

MIRADOR

DE SAN ANTÓN

Precios con IVA incluido.

Este establecimiento tiene a disposición de sus clientes información relativa a alergias e intolerancias alimentarias (página 7).

Español 1-7

English 9-15



PARA COMPARTIR

Jamón ibérico de bellota con mollete artesanal y tomate

- 32 € -

Selección de quesos andaluces con membrillo y frutos secos

- 16 € -

7 · 8

Ensaladilla rusa con ventresca de bonito en aceite

- 8,50 € -

3 · 4 · 5 · 7

Steak tartar de vaca madurada al Montilla-Moriles

- 16 € -

3 · 10 · 12

Tomate de la huerta aliñado con melva canutera de Cádiz

- 12 € -

4 · 5 · 12

Ensalada César con cogollos y queso Montefriño

- 15 € -

1 · 3 · 4 · 7

Patatas bravas

- 8 € -

1 · 6 · 8 · 12

Chicharrón de Cádiz

- 10 € -

Nuestras croquetas caseras

- 12 € -

1 · 3 · 7

Huevos rotos con cecina del Pazo de Recimil
y pimientos de Padrón

- 16 € -

3

Totopos de maíz con guacamole oaxaqueño
de aguacate de la Costa Tropical

- 15 € -

1 · 3 · 7 · 8 · 12

Tartar picante de atún rojo de Almadraza con salmorejo

- 25 € -

4 · 6 · 10 · 12

Pan artesano de harina ECO molturada a la piedra
y levadura de cerveza

- 3 € -

1 · 8 · 11



ENTRE PANES

Nuestra burger clásica de vaca madurada
del Pazo Recimil

- 22,50 € -

1 · 3 · 5 · 11

Rebanada de pan de hogaza
con tomate y jamón ibérico

- 12 € -

1 · 3 · 7

Brioche de cordero mozárabe

- 14,50 € -

1 · 3 · 7 · 11

Sándwich mixto

- 10 € -

1 · 3 · 7 · 11

Club sándwich

- 16 € -

1 · 3 · 7 · 11

Veggie burger

- 15 € -

1 · 3 · 7 · 11 · 12

PESCADOS

Lomo de bacalao confitado en ajoarriero de orejones

- 27 € -

4 · 12

Salmón con costra de pistacho y puré de chirivía

- 25 € -

4 · 7 · 8

Fritura de pescado a la andaluza

- 18 € -

1 · 2 · 4 · 14

CARNES

Magret de pato con chutney de mango y cítricos

- 24 € -

12

Carrillera de vaca a baja temperatura con boniato
y chips de patata violeta

- 22 € -

12

A LA BRASA

Pescado de la lonja de Motril con salsa a la bilbaína
y ensalada de lechuga y cebolleta

- 26 € -

4 · 12

Entrecôte de vaca madurada del Pazo Recimil
con mantequilla de Café París, ensalada
de lechuga y patatas fritas

- 23 € -

1 · 4 · 7 · 10 · 12

T-bone de cerdo San Pascual
con chimichurri y papas arrugás

- 25 € -

12

POSTRES

Pan con chocolate, pimentón, AOVE y sal en escamas

- 8 € -

1 · 3 · 7

Piononos con helado de dulce de leche

- 9 € -

1 · 3 · 6 · 7 · 8

Nuestra torrija de brioche con helado de canela

- 9 € -

1 · 3 · 7 · 8

Tarta de queso Montefriño con helado de amarena

- 8 € -

1 · 3 · 6 · 7 · 8

Brownie de pistacho con helado de caramelo salado

- 9 € -

1 · 3 · 5 · 7 · 8 · 13

Helados artesanos

- 8 € -

1 · 3 · 6 · 7 · 8

LISTA DE ALÉRGENOS

1 Gluten / 2 Crutáceo / 3 Huevo / 4 Pescado / 5 Cacahuete / 6 Soja / 7 Lácteos /
8 Frutos de cáscara / 9 Apio / 10 Mostaza / 11 Sésamo / 12 Sulfitos / 13 Altramuz / 14 Molusco

MIRADOR

DE SAN ANTÓN

Prices include VAT.

This establishment has information on food allergies
and intolerances available for guests (page 15).

English 9-15



TO SHARE

Acorn-fed Iberian ham with homemade muffin & tomato

- € 32 -

Andalusian cheeses selection with quince cheese & nuts

- € 16 -

7 · 8

Olivier salad with albacore belly in oil

- € 8.50 -

3 · 4 · 5 · 7

Matured beef steak tartare in Montilla-Moriles wine

- € 16 -

3 · 10 · 12

Seasoned garden tomato with frigate tuna from Cádiz

- € 12 -

4 · 5 · 12

Caesar salad with lettuce hearts & Montefriño cheese

- € 15 -

1 · 3 · 4 · 7

"Patatas bravas"
(Potatoes with spicy sauce)

- € 8 -

1 · 6 · 8 · 12

"Chicharrón de Cádiz "
(Typical Iberian pork cold meat with spices)

- € 10 -

Our homemade croquettes

- € 12 -

1 · 3 · 7

Scrambled eggs with cured meat from
Pazo de Recimil manor & Padrón peppers

- € 16 -

3

Corn tortilla chips with Oaxacan guacamole
made with avocado from the Costa Tropical

- € 15 -

1 · 3 · 7 · 8 · 12

Spicy bluefin tuna tartar with "salmorejo"
(Creamy cold tomato & bread soup)

- € 25 -

4 · 6 · 10 · 12

Homemade bread stone ground ECO wheat
sourdough & craft beer

- € 3 -

1 · 8 · 11



SANDWICHES

Our classic aged beef burger
from Pazo Recimil manor

- € 22.50 -

1 · 3 · 5 · 11

Slice of loaf bread with tomato & Iberian ham

- € 12 -

1 · 3 · 7

Mozarabs-style lamb brioche

- € 14.50 -

1 · 3 · 7 · 11

Ham & cheese sandwich

- € 10 -

1 · 3 · 7 · 11

Club sandwich

- € 16 -

1 · 3 · 7 · 11

Veggie burger

- € 15 -

1 · 3 · 7 · 11 · 12

FISH DISHES

Cod loin confit in garlic & dried apricots

- € 27 -

4 · 12

Pistachio-crusted salmon with parsnip puree

- € 25 -

4 · 7 · 8

Andalusian-style fried fish

- € 18 -

1 · 2 · 4 · 14

MEAT DISHES

Duck breast with mango & citrus chutney

- € 24 -

12

Slow-cooked beef cheek with sweet potato
& purple potato chips

- € 22 -

12



GRILLED DISHES

Fish from the Motril fish market with Bilbao-style sauce
and lettuce & spring onion salad

- € 26 -

4 · 12

Dry-aged beef entrecôte from Pazo Recimil manor
with Café Paris butter, lettuce salad,
& French fries

- € 23 -

1 · 4 · 7 · 10 · 12

San Pascual pork T-bone with chimichurri sauce
& "papas arrugás"
(Spicy Canarian-style potatoes)

- € 25 -

12

DESSERTS

Bread with chocolate, paprika, EVOO & flaked salt

- € 8 -

1 · 3 · 7

"Piononos" with milk jam ice cream
(Typical Granada pastry)

- € 9 -

1 · 3 · 6 · 7 · 8

Our brioche French toast with cinnamon ice cream

- € 9 -

1 · 3 · 7 · 8

Montefrieño cheesecake with Amarena cherry ice cream

- € 8 -

1 · 3 · 6 · 7 · 8

Pistachio brownie with salted caramel ice cream

- € 9 -

1 · 3 · 5 · 7 · 8 · 13

Artisanal ice cream

- € 8 -

1 · 3 · 6 · 7 · 8

LIST OF ALLERGENS

1 Gluten / 2 Crustacean / 3 Egg / 4 Fish / 5 Peanut / 6 Soybean / 7 Dairy / 8 Nuts /
9 Celery / 10 Mustard / 11 Sesame / 12 Sulphites / 13 Lupin / 14 Mollusc

