

## ANTIPASTI

### ANTIPASTI FREDDI

**Pastel de Garopa** con fette sottile di pane tostato e falso caviar garopa pesce (un paté squisito del pesce più apprezzato dell'isola).....Affumicato 1200, Normale 1100

**Carpaccio di serra o tonno**...Affumicato 1200, Normale 1000

**Carpaccio di salmone marinato**.....1600

**Carpaccio de filetto de manzo** con parmigiano, pepe nero e olio extra vergine di oliva.....1400

**Carpaccio di zucchine**, rucola, sedano, parmigiano grattugiato, pepe nero e olio extra vergine di oliva.....900

**Tartare di tonno**.....Affumicato 1200, Normale 1100

**Tartaro "El Mirador"** (Con salmone e mango).....1400

**Ceviche di tonno e mango** (Tonno macerato con agrumi, spezie, latte di cocco e mango).....1400

**Cozze vinaigrette**.....1100

**Pa amb tomàquet** (bruschette alla catalana con pomodori freschi schiacciati, aglio e olio extra vergine di oliva).....600

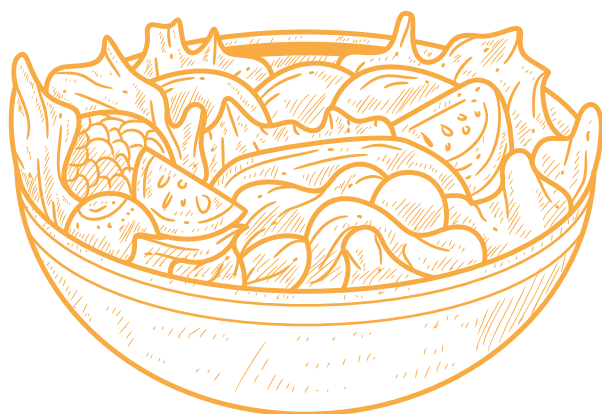
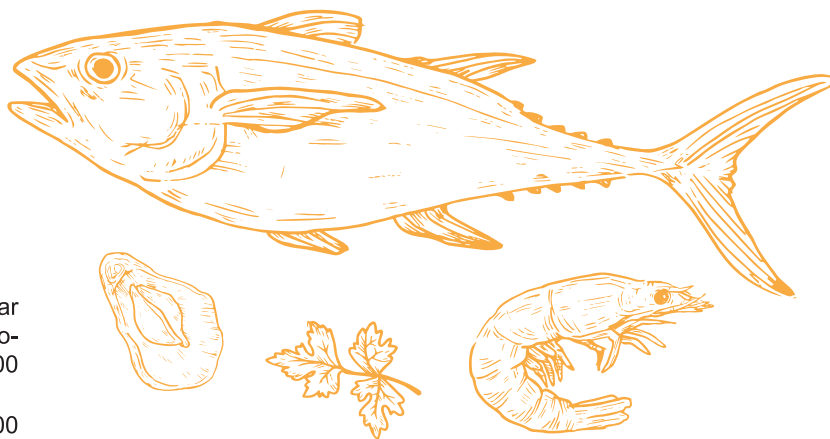
**Prosciutto Ibérico "Pata Negra"**(100gr.).....1800

**Selezione di formaggi e salumi iberici**.....1700

**Insalata Mista** con tonno fresco da Boa Vista.....1100

**Insalata Caprese** con formaggio fresco di capra da Boa Vista, rucola e olio di basilico.....1100

**Insalata Cesare** con pollo impanato.....1200



### ANTIPASTI CALDI

**Cozze "El Mirador"** (la nostra speciale ricetta con prosciutto iberico in salsa piccante).....1200

**Vongole alla marinara**.....1200

**Tigres** (le famose cozze valenciani ripiene con salsa besciamella lievemente speziata).....1100

**Churros de pescado**(bastoncini di pesce impanati con salsa aioli e insalate mista).....1200

**Calamari fritti** (stile andaluso).....1100

**Gambas al ajillo** (gamberi all'aglio).....1200

**Gamberi in tempura**, cavolo cinese e salsa agrodolce.....700

**Crocchette** (deliziosa ricetta fatta in casa di pesce fresco, spinaci e prosciutto iberico).....1100

**Papas arrugadas** (patate rugose con la salsa tradizionale delle Isole Canarie "mojo picón").....800

**"Peperoni de Piquillo"** arrostiti ripieni di tonno.....1000

**Formaggio di capra** alla griglia con salsa rossa, salsa verde e miele di canna.....700

**Formaggio di capra "El Mirador"** (impanato, con verdure, rucola, marmellata di cipolle con vino rosso).....1000

**Tortilla spagnola** (min. 2 persone, prezzo per persona)..600

# PIATTO PRINCIPALE

**Paella mista** (30 min, min. 2 persone, prezzo per persona).....1400

**Paella di Pesce e Frutti di Mare** (30 min, min. 2 persone, prezzo per persona).....1300

**Paella di Frutti di Mare e Aragosta** (30 min, min. 2 persone, prezzo per persona).....2400

**Paella di verdure** (30 min, min. 2 persone, prezzo per persona).....1200

**Arroz caldoso con langosta** (Riso con Aragosta) (30 min, min. 2 persone, prezzo per persona).....2400



**Pesce del giorno alla griglia** (consultare il cameriere)....1200

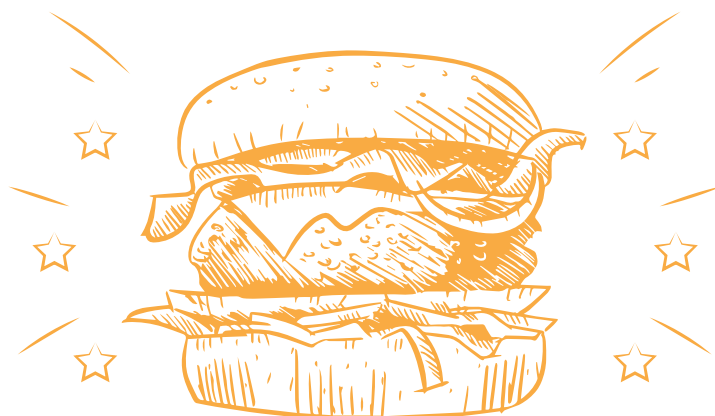
**Tonno alla griglia**.....1300

**Grigliate di pesce e frutti di mare**.....2200

**Pesce alla griglia, frutti di mare e aragosta**.....3700

**Aragosta alla griglia**.....3300

**Polpo al curry indiano** e spezzatino di pesce.....1600



**Filetto di manzo** al pepe verde e crema di patate.....1800

**Coscia di pollo ripiena con gamberi** servito con salsa di frutti di mare e riso basmati.....1400

**Cordon Bleu** de lonza di maiale con patatine fritte fatte in casa e peperoni saltati e marmellata di cipolla vino rosso.....1200

**Hamburger iberico "El Mirador"** (maiale iberico spagnolo 100%, lattuga, pomodoro, jalapeño, marmellata di cipolle con vino rosso, prosciutto croccante di patanegra serrano, formaggio semi stagionato e salsa cheddar). Servito con patate fatte in casa.....1600

**Lasagna bolognese** fatta in casa.....1100

**Lasagna di verdure** fatta in casa.....1000

**Se avete domande  
Chiedici!**

## DESSERT

**Torrija** (una deliziosa torta con miele di palma, gelato di vaniglia e un tocco di rum).....600

**Crema catalana** (crema caramellata bruciata).....500

**Brownie de cioccolato** con gelato.....700

**Torta di formaggio** con marmellata di fragole.....600

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

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



**Caffè espresso**.....150

**Caffè macchiato**.....160

**Caffè lungo**.....160

**Caffè con latte / Cappuccino**.....220

**Carajillo** (espresso con rum o brandy).....250

