

A blue-toned illustration. In the upper left, a dense bush of leaves is shown. A bird, possibly a sparrow or similar small bird, is perched on the edge of a table. On the table, there are several glass jars or containers. The table is under a simple awning or roof structure. In the foreground, a wooden path with several steps leads down towards a body of water. The water is depicted with light blue washes and a simple horizon line. The overall style is that of a watercolor or soft pencil drawing.



EL MIRLO DESAYUNO

DESAYUNO - BREAKFAST

10:30 - 12:00

TOSTADA PAN MACHO  10€
Tomate triturado, aceite de oliva virgen extra


PAN MACHO TOAST
Crushed tomato, extra virgin olive oil

TOSTADA CAMPERA   15€
Aguacate, pimiento asado, huevos campero revuelto

FREE RANGE TOAST
Avocado, roasted pepper, scrambled 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", aguacate,
roasted garlic, tuna belly

BOWL DE FRUTA (para compartir) 35€
FRUIT BOWL (to share)



 Gluten

 Huevos
Eggs

 Lactosa
Lactose

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

- Ensaladilla con ventresca de atún, mayonesa de AOVE      22€
 Spanish potato salad with tuna belly, olive oil mayo
- Butirata, tomate, albahaca, piñones   26€
 Butirata, tomatoe, basil, pine nuts
- Gazpacho de tomate, guarnición clásica  12€
 Tomato gazpacho, classic garnish
- Ensalada de tomate castellano, vinagreta de Jerez   23€
 Tomato "castellano" salad, sherry vinaigrette
- Ceviche de pescados del día, ají amarillo    26€
 Catch of the day ceviche, yellow chili pepper
- Gambas al pil-pil   26€
 Pil-pil prawns
- Pulpo a la plancha, patata aliñada   38€
 Grilled octopus, seasoned potato
- Calamares fritos     24€
 Crispy calamari
- Puntillitas fritas     25€
 Fried baby squids
- Boquetones fritos   20€
 Fried white anchovies
- Berenjena asada, miso de mango, yoghurt ahumado (V)      24€
 Roasted aubergine, mango miso, smoked yoghurt (V)
- Selección de croquetas de gamba y jamón       20€
 Selection of prawn and iberian ham croquettes
- Corazones de alcachofa a la plancha 19€
 Grilled artichoke hearts
- Salpicón de gambas y pulpo        21€
 Octopus and prawn salad



MARISCOS Y CONCHAS SEAFOOD AND SHELLFISH



- Gamba roja alistada a la plancha 🐞 48€
Grilled local alistado red prawns
- Cigalas a la plancha 🐞 44€
Grilled crayfish
- Mejilones al vino blanco 🐚🍷 26€
Mussels in white wine
- Almejas a la marinera 🐚🍷🔪🍷🍷 34€
Clams with "marinera sauce"
- Bogavante estilo Teranka (Formentera) 🦞🍷🐞🍷 180€/kg
Lobster Teranka style (Formentera)
- Carabinero a la plancha 🦞 240€/kg
Grilled carabinero prawn

ATÚN ROJO DE ALMADRABA ALMADRABA BLUE FIN TUNA

- Tiradito de atún rojo, ponzu de trufa 🐟🍷🍷🍷 38€
Red tuna tiradito, truffled ponzu
- Dados de atún rojo, AOVE 🐟🍷🍷🍷🍷 34€
Red tuna cubes, extra virgin olive oil
- Tartar de atún rojo, ajo blanco 🐟🍷🍷🍷🍷 37€
Red tuna tartare, ajo blanco
- Tataki de atún, salmorejo, almendras tostadas 🐟🍷🍷🍷🍷 36€
Red tuna tataki, tomato salmorejo, toasted almonds
- Albóndigas de atún rojo en tomate, huevo frito, patata 🐟🍷🍷🍷🍷🍷 28€
Red tuna meatballs in tomato sauce, fried egg, potato
- Solomillo de atún a la plancha 🐟🍷 34€
Grilled red tuna loin



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 "a la bilbaína"

Gallineta frita     85€/Kg

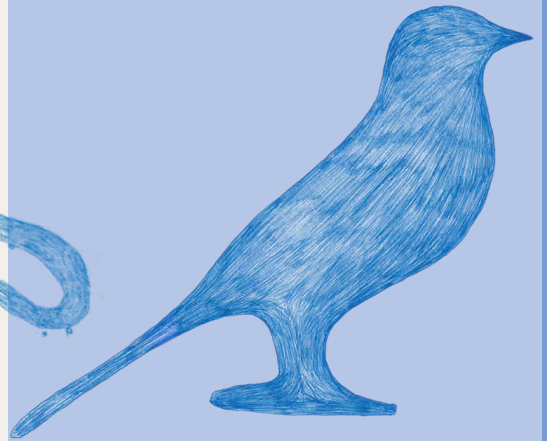
Fried scorpionfish

Lenguado a la bilbaína   90€/Kg

Sole "a la bilbaína"

Rodaballo a la bilbaína   90€/Kg

Turbot "a la bilbaína"



NUESTROS ARROCES (MÍNIMO 2 PERSONAS)

OUR RICE (MINIMUM 2 PEOPLE)

Arroz de carabineros meloso     55€ por persona / per person

Creamy red prawn carabinero rice

Arroz de bogavante caldoso     52€ por persona / per person

Whole lobster rice in broth

Paella de marisco     36€ por persona / per person

Seafood paella

Paella de pluma ibérica   34€ por persona / per person

Iberian pork "Pluma ibérica" paella



DE LA TIERRA FROM THE LAND

Lomo de entrecoste 350 gr 36€
Beef entrecôte, 350 g

Chuletas de cordero recental 34€
Lamb chops

Solomillo de ternera retinta 250 gr 38€
Retinta beef tenderloin, 250 g

Pollo coquelette al ajillo 29€
Baby chicken al ajillo

Pluma de cerdo ibérico 30€
Iberico pork "Pluma" loin



- | | |
|---------------------------|----------------------|
| Apio
Celery | Moluscos
Mollusc |
| Crustáceos
Crustaceans | Mostaza
Mustard |
| Frutos secos
Nuts | Pescado
Fish |
| Gluten | Sésamo
Sesame |
| Huevos
Eggs | Soja
Soy |
| Lactosa
Lactose | Sulfitos
Sulfites |

GUARNICIONES SIDE ORDERS

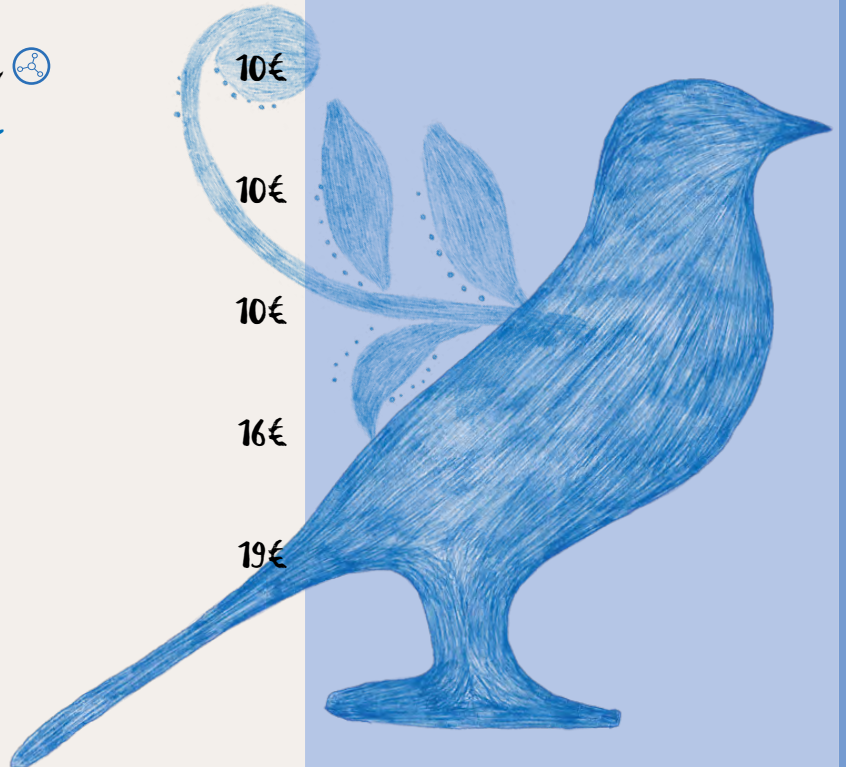
Patatas panaderas, cebolla confitada 10€
Panadera-style potatoes, confit onion

Patatas fritas caseras 10€
House fries

Pimientos de piquillo caramelizados 10€
Caramelised piquillo peppers

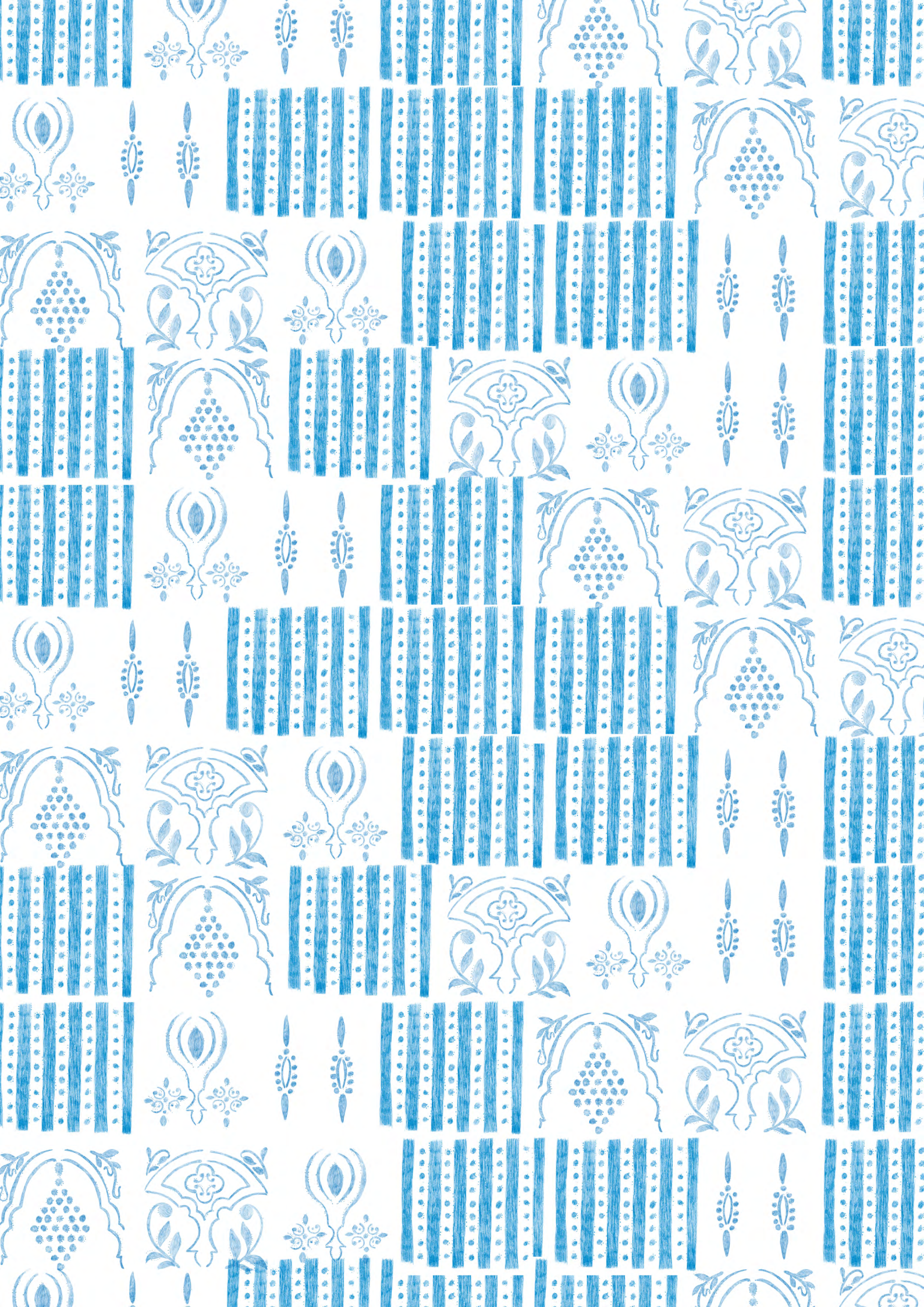
Pimientos de Padrón 16€
Padrón peppers

Parrillada de verduras 19€
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 1021/2022 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 1021/2022 regarding the prevention of parasitism by Anisakis. All our fish comes from sustainable fishing. Prices in EUROS.



EL MIRLO





POSTRES DESSERTS

Coulant de chocolate

con helado de vainilla    

Chocolate fondant with vanilla ice cream

14€

Tiramisú El Mirlo   

El Mirlo Tiramisu

14€

Aroz con leche de vainilla caramelizado 





Creamy vanilla rice pudding

13€

Bowl fruta El Mirlo (para compartir)







Fruit bowl El Mirlo (to share)

35€

Selección de helados y sorbetes    

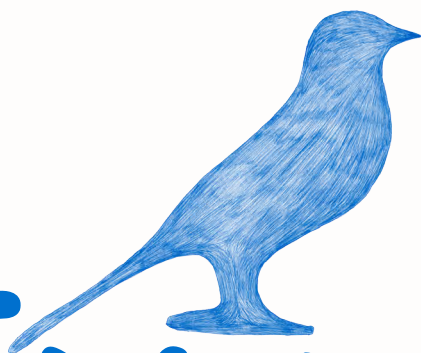
Our selection of ice creams and sorbets

10€

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



EL MIRLO



CÓCTELES DE AUTOR SIGNATURE COCKTAILS 19€

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

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, maticuyá, piña, lima
Rum, orgeat, passion fruit, lime

El Canto del Miño - 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 14€ / 58€

Blanca 14€ / 58€

Espumosa 19€ / 68€

Champagne 125€



CERVEZAS BEERS

Caña / Pinta Caña / Pint 4,5€ / 8€

Tarifa artesanal 8€

Estrella Galicia, 8€

Alhambra Reserva, Coronita

CÓCTELES CLÁSICOS CLASSIC COCKTAILS 18€

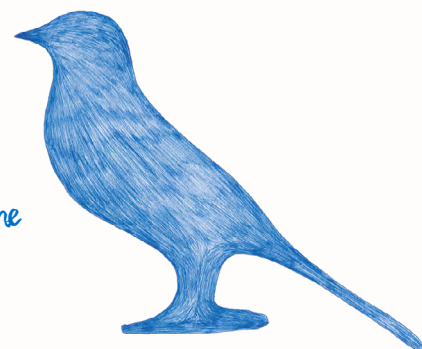
Mai Tai - Ron, orgeat, curaçao, lima / Rum, orgeat, curaçao, lime

P Star - 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



POR COPA BY THE GLASS

CHAMPAGNE - CAVA

CAVA PEOREGOSA	12€
RAVENTOS DE NIT ROSÉ	14€
COMTE DE MONTAIGNE	18€

BLANCO WHITE

DIEZ SIGLOS Verdejo	8€
VIÑA ZORZAL Chardonnay	9€
LEIRANA Albariño	14€

ROSADO ROSÉ

CLOS DE LOM	9€
WHISPERING ANGEL	17€

TINTO RED

ARTUKE Rioja	9€
SEMELE Ribera del Duero	10€

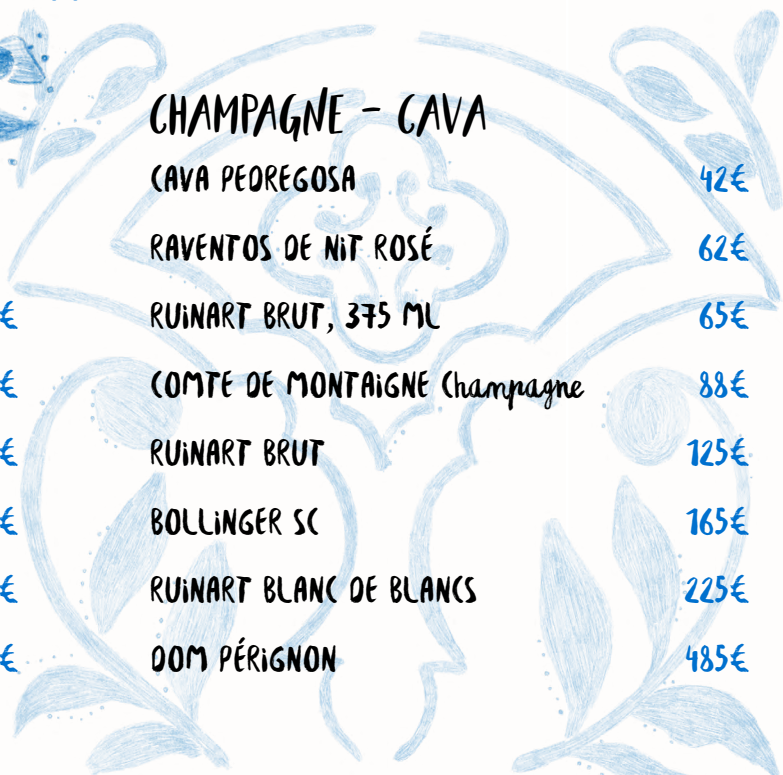
BOTELLA BOTTLE

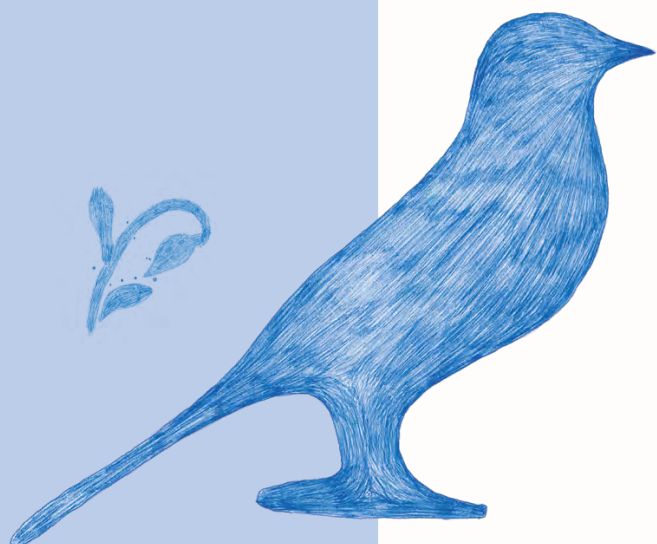
VINO ROSADO ROSÉ WINE

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	42€
RAVENTOS DE NIT ROSÉ	62€
RUINART BRUT, 375 ML	65€
COMTE DE MONTAIGNE Champagne	88€
RUINART BRUT	125€
BOLLINGER SC	165€
RUINART BLANC DE BLANCS	225€
DOM PÉRIGNON	485€





VINO BLANCO WHITE WINE

DIÉZ SIGLOS Verdejo, Rueda	34€
VIÑA ZORZAL Chardonnay, Navarra	40€
FENTO Albariño, Rías Baixas	43€
ANIMA MUNDI Xarel·lo, Penedès	42€
TENTENUBLO Viura, Malvasía, Rioja	45€
LEIRANA Albariño, Rías Baixas	55€
FINCA LA COLINA Sauvignon Blanc, Rueda	55€
CASTRO DE VALTUILLE Godello, Valdeorras	55€
SANCERRE Sauvignon Blanc, Loire, Francia	75€
AVANCIA BLANCO Godello, Valdeorras	84€
CHABLIS Chardonnay, Francia	92€
PAZO BARRANTES Albariño, Rías Baixas	98€
OSSIAN Verdejo, Rueda	105€
LE DOMAINE Sauvignon Blanc, Castilla	115€
PULIGNY MONTRACHET Chardonnay, Francia	159€
MEURSAULT Chardonnay, Francia	185€
BARON DE L' Sauvignon Blanc, Pouilly-Fumé	225€
GAJA ROSSI-BASS Chardonnay, Italia	225€
CORTON CHARLEMAGNE Chardonnay, Francia	485€

VINO TINTO RED WINE

CASTRO DE VALTUILLE Bietzo, Mencía	34€
ARTUKE Tempranillo, Viura, Rioja	42€
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€
TIGNANELLO Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc	330€
VEGA SICILIA VALBUENA N5 Tempranillo, Cab-Sauvignon, Ribera del Duero	330€
CHÂTEAU LYNCH-BAGES Cab-Sauvignon, Merlot, Cab-Franc, Pauillac, Francia	380€

VINOS KMO KMO WINES

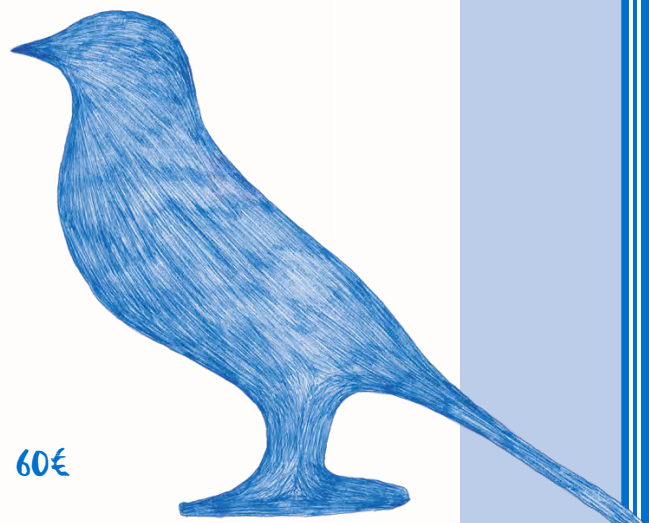
VINO BLANCO WHITE WINE

SOCALRE Palomino fino, Cádiz 47€

UBE MIRAFLORES Palomino fino, Cádiz 47€

VINO TINTO RED WINE

TESALIA Petit Verdot, Tintilla de Rota, Syrah, Cádiz 60€



VINOS GENEROSOS POR COPA FORTIFIED WINES BY THE GLASS

TIO PEPE Palomino fino 8€

MANZANILLA LA MARUJA Palomino fino 8€

PIÑERO CREAM GREAT DUKE Pedro Ximénez 10€

MANZANILLA PASADA LA PASTORA Palomino fino 12€

AMONTILLADO FOSSI Palomino fino 14€

PALO CORTADO CAYETANO DEL PINO Palomino fino 16€

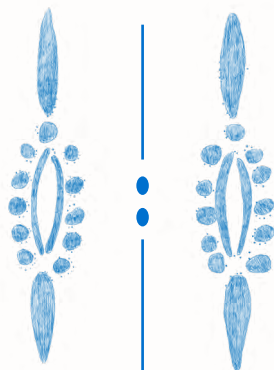


COMBINADOS Y LICORES LONG DRINKS AND SPIRITS



GINEBRA GIN

Bombay Shaphire	18€
Tanqueray	18€
Puerto indias	18€
Martin Millet's	19€
Seagrams	19€
Gau Gin	22€
Hendrick's	24€
Gin Mare	24€
Monkey 47	26€



VODKA

Stolichnaya	18€
Tito's	18€
Grey Goose	24€

TEQUILA - MEZCAL

Don julio Blanco	18€
Patron Silver	18€
Mezcal verde	18€
Mezcal Casamigos	20€
Don julio Reposado	22€
Patron Reposado	22€
Don julio 1942	55€
Clase Azul Reposado	55€



RON RUM

Bacardi	18€
Brugal Añejo	18€
Havana 7	22€
Barcelo's imperial	22€
Matusalem	22€
Zacapa 23	26€

BRANDY

Carlos 1	16€
Cardenal Mendoza	16€

WHISKY

Bulleit	18€
Ballantine's	18€
Cutty Sark	18€
White Label	18€
J.W. Black Label	22€
Chivas 12	22€
Macallan 12	28€
Macallan 18	48€

LICORES Y AGUARDIENTES LIQUEURS AND SPIRITS

Disaronno Amaretto	12€
Baileys	12€
Pacharán Las Endrinas	12€
Orujo de hierbas Ruavieja	12€
Aguardiente de orujo Ruavieja	12€
Limoncello	12€



SMOOTHIES SMOOTHIES

14€

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

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

Banana shake - Leche, plátano, chocolate, algarroba

Milk, banana, chocolate, carob

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

Lactose-free milk, mango, banana, nuts



ZUMOS JUICES

14€

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 5€

INFUSIONES INFUSIONS 6€

REFRESCOS SOFT DRINKS 4,5€

