

A blue-toned illustration of a birdhouse with barrels and a path. The scene is set in a garden-like area with a path leading towards a building. On the left, there is a large, leafy bush. In the center, a small birdhouse is perched on a wooden post. To the right of the birdhouse, there are several large, round barrels or pots. The background shows a building with a corrugated metal roof. The overall style is a simple, hand-drawn illustration with a monochromatic blue color scheme.

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€

Aguacate, pimiento asado, huevo campero frito

FREE RANGE TOAST

Avocado, roasted pepper, fried free-range egg

TOSTADA IBÉRICA

16€

Queso payoyo, jamón ibérico, tomate castellano

IBERIAN TOAST

Payoyo cheese, iberian ham, tomato "castellano"

TOSTADA EL MIRLO

16€

Tomate castellano, aguacate, ajo asado, ventresca de atún

EL MIRLO TOAST

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

BOWL DE FRUTA (para compartir)

35€

FRUIT BOWL (to share)



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

MARISCOS Y CONCHAS SEAFOOD AND SHELLFISH

Gamba roja alistada plancha Grilled local red "Alistada" prawns	46€
Cigalas a la plancha Grilled crayfish	42€
Mejillones al vino blanco, patatas fritas Mussels in white wine, French fries	25€
Almejas a la marinera Clams with "marinera sauce"	34€
Bogavante estilo Tetanka (Formentera) Lobster Tetanka style (Formentera)	160€/kg
Carabinero plancha Grilled "Carabinero" red prawn	230€/kg



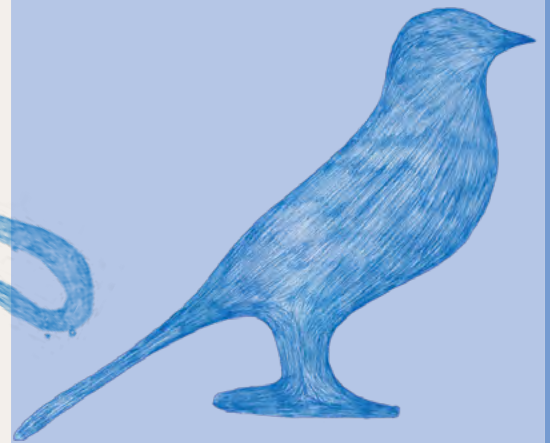
ATÚN ROJO DE ALMADRABA ALMADRABA BLUE FIN TUNA

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



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"	80€/Kg
Gallineta frita Fried Mediterranean scorpionfish	85€/Kg
Lenguado a la bilbaína Lemon sole with "bilbaína sauce"	90€/Kg
Rodaballo a la bilbaína Turbot with "bilbaína sauce"	90€/Kg



NUESTROS ARROCES (MÍNIMO 2 PERSONAS) OUR RICE (MINIMUM 2 PEOPLE)

Arroz de carabineros meloso Creamy red prawn carabinero rice	55€ por persona / per person
Arroz de bogavante caldoso Whole lobster rice in broth	52€ por persona / per person
Paella de marisco y pescados Seafood and fish paella	35€ por persona / per person
Paella de pluma ibérica Iberian pork paella "Pluma ibérica"	32€ por persona / per person



DE LA TIERRA FROM THE LAND

Lomo de entrecôte 350 gr	31€
Beef entrecôte 350 gr	
Chuletas de cordero recental	30€
Lamb chops	
Solomillo de ternera retinta 200 gr	33€
Retinta beef tenderloin 200 gr	
Pollo coquelette al ajillo	26€
Baby chicken al ajillo	
Pluma de cerdo ibérico	26€
iberico pork "Pluma" loin	
Coliflor asada con salsa romescu	26€
Roasted cauliflower with romescu sauce	

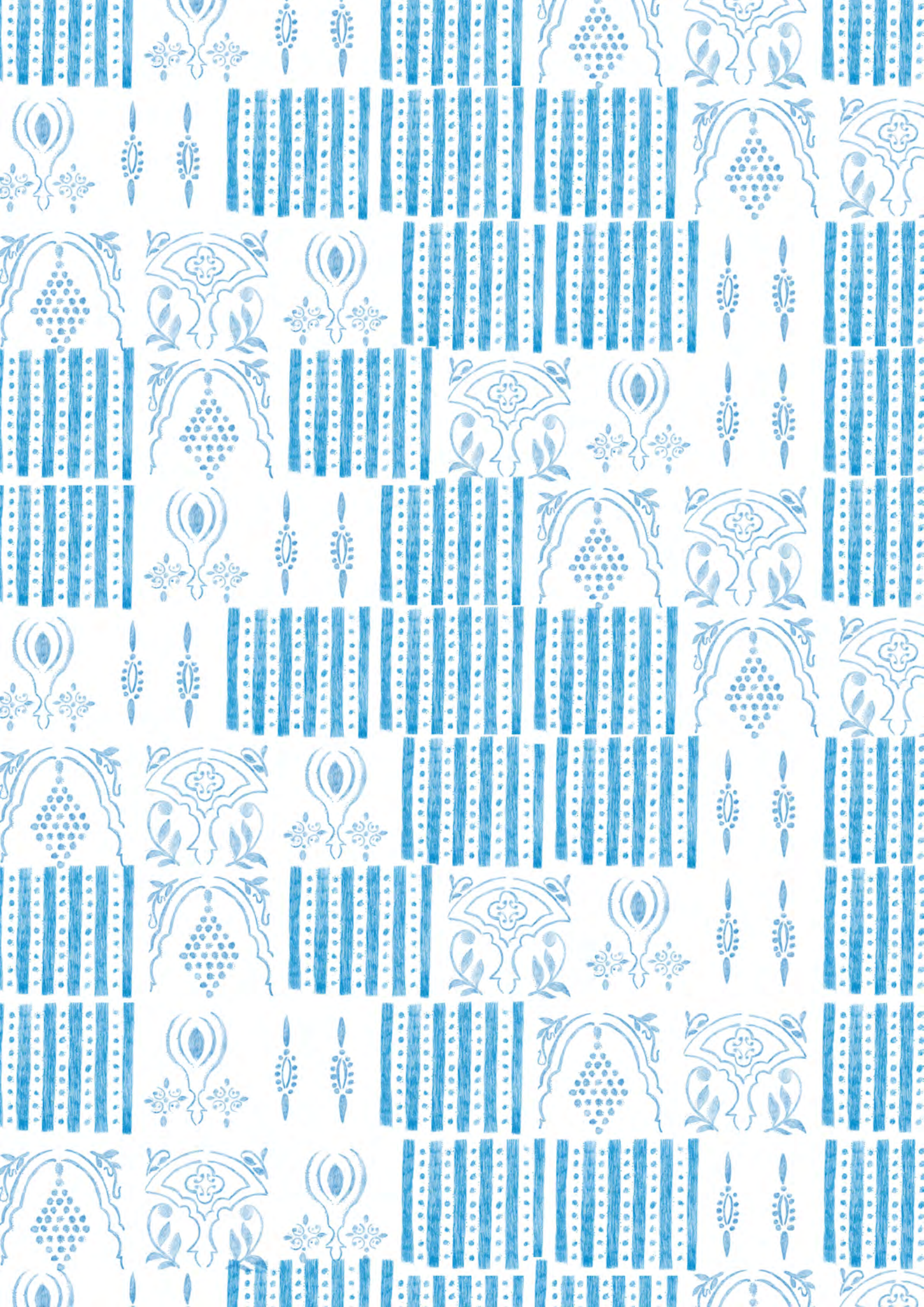
GUARNICIONES SIDE ORDERS

Patatas panaderas, cebolla confitada	8€
Baker style potatoes, confit onions	
Patatas fritas caseras	8€
Homemade fries	
Pimientos de piquillo caramelizados	8€
Caramelised piquillo peppers	
Pimientos de Padrón	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.

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.

Pan macho y aperitivo, €3,5 · Local bread and appetiser, €3,5



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

Levante - Ginebra, lima, tomillo limón, crème de mûre, frambuesa, 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

MC Mulled - Ginebra, lima, hierbas, ginger beer
Gin, lime, herbs, ginger beer



SANGRÍA (COPAS-TARRAS GLASS-JUG)

Tinta 12€ / 55€

Blanca 12€ / 55€

Espumosa 18€ / 65€

Champagne 125€



CERVEZAS BEERS

San Miguel (barril draft) 4,5€

Tarifa artesanal 7€

Corona 7€

CÓCTELES CLÁSICOS CLASSIC COCKTAILS 18€

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

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

Bloody Mary - Vodka, zumo de tomate, tabasco, sal, pimienta
Vodka, tomato juice, Tabasco, salt, pepper

Pisco Sour - Pisco, lima, azúcar, clara de huevo / Pisco, lime, sugar, egg white

Mojito - Ron blanco, lima, hierbabuena, azúcar / White rum, lime, mint, sugar

Summer Spritz - Aperol macerado en frutos rojos, naranja, cava rosado
Aperol macerated in red berries, orange, rosé cava



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

ARTUKE Rioja	8€
SEMELE Ribera del Duero	9€

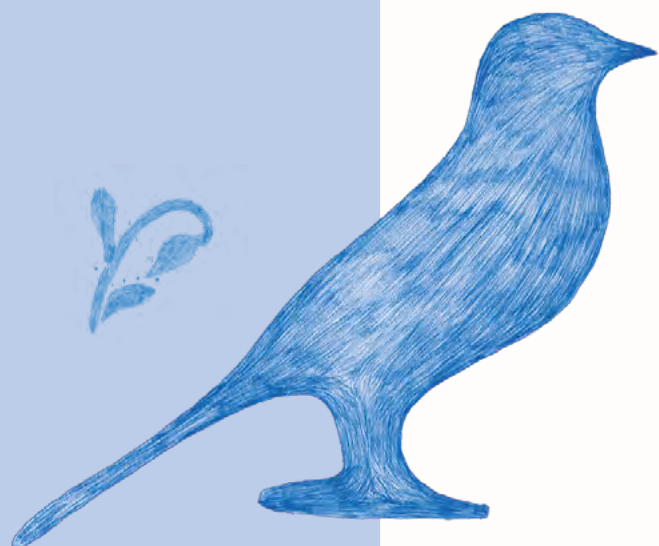
BOTELLA BOTTLE

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€
DOMAINES OTT Provence, Francia	125€

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€
ARTUKE Tempranillo, Viura, Rioja	40€
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

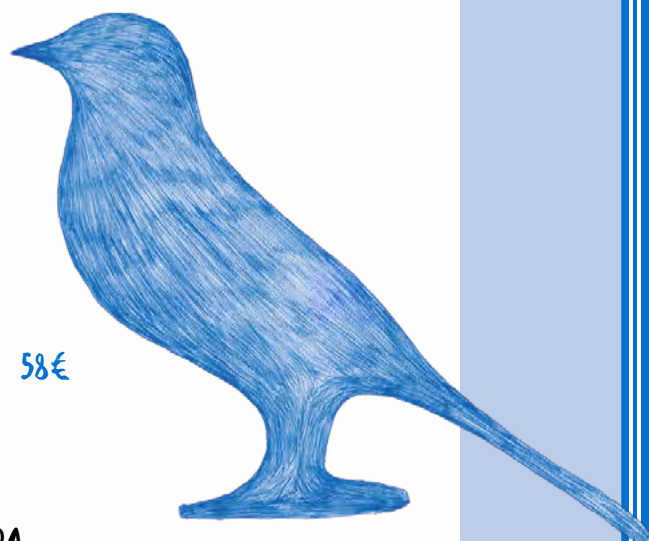
VINO BLANCO WHITE WINE

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€

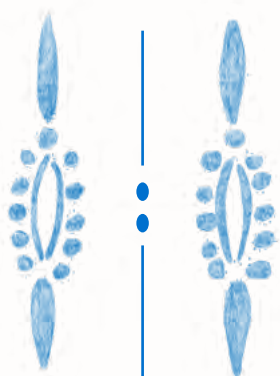


COMBINADOS Y LICORES LONG DRINKS AND SPIRITS



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

12€

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

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

Banana shake - Leche, plátano, chocolate, algarrroba

Milk, banana, chocolate, carob

Mango smoothie - Leche sin lactosa, mango, plátano, nueces

Lactose-free milk, mango, banana, nuts



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

Beach tonic - Sandía, melón, limón, menta

Watermelon, melon, lemon, mint

Ginger & passion lemonade - Limón, jengibre, fruta de la pasión

Lemon, ginger, passion fruit

MC Botanic iced tea - infusión de MC botanic, limón, azúcar

MC Botanic infusion, lemon, sugar



CAFÉS COFFEES 4,5€

INFUSIONES INFUSIONS 6€

REFRESCOS SOFT DRINKS 4,5€



EL MIRLO





POSTRES DESSERTS

Tiramisú El Mirlo

12€

El Mirlo 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

Bowl fruta El Mirlo (para compartir)

35€

Fruit bowl El Mirlo (to share)

Piña asada (para compartir)

25€

Roasted pineapple (to share)

Selección de helados y sorbetes

10€

Our selection of ice creams and sorbets

