

## ENTRANTES STARTERS



Ensaladilla con ventresca de atún, mayonesa de AOVE Spanish potato salad with tuna belly, olive oil mayo	24€
Butirata, tomate, albahaca, piñones Butirata, tomatoe, basil, pine nuts	28€
Gazpacho de tomate, guarnición clásica Tomato gazpacho, classic garnish	12€
Ensalada de tomate castellano, vinagreta de Jerez Tomato "castellano" salad, sherry vinaigrette	23€
Ceviche de pescados del día, ají amarillo Catch of the day ceviche, yellow chili pepper	28€
Gambas al pil-pil Pil-pil prawns	28€
Pulpo a la plancha, patata aliñada Grilled octopus, seasoned potato	38€
Calamares fritos Crispy calamari	25€
Puntillitas fritas Fried baby squids	26€
Boquetones fritos Fried white anchovies	21€
Berenjena asada, miso de mango, yoghurt ahumado (V) Roasted aubergine, mango miso, smoked yoghurt (V)	26€
Selección de croquetas de gamba y jamón Selection of prawn and iberian ham croquettes	20€
Corazones de alcachofa a la plancha Grilled artichoke hearts	19€
Salpicón de gambas y pulpo Octopus and prawn salad	21€

## MARISCOS Y CONCHAS SEAFOOD AND SHELLFISH

Gamba roja alistada a la plancha Grilled local alistedo red prawns	52€
Cigalas a la plancha Grilled crayfish	46€
Mejilones al vino blanco Mussels in white wine	26€
Almejas a la marinera Clams with "marinera sauce"	34€
Bogavante estilo Teranka (Formentera) Lobster Teranka style (Formentera)	180€/kg
Carabinero a la plancha Grilled carabinero prawn	240€/kg



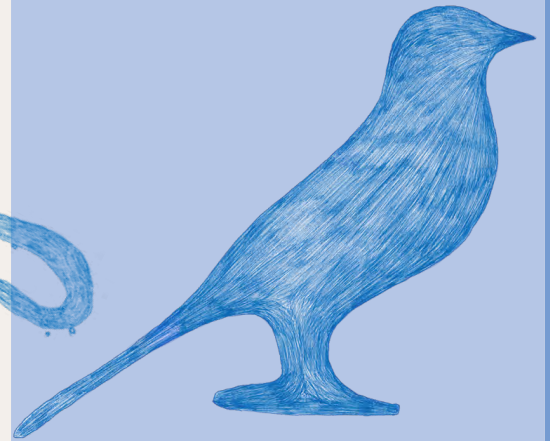
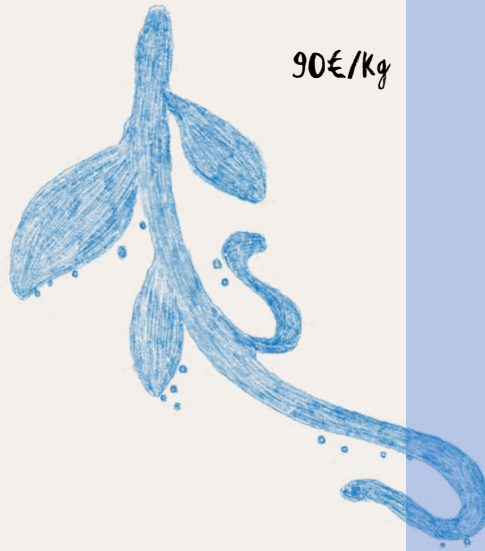
## ATÚN ROJO DE ALMADRABA ALMADRABA BLUE FIN TUNA

Tiradito de atún rojo, ponzu de trufa Red tuna tiradito, truffled ponzu	38€
Dados de atún rojo, AOVE Red tuna cubes, extra virgin olive oil	35€
Tartar de atún rojo, ajo blanco Red tuna tartare, ajo blanco	37€
Tataki de atún, salmorejo, almendras tostadas Red tuna tataki, tomato salmorejo, toasted almonds	36€
Albóndigas de atún rojo en tomate, huevo frito, patata Red tuna meatballs in tomato sauce, fried egg, potato	29€
Solomillo de atún a la plancha Grilled red tuna loin	34€



## PESCADOS ENTEROS WHOLE FISH

Lubina a la sal Sea bass baked in a sea-salt crust	80€/Kg
Gallineta frita Fried scorpionfish	85€/Kg
Borriquete del estrecho Local borriquete	90€/Kg
Rodaballo a la bilbaína Turbot "a la bilbaína"	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 Seafood paella	38€ por persona / per person
Paella de pluma ibérica Iberian pork "Pluma ibérica" paella	34€ por persona / per person



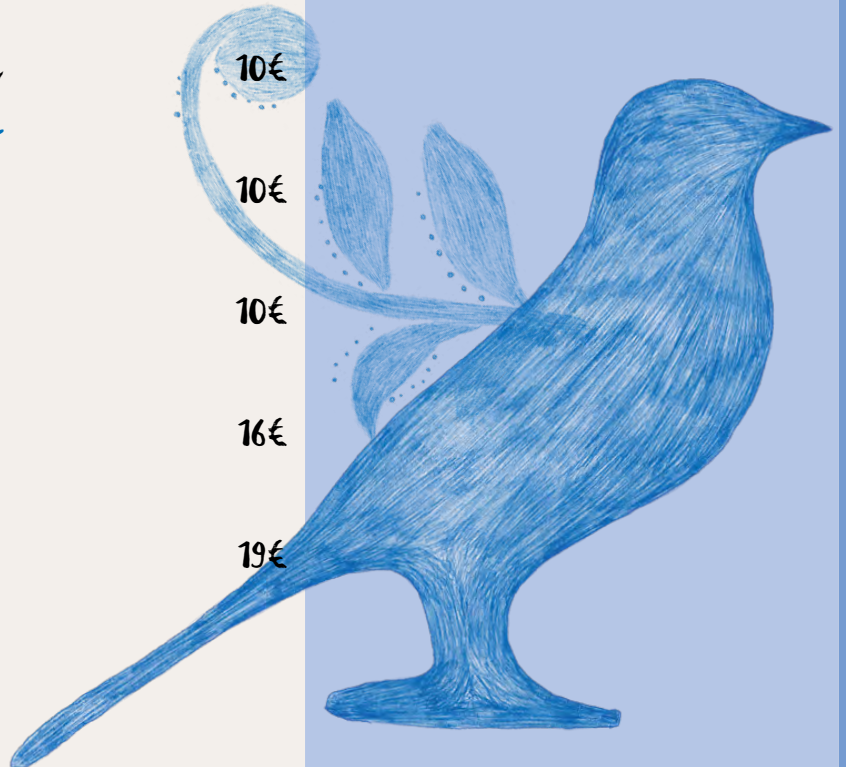
## DE LA TIERRA FROM THE LAND

Lomo de entrecoste 350 gr Beef entrecôte, 350 g	36€
Chuletas de cordero recental Lamb chops	34€
Solomillo de ternera retinta 250 gr Retinta beef tenderloin, 250 g	38€
Pollo coquelette al ajillo Baby chicken al ajillo	29€
Pluma de cerdo ibérico ibérico pork "Pluma" loin	30€



## GUARNICIONES SIDE ORDERS

Patatas panaderas, cebolla confitada Panadera-style potatoes, confit onion	10€
Patatas fritas caseras House fries	10€
Pimientos de piquillo caramelizados Caramelised piquillo peppers	10€
Pimientos de Padrón Padrón peppers	16€
Parrillada de verduras Grilled vegetables	19€



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.

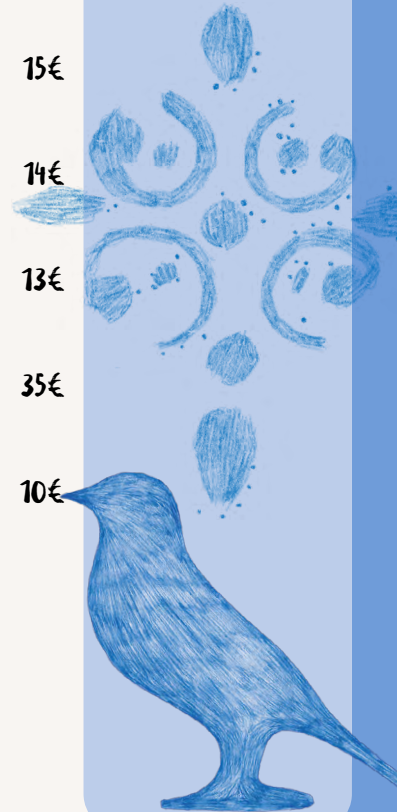
# EL MIRLO





## POSTRES DESSERTS

- |   |     |
|---|-----|
| <i>Coulant de chocolate con helado de vainilla</i><br><i>Chocolate fondant with vanilla ice cream</i> | 15€ |
| <i>Tiramisú El Mirlo</i><br><i>El Mirlo Tiramisu</i>  | 14€ |
| <i>Aroz con leche de vainilla caramelizado</i><br><i>Creamy vanilla rice pudding</i>                  | 13€ |
| <i>Bowl fruta El Mirlo (para compartir)</i><br><i>Fruit bowl El Mirlo (to share)</i>                  | 35€ |
| <i>Selección de helados y sorbetes</i><br><i>Our selection of ice creams and sorbets</i>              | 10€ |



# 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€

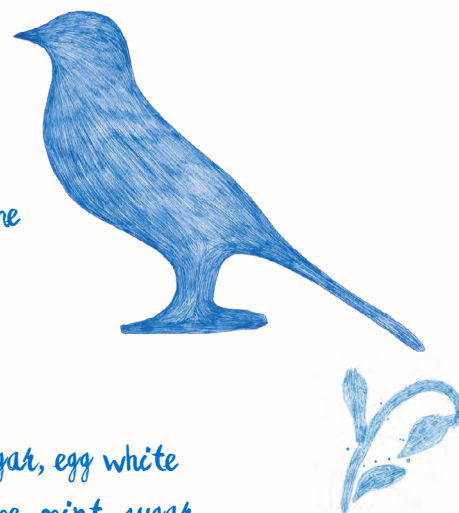
Mai Tai - Ron, orgeat, curaçao, lima / Rum, orgeat, curaçao, lime

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	9€
VIÑA ZORZAL Chardonnay	10€
LEIRANA Albariño	14€



### ROSADO ROSÉ

BORN ROSÉ	9€
WHISPERING ANGEL	17€

### TINTO RED

ARTUKE Rioja	10€
SEMELE Ribera del Duero	12€

## BOTELLA BOTTLE

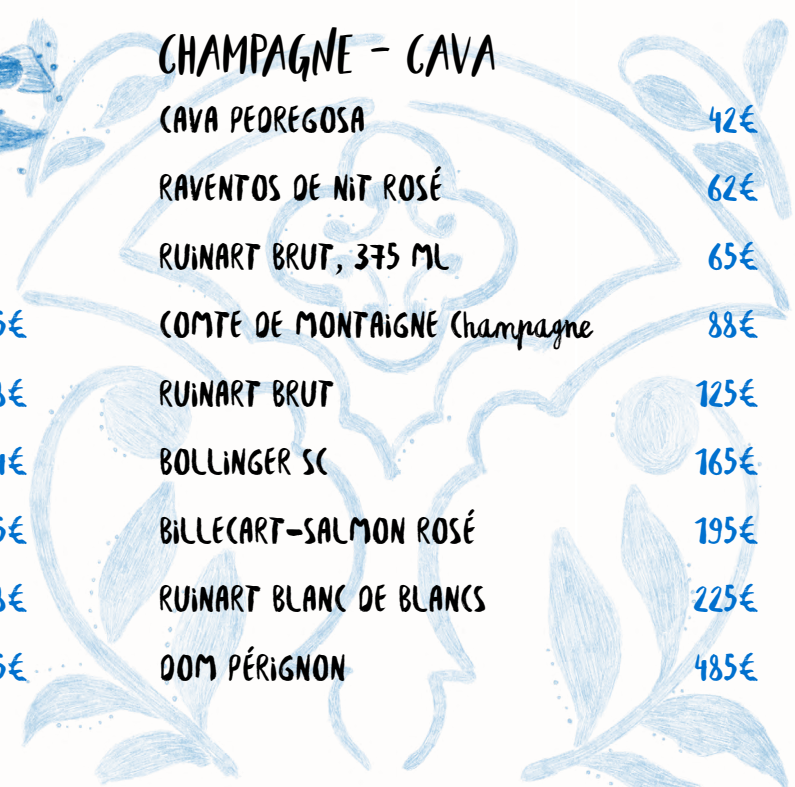
---

### VINO ROSADO ROSÉ WINE

BORN ROSÉ	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€
BILLECART-SALMON ROSÉ	195€
RUINART BLANC DE BLANCS	225€
DOM PÉRIGNON	485€





## VINO BLANCO WHITE WINE

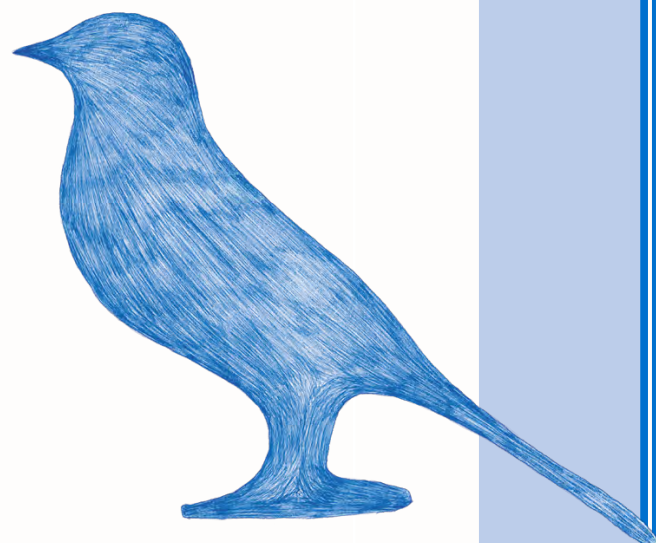
DIÉZ SIGLOS Verdejo, Rueda	35€
VIÑA ZORZAL Chardonnay, Navarra	40€
FENTO Albariño, Rías Baixas	43€
SOCAIRE Palomino fino, Cádiz	47€
UBE MIRAFLORES Palomino fino, Cádiz	47€
ANIMA MUNDI Xarel·lo, Penedès	42€
TENTENUBLO Viura, Malvasia, Rioja	45€
LEIRANA Albariño, Rías Baixas	55€
FINCA LA COLINA Sauvignon 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 Bierzo, 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€
TESALIA Petit Verdot, Tintilla de Rota, Syrah, Cádiz	60€
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 NS Tempranillo, Cab-Sauvignon, Ribera del Duero	330€
CHÂTEAU LYNCH-BAGES Cab-Sauvignon, Merlot, Cab-Franc, Pauillac, Francia	380€



— • • —

## 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€

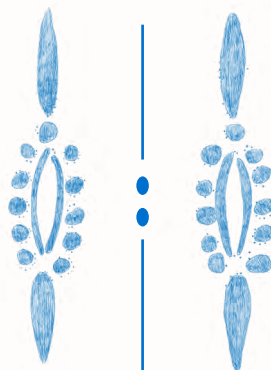


# COMBINADOS Y LICORES LONG DRINKS AND SPIRITS



## 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€

