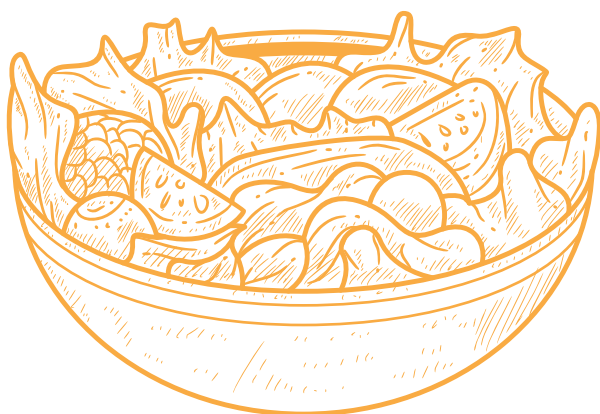
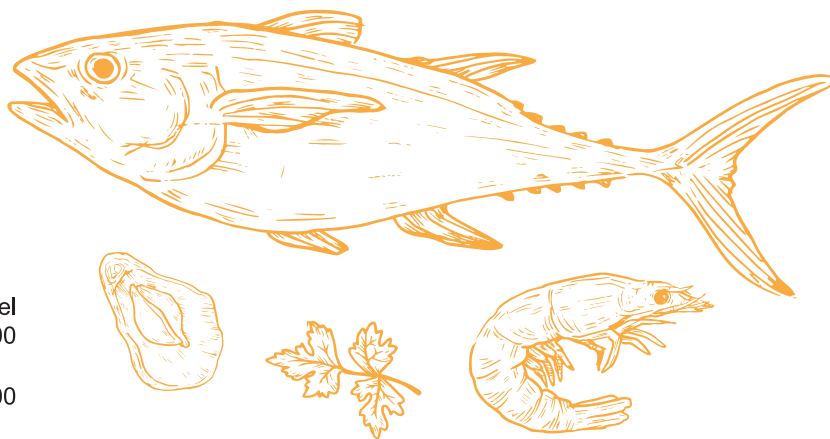


## ENTRANTES

### ENTRANTES FRÍOS

- Pastel de garopa con tostas**, alioli , salsa de pimiento del piquillo y falso caviar de garopa.....Ahumado 1200, Normal 1100
- Carpaccio de atún o serra**.....Ahumado 1200, Normal 1000
- Carpaccio de salmón marinado**.....1600
- Carpaccio de solomillo de ternera** al parmesano, pimienta negra y aceite de oliva virgen extra.....1400
- Carpaccio de calabacín**, rúcula, apio, parmesano, pimienta negra y aceite de oliva virgen extra.....900
- Tartar de atún**.....Ahumado 1200, Normal 1100
- Tartar "El Mirador"** (Con salmón y mango).....1400
- Ceviche de atún y mango**. (Atún macerado con cítricos, especias, leche de coco y mango).....1400
- Mejillones vinagreta**.....1100
- Pa amb tomàquet** (Tostas "a la catalana" con tomate natural, ajo y aceite de oliva virgen extra).....600
- Jamón ibérico "Pata Negra"** (100gr.).....1800
- Surtido de quesos e ibéricos**.....1700
- Ensalada Mixta** con atún fresco de Boa Vista.....1100
- Ensalada Caprese** con queso fresco de cabra de Boa Vista, rúcula y aceite de albahaca.....1100
- Ensalada César** con pollo empanado.....1200



### ENTRANTES CALIENTES

- Mejillones de la casa** (Con jamón ibérico en salsa picante)....1200
- Almejas a la marinera**.....1200
- Tigres** (Mejillones con salsa bechamel picante "a la valenciana").....1100
- Churros de pescado** con alioli y ensalada mixta.....1200
- Calamares fritos** "a la andaluza".....1100
- Gambas al ajillo**.....1200
- Gambas en tempura**, col estilo chino y salsa agri dulce.....700
- Croquetas de la casa** (De pescado, jamón ibérico y espinacas).....1100
- Papas arrugadas** "con mojo picón canario".....800
- Pimientos del piquillo** rellenos de atún.....1000
- Queso de cabra** a la plancha con mojo rojo, mojo verde y miel de caña.....700
- Queso de cabra "El Mirador"** (Empanado, con verduras a la plancha, rúcula, mermelada de cebolla al vino tinto).....1000
- Tortilla española** (Mín. 2 personas. Precio por persona)....600

# SEGUNDOS

**Paella mixta** (30 min. Mín 2 personas, precio por persona).....1400

**Paella de pescado y marisco** (30 min. Mín 2 personas, precio por persona).....1300

**Paella de marisco y langosta** (30 min. Mín 2 personas, precio por persona).....2400

**Paella vegetal** (30 min. Mín 2 personas, precio por persona).....1200

**Arroz caldoso con langosta** (30 min. Mín 2 personas, precio por persona).....2400



**Pescado del día a la plancha** (Consultar camarero/a)....1200

**Atún a la plancha**.....1300

**Parrillada de pescado y marisco** a la plancha.....2200

**Parrillada de pescado, marisco y langosta**.....3700

**Langosta** a la plancha.....3300

**Estofado de pulpo y marisco** al curry hindú.....1600



**Solomillo de ternera** a la pimienta verde y patata crema..1800

**Muslo de pollo relleno con gambas** servido con salsa de mariscos y arroz basmati.....1400

**Cordon Bleu** de lomo de cerdo con papas fritas caseras y mermelada de cebolla al vino Tinto.....1200

**Hamburguesa ibérica "El Mirador"** (Carne de cerdo 100% ibérica española, lechuga, tomate, jalapeño, mermelada de cebolla al vino tinto, crujientes de jamón serrano patanegra, queso semi-curado y salsa cheddar). Servido con papas caseras...1600

**Lasaña boloñesa** casera.....1100

**Lasaña vegetal** casera.....1000

**Si tienes alguna duda  
¡Consúltanos!**

# POSTRES

**Torrija** con miel de caña, helado de vainilla y un toque de ron.....600

**Crema catalana**.....500

**Brownie de chocolate** con helado de vainilla.....700

**Tarta de queso** con dulce de fresa.....600

**Postre de la casa**.....600

**Bola de helado**.....250



Café Expresso.....150

Cortado.....160

Café Largo.....160

Café con leche.....220

Carajillo con ron ó brandy.....250

