shake - Leche, plátano, chocolate, algarroba

Milk, banana, chocolate, carob



ZUMOS JUICES

12€

Tree of life - Apio, pepino, lima, jengibre, espirulina, aloe vera

Celery, cucumber, lime, ginger, spirulina, aloe vera

Flamingo juice - Pera, piña, mango, pomelo

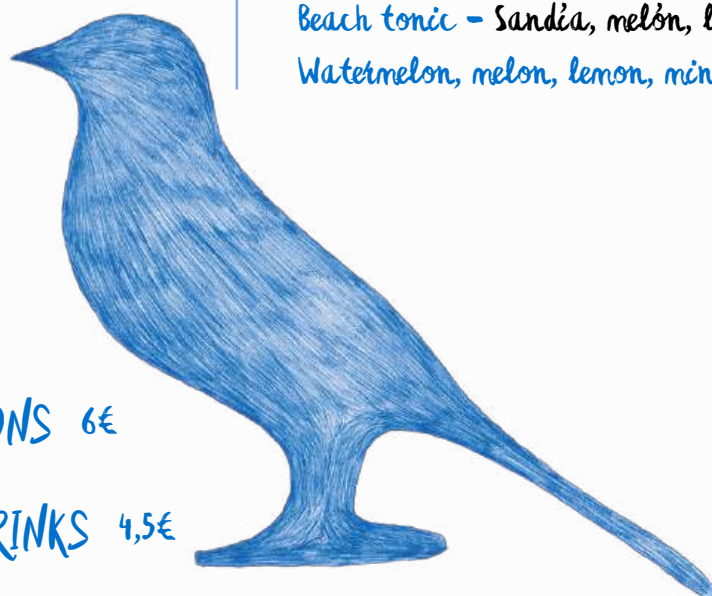
Pear, pineapple, mango, grapefruit

Matcha rainbow - Naranja, té matcha, espinaca, agua de coco

Orange, matcha tea, spinach, coconut water

Beach tonic - Sandía, melón, limón, menta

Watermelon, melon, lemon, mint



CAFÉS COFFEES 4,5€

INFUSIONES INFUSIONS 6€

REFRESCOS SOFT DRINKS 4,5€