

Mirador de Castilla

desde 1991

Entrantes

Croquetas de bacalao (6 unid)	12
Croquetas de jamón Ibérico (6 unid)	12
Morcilla de Villarcayo (Burgos)	13
Gambas al ajillo	16
Callos de Madrid	17
Mollejas de lechal al vino de Rueda	17
Pimientos rellenos de bacalao (3 unid)	15
Parrillada de verduras murcianas	14
Pulpo a la gallega	22
Almejas con gambas a la norteña	18
Jamón Ibérico de bellota	22
Anillas de calamar a la romana	15
Tomate rosa, sal y AOVE	13

Arroces

Min. 2 personas

Arroz caldoso con almejas y gambas	22
Arroz caldoso con bogavante	24
Arroz negro con sepia y almejas	18

Cuchara

Salmorejo cordobés, jamón y huevo	8
Sopa de cocido con fideos	8
Fabada asturiana	14
Fabes con almejas	14

Pescados

Chipirones en su tinta rellenos de gambas	18
Bacalao de salazón al horno con panadera	24
Merluza en salsa de puerros o a la sidra	18
Cocochas en salsa verde o rebozadas	22
Rape con almejas y gambas	23

Carnes

Chuletitas de cordero lechal	23
El señor cachopo (2 personas)	30
Chuletón Premium (2 personas)	52
Rabo de toro estofado	20
Entrecot de ternera nacional	22
Paletilla lechal (<i>por encargo</i>)	30

Cocido del Mirador (*por encargo*) 30

*Servido en nuestras famosas
cazuelas de Pereruela - Zamora*

Postres caseros

Flan de queso con galleta	4
Pudin de huevo y caramelo	4
Torrija cojonuda	6
San Marcos trufada	6
Flan de huevo	4
Arroz con leche caramelizado	6
Tarta al queso de Burgos y frutos rojos	6
Cuenco de natillas tradicionales	4
Helados de barra al corte	5
Fruta de temporada	5

Servicio de pan de pueblo 2€ - Precios con IVA incluido

Mirador de Castilla

Est. 1991

Traditional Spanish cuisine



Starters

Codfish Croquettes (6 units)	12
Ham Croquettes (6 units)	12
Grilled blood & rice sausage	13
Garlic fried shrimps	16
Madrid-style tripes	17
Grilled suckling lamb sweetbreads	17
Red pepper stuffed with codfish	15
Grilled vegetables	14
Octopus Galician style	22
Clams with shrimps on green sauce	18
Ibérico ham	22
Fried squid rings	15
Sliced pink tomato, salt & olive oil	13

Rice

Min. 2 people

Black rice	18
Brothy rice with clams and shrimps	22
Brothy rice with Lobster	24

Soup

Traditional salmorejo from Cordoba	8
Cocido stew soup	8
Fabada Asturiana	14
<i>(white beans with selection of smoked pork meats)</i>	
White beans with clams	14

Taxes included

Bread 2€

All our local suppliers are from the famous
Mercado de Maravillas



Fish

Black ink baby squids stuffed with prawns	18
Baked codfish with potatoes	24
Baked hake, apple and sider sauce	18
Steamed hake, leek white sauce	18
Hake cheeks with green sauce	22
Monkfish with clams and prawns sauce	23

Meat

Suckling lamb grilled chops	23
Asturian cachopo (2 people) <i>(breaded beef steak stuffed whith cheese and ham)</i>	30
Grilled ribeye steak (2 people)	52
Stewed oxtail	20
Grilled entrecote, fries	22
Baked baby lamb shoulder <i>(24h in advance)</i>	30

Our famous Cocido stew *(24h in advance)* 30
Served in clay pots from Pereruela

Homemade desserts

Cheese flan with cookie	4
Caramel pudding	4
Torrija (milk toast)	6
Custard and whipped cream cake	6
Traditional egg flan	4
Caramelized pudding rice	6
Burgos Cheesecake	6
Classic custard	4
Selection of icecreams	5
Seasonal fruits	5