



EL MIRADOR
RESTAURANTE

exquisite experience



*Cada plato revela una historia, cada sabor una emoción
Nuestra cocina trasciende texturas creando experiencias que subliman los sentidos*

*Each dish reveals a story, each flavor an emotion.
Our cuisine transcends textures, creating experiences that elevate the senses.*

ENTRANTES STARTERS



Tomate en texturas 20€

TOMATE CONFITADO EN NARANJA Y ALMENDRA MARCONA,
TOMATE AHUMADO, JUGO DE TOMATE, MOZZARELLA DI BUFALA,
ACEITE OLIVA DE SALAZÓN Y HUEVA DE MARUCA RALLADA

Tomato in Textures

CONFITED TOMATO WITH ORANGE, MARCONA ALMONDS,
SMOKED TOMATO, TOMATO JUICE, MOZZARELLA DI BUFALA,
SALTED OLIVE OIL, AND GRATED MARUCA ROE



SELECCIÓN DE
texturas
selection of textures

Tataki de salmón marinado 19€

SÉSAMO, ESPÁRRAGOS Y ESPUMA DE SRI RACHA

Salmon Tataki Marinade

SESAME, ASPARAGUS, AND SRI RACHA FOAM



Brioche tostada 19€

VACA MADURADA CONFITADA,
QUESO IDYAZABAL Y BLANQUETTE

Toasted Brioche

CONFITED AGED BEEF, IDYAZABAL
CHEESE AND BLANQUETTE



PLATOS DISHES

Crema de zanahoria 22€

CON AROMAS DE LA INDIA VIERA
A LA PLANCHA Y EMULSIÓN DE CORAL Y CONBAVA

Carrot Cream

WITH INDIAN AROMAS SEARED SCALLOP AND
CORAL & KAFFIR LIME EMULSION



Cerdo a baja temperatura 24€

HIERBAS DEL MEDITERRÁNEO
Y CREMA DE SETAS DE TEMPORADA

Slow-Cooked Pork

MEDITERRANEAN HERBS AND
SEASONAL MUSHROOM CREAM



Medallón de rape 24€

JUGO DE ESPINA, CREMA DE
APIO NABO Y KUMQUAT

Monkfish Medallion

SPINACH JUS CELERIAC CREAM AND KUMQUAT



CREACIONES
exclusivas
exclusive selection

SERVICIO DE PAN RECIÉN HORNEADO Y ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA 5€

Freshly baked bread service with extra virgin olive oil. 5€



GLUTEN



FRUTOS CÁSCARA



HUEVOS



MOSTAZA



LECHE



SULFITOS



APIO



SOJA



ALTRAMUCES



MOLUSCOS



CRUSTÁCEOS



CACAHUETES



PESCADO



SÉSAMO

Si tiene alguna alergia o intolerancia, le rogamos que lo informe a nuestro personal, para ofrecerle alternativas alimentarias.
If you have any allergies or intolerances, we kindly ask that you inform our staff to provide you with alternative food options.



Nuestro menú del chef *degustación* *Our chef's tasting menu degustation*

Amuse bouche

Brioche tostada, vaca madurada confitada,
queso Idiazabal y blanquette

Toasted brioche, confit aged beef, Idiazabal cheese, and blanquette

Primer pase First course

Tomate en texturas, tomate confitado en naranja
y almendra marcona, tomate ahumado,
jugo de tomate, mozzarella di bufala, aceite oliva
de salazón y hueva de maruca rallada.

Tomato in textures: orange-marinated tomato, yellow tomato, smoked tomato,
tomato juice, buffalo mozzarella, anchovy olive emulsion, and grated maruca roe

Segundo pase Second course

Crema de zanahoria, con aromas de la india,
viera a la plancha y emulsión de coral y conbaba

Carrot cream with hints of kaffir lime, grilled scallop, and coral and kaffir lime emulsion

Tercer pase Third course

Medallón de rape, jugo de espina,
crema de apio nabo y Kumquat

Monkfish medallion, spinach juice, turnip cream, and kumquat

Cuarto pase Fourth course

Cerdo curado cocinado a baja temperatura,
hierbas del mediterráneo y crema de setas de temporada

Slow-cooked cured pork, tender wheat risotto, and seasonal mushroom cream

Postre Dessert

Migniardise
Mignardises

SERVICIO DE PAN RECIÉN HORNEADO Y ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA 5€

Freshly baked bread service with extra virgin olive oil. 5€

79€

Si tiene alguna alergia o intolerancia, le rogamos que lo informe a nuestro personal, para ofrecerle alternativas alimentarias.
If you have any allergies or intolerances, we kindly ask that you inform our staff to provide you with alternative food options.

