

A blue-toned illustration of a bird perched on a table with jars and a chair on a porch. The scene is rendered in a sketchy, watercolor style. The bird is perched on the edge of a table that holds several jars. A chair is visible in the background. The foreground shows a wooden deck with a railing. The overall mood is serene and quiet.

# EL MIRLO DESAYUNO

## DESAYUNO - BREAKFAST

10:30 - 12:00

### TOSTADA PAN MACHO

8€

Tomate triturado, aceite de oliva virgen extra

#### PAN MACHO TOAST

*(crushed tomato, extra virgin olive oil)*

### TOSTADA CAMPERA

15€

Aguacate, pimienta asada, huevo campero  
(pochado o frito)

#### FREE RANGE TOAST

*Avocado, roasted pepper, free-range egg  
(poached or fried)*

### TOSTADA IBÉRICA

16€

Queso payoyo, jamón ibérico, tomate castellana

#### IBERIAN TOAST

*Payoyo cheese, iberian ham, tomato "castellana"*

### TOSTADA EL MIRLO

16€

Tomate castellana, aguacate, ajo asado,  
ventresca de atún

#### EL MIRLO TOAST

*Tomato "castellana", avocado,  
roasted garlic, tuna belly*



### HUEVOS CAMPEROS AL GUSTO

74€

Tortilla o revueltos con: tomate, cebolla, pimiento, jamón ibérico, queso payoyo, atún

### FREE RANGE EGGS OF YOUR CHOICE

Omelette or scrambled with: tomato, onion, pepper, iberian ham, payoyo cheese, tuna

### YOGUR DE OVEJA LOCAL

8€

Natural, azucarado, fresa, melocotón

### LOCAL SHEEP YOGURT

Natural, sweetened, strawberry, peach

### BOWL DE FRUTA Y GRANOLA

74€

Kiwi, plátano, manzana, melón, fresa

### FRUIT AND GRANOLA BOWL

Kiwi, banana, apple, melon, strawberry

Tenemos a su disposición toda la información acerca de alérgenos e intolerancias en caso de ser requerida.

*We have all the necessary information regarding allergens available upon request.*





# EL MIRLO TAPAS

Aceitunas aliñadas 3€

Mixed marinated olives

Vaso de gazpacho 6€

Glass of gazpacho

Salmorejo con huevo y jamón ibérico 6€

Salmorejo with egg and iberian ham

Tartar de atún 14€

con patata machacada

Tuna tartar with crushed potatoes

Ensaladilla con ventresca de atún y mayonesa 10€

de aceite de oliva

Spanish potato salad, tuna and olive oil mayo

Salpicón de gambas con pimientos, 12€

aguacate y salsa rosa

Prawns, mixed peppers,

avocado and cocktail sauce



Pimientos de Padrón Padron peppers	10€
Patatas bravas estilo El Mirlo Brava potatoes El Mirlo style	9€
Calamares fritos con alioli Crispy calamari with aioli	14€
Puntillitas fritas con limón Crispy baby squid with lemon	15€
Croquetas de jamón Ham croquettes, per piece	4€/ud
Croquetas de choco Squid ink croquettes, per piece	4€/ud
Mini hamburguesa de atún Mini tuna burger	12€
Pulpo a la gallega Octopus with potatoes and pimenton	15€

Tenemos a su disposición toda la información acerca de alérgenos e intolerancias en caso de ser requerida.

Este establecimiento cumple con lo establecido en el RD 1420/2006 relativo a la prevención de la parasitosis por Anisakis. Todos nuestros pescados provienen de pesca sostenible.

*We have all the necessary information regarding allergens available upon request.*

*This establishment complies with the Royal Decree 1420/2006 regarding the prevention of parasitism by Anisakis. All our fish comes from sustainable fishing.*







# EL MIRLO





## ENTRANTES

### STARTERS



Gazpacho de tomates de la huerta con su guarnición Classic tomato gazpacho with garnish	12€
Ensaladilla con ventresca de atún y mayonesa de aceite de oliva Spanish potato salad, tuna belly, and olive oil mayo	18€
Ensalada de tomate castellana, cebolleta, aceitunas y vinagre de Jerez Tomato "castellana" salad, onion, olives and sherry vinaigrette	20€
Ensalada El Mirlo, lechuga, tomate, cebolla, atún, aceitunas y palmitos El Mirlo salad, lettuce, tomato, onion, tuna, olive, and heart of palm	18€
Mozzarella con tomates, aceite de albahaca y piñones Tomato and mozzarella salad, pinenuts and basil oil	19€
Salpicón de gambas con pimientos, aguacate y salsa rosa Prawns, mixed peppers, avocado and cocktail sauce	18€
Ceviche de pescado del día, aji amarillo y boniato Local fish ceviche, yellow aji and sweet potatoes	23€
Calamares fritos con alioli de ajo asado Crispy calamari with aioli	22€
Puntillitas fritas con alioli Crispy baby squid with roasted garlic aioli	23€
Borquetones fritos al limón Fried white anchovies with lemon	18€
Mix de croquetas jamón y choco Selection of iberian ham and squid croquettes	18€
Corazón de alcachofas plancha Grilled artichoke hearts	16€
Gambas al pil-pil Pil-pil prawns	22€
Pulpo a la plancha con patata machacada Grilled octopus with crushed potatoes	32€

## MARISCOS Y CONCHAS

### SEAFOOD AND SHELLFISH

Gamba roja alistada plancha o hervidas Alistada local red prawns grilled or boiled	38€
Cigalas a la plancha o hervidas Fresh langoustine grilled or boiled	32€
Almejas con vino blanco Sautéed clams with white wine	32€
Bogavante plancha o hervido Whole lobster grilled or boiled	60€



## ATÚN ROJO DE ALMADRABA

### ALMADRABA BLUE FIN TUNA

Tiradito de atún con ponzu de trufa Tuna tiradito with truffled ponzu sauce	32€
Dados de atún rojo con aceite de oliva Tuna tatake with extra virgin olive oil	30€
Tataxi de atún con salmorejo y almendras tostadas Tuna tataxi, tomato salmorejo and toasted almonds	32€
Costilla de atún adobada con salsa chimichurri Marinated tuna ribs with chimichurri sauce	27€
Albóndigas de atún en tomate, huevo frito y patata Tuna meatballs in tomato sauce with fried egg and potato	26€
Solomillo de atún a la plancha Grilled tuna tenderloin steak	32€





## PESCADOS ENTEROS

### WHOLE FISH



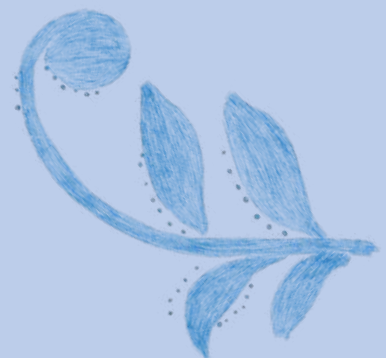
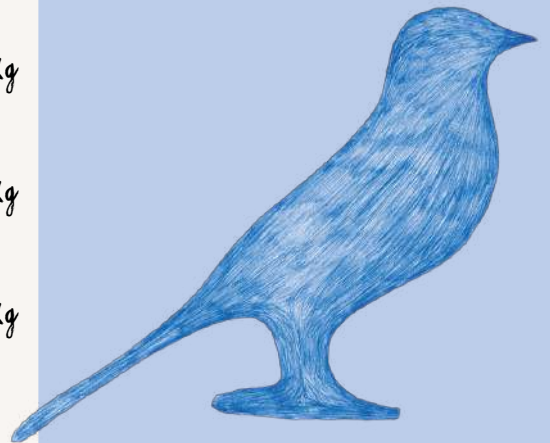
Lubina del estrecho a la sal o a la bilbaína Local whole sea bass in sea salt crust or with "bilbaína sauce"	75€/Kg
Gallineta frita Fried Mediterranean gallineta	80€/Kg
Lenguado a la bilbaína Lemon sole with "bilbaína sauce"	85€/Kg
Rodaballo a la bilbaína Turbot with "bilbaína sauce"	90€/Kg
Pargo a la plancha o toteña Red snapper grilled or with toteña sauce	90€/Kg
Uta plancha o toteña Uta fish grilled or with toteña sauce	80€/Kg

## NUESTROS ARROCES

(MÍNIMO 2 PERSONAS)

### OUR RICE (MINIMUM 2 PEOPLE)

Arroz de carabineros meloso Creamy red prawn carabinero rice	48€ p.p.
Arroz de bogavante caldoso Whole lobster rice in broth	45€ p.p.
Paella de marisco y pescados Seafood and fish paella	32€ p.p.
Paella de cerdo ibérico con espárragos Iberian pork paella with asparagus	29€ p.p.

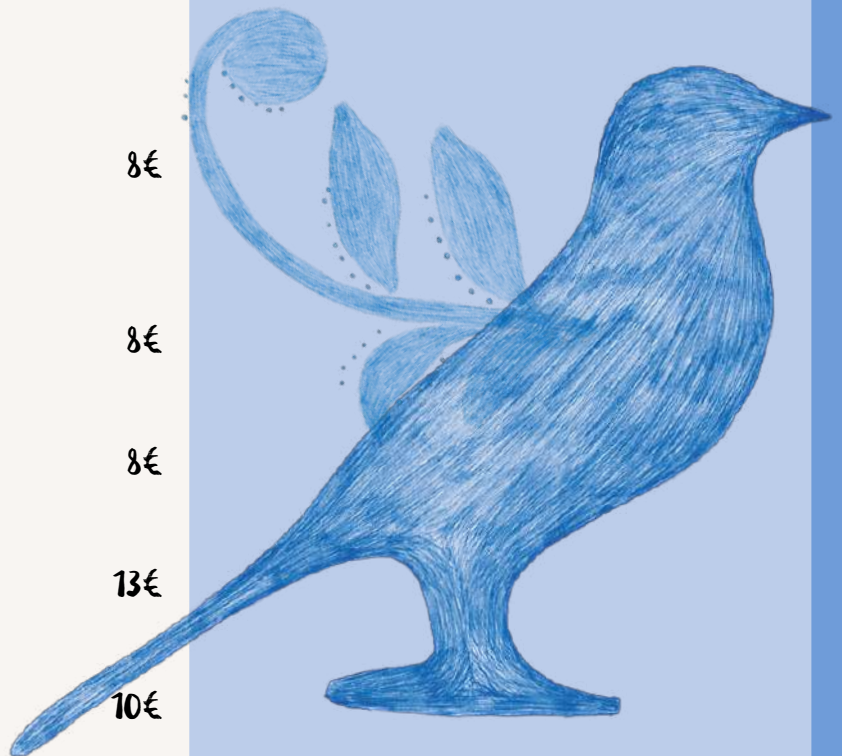


## DE LA TIERRA FROM THE LAND

Lomo de entrecôte 350 gr Beef entrecôte 350 gr	31€
Chuletas de cordero recental Baby lamb chops	30€
Solomillo de ternera retinta 200 gr Retinta beef tenderloin 200 gr	33€
Pollo coquelette al ajillo Baby chicken with garlic al ajillo	26€
Pluma de cerdo ibérico iberico pork "Pluma" loin	26€

## GUARNICIONES SIDE ORDERS

Patatas panaderas con cebolla confitada Sliced confit potatoes with onions	8€
Patatas fritas caseras Homemade fries	8€
Pimientos de piquillo caramelizados Caramelised piquillo peppers	8€
Pimientos de Padrón Padrón peppers	13€
Espárragos verdes a la plancha Grilled green asparagus	10€



Tenemos a su disposición toda la información acerca de alérgenos e intolerancias en caso de ser requerida. Este establecimiento cumple con lo establecido en el RD 1420/2006 relativo a la prevención de la parasitosis por Anisakis. Todos nuestros pescados provienen de pesca sostenible. Precios en EUROS. Aperitivo, €3

We have all the necessary information regarding allergens available upon request. This establishment complies with the Royal Decree 1420/2006 regarding the prevention of parasitism by Anisakis. All our fish comes from sustainable fishing. Prices in EUROS. Appetiser, €3



