

RESTAURANTE
EL Mirador

COLD STARTERS

ENTRANTES FRIOS

ACORN-FED IBERIAN HAM <i>JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA</i> “Cristal” bread, organic tomato, AOVE (olive oil) <i>Pan de cristal, tomate ecológico, AOVE</i>	35/+15 €	TUNA TARTAR <i>TARTAR DE ATÚN</i> Mango, coriander, almonds, soufflé bread <i>Mango, cilantro, almendras, pan suflado</i>	33/+12 €
ANCHOVIES FROM SANTOÑA "oo <i>ANCHOAS DE SANTOÑA "oo</i> Piquillo peppers, “cristal” bread, AOVE (olive oil) <i>Pimiento del piquillo, pan de cristal, AOVE</i>	31 €	RED SHRIMP AND SCALLOP TARTAR <i>TARTAR GAMBA ROJA Y VIEIRAS</i> Green apple, ginger, chive emulsion <i>Manzana verde, jengibre, emulsión de cebollino</i>	25 €
FRESH OYSTERS (4 pieces) <i>OSTRAS AL NATURAL (4 unidades)</i> Lime pearls, seaweed <i>Perlas de lima, algas</i>	37/+15 €	AVOCADO SALMOREJO <i>SALMOREJO DE AGUACATE</i> Lobster, pineapple chutney from El Hierro <i>Bogavante, chutney de piña de El Hierro</i>	20 €
BEETROOT CARPACCIO <i>CARPACCIO DE REMOLACHA</i> Lobster, yoghurt, apple, mango and passionfruit vinaigrette <i>Bogavante, yogur, manzana, vinagreta de mango y maracuyá</i>	36/+15 €	“TIRADITO” MEDREGAL <i>“TIRADITO” DE MEDREGAL</i> “Tiger’s milk” with yellow chili, crispy sweet potato, cilantro, tender corn <i>“Leche de tigre” de ají amarillo, crujiente de batata, cilantro, choclo tierno</i>	23 €
TUNA BELLY SALAD <i>ENSALADA DE VENTRESCA DE ATUN</i> Seasonal green leaves, selection of heirloom tomatoes, avocado, cucumber, sherry vinaigrette, AOVE <i>Hojas verdes de temporada, selección de tomates antiguos, aguacate, pepino, vinagreta de jerez, AOVE</i>	21€	STEAK TARTAR <i>TARTAR DE SOLOMILLO</i> Mustard, anchovies, pickles, capers <i>Mostaza, anchoas, pepinillos, alcaparras</i>	26€

*All prices are expressed in euros and includes 7% local tax IGIC.
Los precios son expresados en euros e incluyen 7% impuesto local IGIC.*

*If you have any concerns regarding food intolerances,
please advise our Ladies & Gentlemen prior to ordering.*

Service, bread and appetizers 3.50 € per person

RESTAURANTE

EL Mirador

HOT STARTERS

ENTRANTES CALIENTE

FRESH SHRIMP <i>GAMBAS FRESCAS</i> In salt A la sal	33/+13 €	GRILLED SCALLOPS <i>VIEIRAS A LA PLANCHA</i> Corn and ginger puree, baby corn on the cob, seasonal truffle <i>Puré de maíz y jengibre, mini mazorca, trufa de temporada</i>	24 €
CALAMARI <i>CALAMARES</i> Mild alioli, lemon <i>Alioli suave, limón</i>	27/+8 €	OCTOPUS <i>PULPO</i> Rustic tomato-pepper sofrito, creamy mashed potatoes, fresh seasonal sprouts <i>Sofrito rustico de tomate-pimiento, puré de papa cremoso, brotes frescos de temporada</i>	25/+7 €
CLAMS <i>ALMEJAS</i> Light white wine and parsley sauce <i>Salsa ligera de vino blanco y perejil</i>	33/+13 €	ROASTED AUBERGINE <i>BERENJENA ASADA</i> Blue cheese cream, beetroot, fresh goat's curd, pumpkin seeds <i>Crema de queso azul, remolacha, requesón fresco de cabra, pipas de calabaza</i>	19 €
CROQUETTES OF THE DAY <i>CROQUETAS DEL DÍA</i> Lemon mayonnaise <i>Mayonesa de limón</i>	19 €	BABY SQUID <i>CHIPIRONES</i> Stuffed of mushrooms, chive cream, mushroom glaze <i>Rellenos de setas, crema de cebolleta, glaseado de hongos</i>	23€
VEGETABLE TEMPURA <i>TEMPURA DE VERDURAS</i> Soy sauce, palm honey from La Gomera <i>Salsa de soja, miel de palma de La Gomera</i>	21 €		

All prices are expressed in euros and includes 7% local tax IGIC.
Los precios son expresados en euros e incluyen 7% impuesto local IGIC.

If you have any concerns regarding food intolerances,
please advise our Ladies & Gentlemen prior to ordering.

Service, bread and appetizers 3.50 € per person

RESTAURANTE

EL Mirador

OUR RECOMENDATION NUESTRA RECOMENDACIÓN

SEA BASS IN CRUSTED SALT | LUBINA A LA SAL

Canarian mojos, wrinkled "Bonita" potatoes, local salad
Minimum for two persons • 35 minutes preparation time
Price per person

Mojos canarios de receta artesanal, papas "bonita" arrugada, ensalada de producto local
Mínimo para dos personas • 35 minutos de preparación
Precio por persona

37 €

"Locally sourced | Origen local"

OTHER SUGGESTIONS OTRAS SUGERENCIAS

COD | BACALAO

Sweet potato puree, seasonal mushrooms,
mushroom broth, ginger oil
*Puré de batata, setas de temporada, caldo
de hongos, aceite de jengibre*

36 €

FREE-RANGE CHICKEN SUPREME |
SUPREMA DE POLLO DE CORRAL

Curry sauce, date puree, pistachios, wild
asparagus
*Salsa de curry, puré de dátiles, pistachos
espárragos trigueros*

32 €

LOCAL FISH | PESCADO LOCAL

Carrot puree, fennel sauce, green oil, snow
peas
*Puré de zanahoria, salsa de hinojo, aceite
verde, tirabeques*

36 €

GALICIAN BEEF TENDERLOIN |
SOLOMILLO DE TERNERA GALLEGA

Traditional mashed potato, glazed
shallots, seasonal truffles
*Puré de papa tradicional, chalotas
glaseadas, trufa de temporada*

44/+11 €

HAKE "IN YELLOW" |

MERLUZA EN AMARILLO

Cream of squid and saffron cream, sautéed
edamame
*Crema de calamar y azafrán, edamames
salteados*

36 €

GRILLED LOBSTER (650 gr) |
BOGAVANTE A LA PLANCHA (650 gr)

Hollandaise sauce, green salad
Salsa Holandesa, ensalada verde

79/+26 €

CREAMY SQUID RICE |

ARROZ CREMOSO DE CALAMAR

Baby squid, octopus, citrus mayonnaise
Chipirones, pulpo y mayonesa cítrica

36 €

All prices are expressed in euros and includes 7% local tax IGIC.
Los precios son expresados en euros e incluyen 7% impuesto local IGIC.

*If you have any concerns regarding food intolerances,
please advise our Ladies & Gentlemen prior to ordering.*

Service, bread and appetizers 3.50 € per person

RESTAURANTE
EL Mirador

RICE
ARROCES

Minimum for two persons • 35 minutes preparation time
Price per person

Mínimo para dos personas • 35 minutos de preparación
Precio por persona

BAKED RICE WITH MEAT |
ARROZ DE CARNE AL HORNO
Low temperature glazed beef ribs, “savora”
mustard
Costilla de ternera a baja temperatura
glaseada, mostaza “savora”

36 €

BAKED RICE WITH RED TUNA |
ARROZ DE ATÚN ROJO AL HORNO
Tataki, edamame, mayonnaise, soy sauce
Tataki, edamames, mayonesa, salsa de
soja

33 €

SEAFOOD RICE |
ARROZ DE MARINERO
Mussels, prawns and local fish of the day
Mejillones, langostinos y pescado del día

35 €

BAKED VEGETABLE RICE |
ARROZ DE VERDURAS AL HORNO
“Bimi”, snow peas, seasonal mushrooms,
Truffle emulsion
“Bimi”, tirabeques, setas de temporada.
Emulsión de trufa

28 €

BROTHY RICE WITH LOBSTER |
ARROZ CALDOSO DE BOGAVANTE
Canadian lobster
Bogavante Canadiense

49/+15 €

IBERIAN SECRET RICE |
ARROZ DE SECRETO IBERICO
Black Garlic Chutney
Chutney de ajo negro

33€

Scan here to view our Vegetarian & Kosher menu
Escanea aquí para ver nuestro menú Vegetariano & Kosher



All prices are expressed in euros and includes 7% local tax IGIC.
Los precios son expresados en euros e incluyen 7% impuesto local IGIC.

If you have any concerns regarding food intolerances,
please advise our Ladies & Gentlemen prior to ordering.

Service, bread and appetizers 3.50 € per person

RESTAURANTE
EL Mirador

DESSERTS | *POSTRES*

RED FRUIT INFUSION |
INFUSION DE FRUTOS ROJOS

Soft cheese ice-cream, lime biscuit
Helado suave de queso, galleta de lima

12 € CREAMY BAKED CHEESE TART |
TARTA UNTUOSA DE QUESO AL HORNO

Sheep's cheese, mascarpone cheese,
homemade jam of the day
*Queso de oveja, queso mascarpone,
confitura casera del día*

13 €

MANGO AND CHOCOLATE |
MANGO Y CHOCOLATE

Mango panna cotta, lime, olive oil,
creamy “Guanaja 70%” chocolate,
slightly spicy, coconut foam, bitter cocoa
crunch
*Pannacotta de mango, lima, aceite de
oliva, cremoso de chocolate “Guanaja
70%”, ligeramente **picante**, espuma de
coco, crujiente de cacao amargo*

12 € BOUGATSA | BOUGATSA

Crispy filo pastry, Iranian pistachio custard,
vanilla ice cream
*Masa crocante de pasta filo, crema
pastelera de pistacho iraní, helado de
vainilla*

11 €

CHOCOLATE | CHOCOLATE

“Guanaja 70%” chocolate coulant,
“Komuntu 80%” cream, cocoa sponge,
cinnamon crisp
*Coulant de chocolate “Guanaja 70%”,
crema de “Komuntu 80 %”, esponja de
cacao, crujiente de canela*

14€ POP CORN | PALOMITAS

Creamy mascarpone Chantilly, crunchy corn,
salted toffee, popcorn ice cream, caramelized
popcorn
*Chantilly cremosa de mascarpone, maíz
crujiente, tofe salado, helado de palomitas,
palomitas caramelizadas*

10 €

HOMEMADE CREAM |
HELADOS HECHOS EN CASA

Chocolate, vanilla, caramel, cheese
Chocolate, vainilla, caramelo, queso

4,50€ HOMEMADE SORBETS | *SORBETES HECHOS
EN CASA*

Strawberry, lemon, passion fruit, mojito
Fresa, limón, maracuyá, mojito

4,50€

*All prices are expressed in euros and includes 7% local tax IGIC.
Los precios son expresados en euros e incluyen 7% impuesto local IGIC.*

*If you have any concerns regarding food intolerances,
please advise our Ladies & Gentlemen prior to ordering.*