

El Mirador de Carboneras

ENTRANTES

Selección de croquetas artesanas <i>Jamón ibérico, carrillera y bogavante · 6 unidades</i>	14,50 €
Crujiente de gamba en tempura ligera <i>6 unidades</i>	15,00 €
Mejillones en salsa marinera tradicional	15,00 €
Tartar de salmón fresco aliñado	19,50 €
Tequeños venezolanos artesanos <i>Receta de nuestro chef Abraham Dávila · 8 unidades</i>	15,00 €
Huevos rotos ecológicos con jamón ibérico	17,50 €
Zamburiñas en su salsa <i>6 unidades</i>	16,00 €

ENSALADAS

Tomate almeriense de temporada con melva canutera	22,00 €
Salteado de verduras de la tierra al wok	18,00 €
Ensalada templada de queso de cabra y nueces <i>Con vinagreta de mango y miel</i>	18,00 €
Ensalada El Mirador <i>Nuestra versión más completa</i>	15,00 €

CARNES

Suprema de pollo de corral a la plancha <i>Con verdura salteada o patata tradicional</i>	19,00 €
Pluma ibérica a la brasa <i>Con patatas gajo</i>	22,00 €
Solomillo de bellota <i>Con guarnición de temporada</i>	26,00 €
Entrecot de vaca madurada <i>300 g</i>	32,00 €
Hamburguesa Angus de autor <i>Con pulled pork, bacon crujiente y queso fundido</i>	22,00 €

ARROCES

Precio por persona · Mínimo 2 personas

Arroz Marea <i>Chistorra, calamar y gamba local, con mayonesa de kimchi y alga nori</i>	22,50 €
Arroz meloso de pulpo <i>Servido en cazuela de barro</i>	27,00 €
Arroz del señoret con alioli	20,00 €

*Se recomienda realizar reserva previa
para los arroces.*

*Disponemos de otros arroces fuera de carta
por encargo. Consulte a nuestro personal de sala.*

PESCADOS

Bacalao confitado a 65° <i>Con verdura de temporada o patata</i>	27,00 €
Calamar nacional a la plancha <i>300 g</i>	29,50 €
Lubina a la plancha <i>Con mojo de ajo</i>	24,50 €
Pata de pulpo a la gallega	25,00 €
Sepia en salsa colorá	20,00 €

POSTRES

Tarta de queso cremosa al horno	7,50 €
Coulant de chocolate negro con helado	8,50 €
Lemon pie con merengue tostado	7,50 €
Plato de fruta fresca de temporada	7,50 €

Solicite a nuestro personal las sugerencias del día.

VINOS

EL MIRADOR DE CARBONERAS

VINOS TINTOS



Miros de Ribera Cosecha	45 €
<i>Ribera del Duero</i>	
Tarsus	30 €
<i>Ribera del Duero</i>	
Nexus Cosecha	35 €
<i>Ribera del Duero</i>	
Arzuaga	45 €
<i>Ribera del Duero</i>	
Pago de Capellanes	50 €
<i>Ribera del Duero</i>	
Ramón Bilbao	30 €
<i>Rioja</i>	
López de Haro	25 €
<i>Rioja</i>	
Vino Joven Ecológico	20 €
<i>Almería</i>	
Bodega Perfer	20 €
<i>Almería</i>	
Tempranillo de la Casa	20 € botella 4 € copa

VINOS BLANCOS



Verdejo de la Casa	20 € botella 4 € copa
Bodega Perfer	20 €
<i>Almería</i>	
Godello Fraga do Corvo Sobre Lías	40 €
<i>Valdeorras</i>	
Godello El Zarzal	40 €
<i>Valdeorras</i>	
Lusco Albariño	40 €
<i>Rías Baixas</i>	

VINOS ROSADOS



Coral	20 € botella 4 € copa
Bodega López de Haro	20 € botella 4 € copa

CAVAS Y CHAMPAGNES



Cava de la Casa	20 €
Juvé & Camps Etiqueta Púrpura	65 €
Llopart Brut Rosé Reserva	50 €
Moët & Chandon Impérial	80 €
Moët & Chandon Ice	100 €



*Una selección pensada para acompañar
la cocina mediterránea de El Mirador.*