



---

## *- Entrantes -*


<b>Quesos de la Sierra</b>	17,50
Curado, al romero y añejo de cabra Payoya con confitura y frutos secos.	
<b>Papas Bravas</b>	10,25
Mayonesa de kemchee, soja y 7 especias japonesas.	
<b>Alcachofas fritas</b>	17,20
Hummus de calabaza, huevo poché y jamón ibérico aliñado con aceite de trufa.	
<b>Surtido de Ibéricos</b>	17,75
Salchichón, lomo, chorizo y jamón ibéricos con tomate y AOVE.	
<b>Buñuelos aireados de bacalao</b>	12,95
Masa esponjosa con bacalao confitado y alioli de tinta de calamar.	
<b>Anchoa "0,0"</b>	7,95
Pipirrana y tostas de Setenil, encurtidos, AOVE y tierra de aceitunas negras.	
<b>Ensaladilla Rusa "El Mirador"</b>	9,50
Patatas y zanahorias con atún, mayonesa casera y un "huevo frito".	
<b>Ajoblanco y atún</b>	12,75
Sopa fría de almendras y leche de coco, con tartar de atún en marinado japonés y sésamo.	

## *- Ensalada de la huerta -*

<b>Picadillo de tomate Rosa</b>	12,25
Ventresca de atún, cebolla roja encurtida, sal de algas y AOVE Setenileño.	
<b>Ensalada Mirador</b>	13,50
Mezclum de lechugas, fundente de queso de cabra, tomates cherry y pollo crujiente rebozado con vinagreta de miel de Setenil.	

## *- Un viaje por el mundo -*

<b>Pollo Tikka (2 uds.)</b>	12,95
Brocheta de pollo mariando en yogur y salsa tikka masala, cebolla morada, tomate, hierbabuena y aliño indú en torta de maíz.	
<b>Tacos mejicanos (2 uds.)</b>	12,50
Carrillada de cerdo con guacamole, pico de gallo, cebolla encurtida y salsa chile chipotle.	
<b>Pastela marroquí (2 uds.)</b>	12,75
Pollo de campo guisado con especias morunas, frutos secos y un toque dulce, envuelto en una masa fina y crujiente.	





---

## *- Selección del Mar -*

<b>Lomo de Bacalao</b> Confitado a baja temperatura con crema de coliflor rustida y verduritas de temporada.	<b>16,95</b>
<b>Atún encebollado</b> Lomo con reducción de jugo de encebollado tradicional al oloroso, cebollitas dulces y polvo de alga.	<b>16,75</b>

## *- De la Sierra de Cádiz -*

<b>Arroz meloso de rabo de toro</b> Setas de temporada, espárragos del valle y rabo de toro desmigado.	<b>17,50</b>
<b>Revuelto Setenil</b> Espárragos verdes, morcilla de Setenil y jamón ibérico con huevos camperos.	<b>18,25</b>
<b>Carillada de Cerdo Ibérico</b> Reducción de vino tinto y crema especiada de boniato.	<b>16,95</b>
<b>Risotto de Ibérico y payoyo.</b> Abanico Ibérico, alcachofas, queso payoyo y aceite de trufa.	<b>16,50</b>
<b>Lingote de Toro en salsa Mirador</b> Rabo de toro cocinado a fuego lento y desmigado con patatas confitadas, verduras de temporada y demi-glacé de sus jugos.	<b>21,75</b>
<b>Pata de Cordero Lechal</b> Cocinada a baja temperatura al aroma de ajo y romero, patatas caseras y pimientos pajarito.	<b>24,50</b>
<b>Abanico Ibérico</b> Puré trufado, manzana asada y verduras glaseadas.	<b>22,25</b>
<b>Lomo bajo de tenera</b> De maduración controlada, verduras glaseadas y patatas fritas.	<b>24,50</b>

## *- Momento Dulce -*

<b>Brownie</b> Brownie de chocolate fundente y naranja, helado de turrón, polvo de galletas y crema de avellana.	<b>6,50</b>
<b>Tarta de Queso</b> Tarta de quesos de Cádiz y confitura de frutos rojos.	<b>6,25</b>
<b>Bizcocho Setenil</b> Elaborado de manera tradicional con AOVE y matalauva, crema de hierbabuena y helado de yema tostada.	<b>6,25</b>

