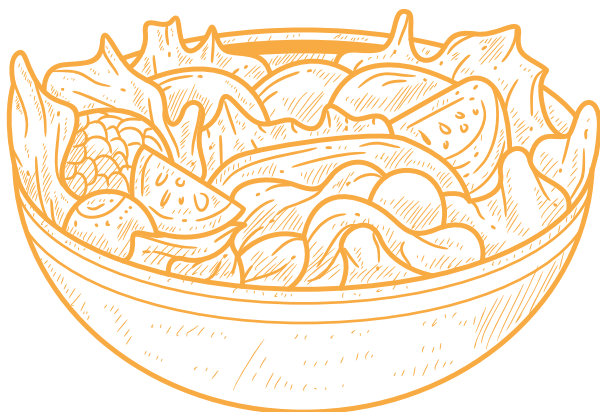
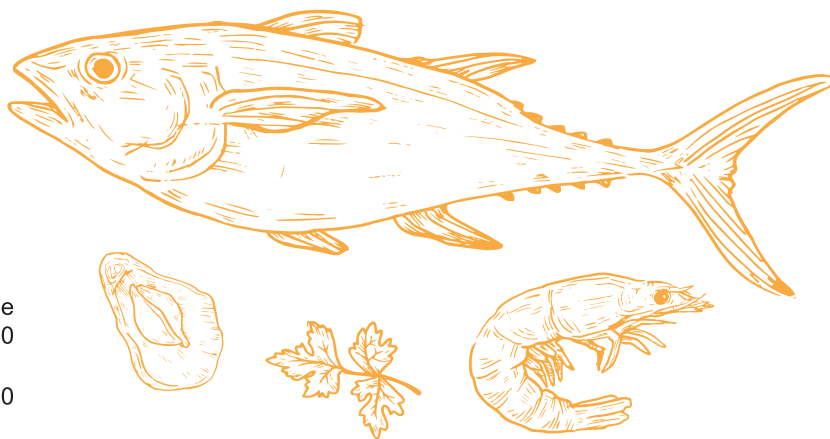


ENTRADAS

ENTRADAS FRIAS

- Pastel de Garopa** (mousse de garopa caseiro com torradas e alioli e false caviar garopa).....Fumado 1200, Normal 1100
- Carpaccio de serra o atum**.....Fumado 1200, Normal 1000
- Carpaccio de salmão marinado**.....1600
- Carpaccio de filé mignon** com queijo parmesano, pimenta preta e azeite virgem extra.....1400
- Carpaccio abobrinha**, rúcula, aipo, queijo parmesão ralado e pimenta preta e azeite virgem extra.....900
- Tartare de atum**.....Fumado 1200, Normal 1100
- Tártaro "El Mirador"** (Com salmão e manga).....1400
- Ceviche de atum e manga** (atum macerado com frutas cítricas, especiarias, leite de coco e manga).....1400
- Mexilhões vinagrete**.....1100
- Pa amb tomàquet** (pão torrado estilo catalão com tomate, alho e azeite virgem extra).....600
- Presunto Ibérico "Pata Negra"** (100gr.).....1800
- Sortido de queijos e ibéricos**.....1700
- Salada Mista** com Atum fresco da Boa Vista.....1100
- Salada Caprese** com queijo de cabra da Boa Vista, rúcula e azeite de manjeriço.....1100
- Salada Caesar** com frango panado.....1200



ENTRADAS QUENTES

- Mexilhões "El Mirador"** (uma receita caseira especial com presunto ibérico com molho picante).....1200
- Marinara mariscos**.....1200
- "Tigres"** (os famosos mexilhões recheados com bechamel picante ao estilo valenciano).....1100
- Churros de pescado** (espetada de peixe com molho alioli salada mista).....1200
- Lulas fritas** (estilo andaluz).....1100
- Gambas al ajillo** (camarões ao alho e óleo).....1200
- Camarão em tempura**, repolho de estilo chinês e molho agri-doce.....700
- Croquetes** (deliciosa receita caseira de peixe fresco, espinafre e presunto ibérico).....1100
- Papas arrugadas** (batatas enrugadas com o tradicional "mojo picón canario").....800
- Pimentos do "Piquillo"** assados recheados com atum....1000
- Queijo de cabra** grelhado com mojo vermelho, mojo verde e mel de cana.....700
- Queijo de cabra "El Mirador"** (à milanesa, com legumes grelhados, rúcula, marmelada de cebola com vinho tinto).....1000
- Tortilha espanhola** (mín 2 pessoas, preço por pessoa).....600

PRATO PRINCIPAL



Paella Mista (30 min, mín 2 pessoas, preço por pessoa).... 1400

Paella de peixe e marisco (30 min, mín 2 pessoas, preço por pessoa)..... 1300

Paella Frutos do Mar e Lagosta (30 min, mín 2 pessoas, preço por pessoa)..... 2400

Paella de legumes (30 min, mín 2 pessoas, preço por pessoa)..... 1200

Arroz caldoso com Lagosta (30 min, mín 2 pessoas, preço por pessoa)..... 2400



Peixe fresco do dia (pergunte ao seu garçom)..... 1200

Atum grelhado..... 1300

Grelhada mista de peixe e marisco..... 2200

Peixe grelhado, frutos do mar e lagosta..... 3700

Lagosta grelhada..... 3300

Polvo indiano curry e ensopado de frutos do mar..... 1600



Filé mignon com pimenta verde e batatas cremosas..... 1800

Coxa de frango recheado com camarões, servida com molho de frutos do mar e arroz basmati..... 1400

Cordon Bleu de lombo de porco com batatas fritas caseiras e pimentão refogado e marmelada de cebola vinho tinto..... 1200

Hambúrguer ibérico "El Mirador" (carne de porco ibérica 100% espanhola, alface, tomate, jalapeño, geléia de cebola com vinho tinto, presunto crocante com patanegra, queijo semi-curado e molho cheddar). Servido com batatas caseiras..... 1600

Lasanha à bolonhesa caseira..... 1100

Lasanha de legumes caseira..... 1000

Se você tiver alguma dúvida Pergunte-nos!

SOBREMESA

Torrija (uma deliciosa rabanada com mel de cana, gelado de baunilha e um toque de rum)..... 600

Crema catalana (cream caramel flambeado)..... 500

Brownie de chocolate com gelado..... 700

Bolo de queijo com doce de morango..... 600

Sobremesa da Casa..... 600

Bola de gelado..... 250



Café Espresso..... 150

Garoto..... 160

Café longo/Americano..... 160

Café com leite / Cappuccino..... 220

Carajillo (Espresso com rum o brandy)..... 250

