



- Entrantes -

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

- Ensalada de la huerta -

Picadillo de tomate Rosa	12,25
Ventresca de atún, cebolla roja encurtida, sal de algas y AOVE Setenileño.	
Ensalada Mirador	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 -

Pollo Tikka (2 uds.)	12,95
Brocheta de pollo mariando en yogur y salsa tikka masala, cebolla morada, tomate, hierbabuena y aliño indú en torta de maíz.	
Tacos mejicanos (2 uds.)	12,50
Carrillada de cerdo con guacamole, pico de gallo, cebolla encurtida y salsa chile chipotle.	
Pastela marroquí (2 uds.)	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 -

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

- De la Sierra de Cádiz -

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

- Momento Dulce -

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

