

Mirele

BAR & TERRAZA

Brasa, paisaje y producto.

Frente al castillo de Puebla de Alcocer,
cocinamos alrededor de la brasa,
la dehesa y el producto de temporada.
Una cocina pensada para compartir y volver.

TABLAS & EMBUTIDOS

JAMÓN IBÉRICO 22

picos/pan artesanal · tomate · AOVE

SURTIDO DE IBÉRICOS 20

picos/pan artesanal · almendras fritas · higos

TABLA DE QUESOS KM0 18

picos · frutos secos · fruta de temporada

CREMOSITO DE LA SERENA 14

queso cremoso caliente · pan

PARA COMPARTIR

CROQUETA DE JAMÓN IBÉRICO 2

casera & cremosa

ENSALADA DE TEMPORADA 14

tomate · sardinas ahumadas · AOVE

TACOS DE BACALAO REBOZADO 16

mayonesa de lima

PATATAS REVOLCONAS 14

torreznos · piparras

HUEVOS FRITOS 15

patatas · gambas al ajillo ligeramente picante

MOLLEJAS DE IBÉRICO 16

boletus de cultivo

CALLOS MIRELE 15

estofados · pimentón de La Vera

A LA BRASA

HAMBURGUESA MIRELE 10

ibérico · cebolla dulce · pepinillos · queso semicurado

PRESA IBÉRICA ADOBADA 22

cerdo ibérico asado al carbón

ENTRAÑA DE VACA 18

asada al fuego

BROCHETA DE CORDERO 18

verduras del huerto · piquillos al pil-pil

LOMO BAJO DE VACA 25

patatas & pimientos asados

LOMO ALTO DE VACA (1 kg) 55

patatas & pimientos asados

T-BONE (1 kg) 52

patatas & pimientos asados

PARA TERMINAR

FLAN CREMOSO 6,5

de azafrán

TARTA DE QUESO 7

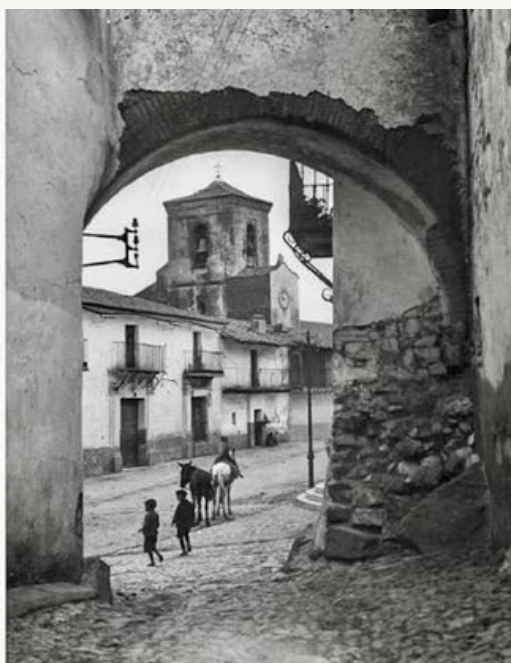
semifluida

LA TORRIJA 7

leche quemada · helado de maracuyá

CREMOSO DE CHOCOLATE BELGA 8

pan tostado · AOVE



EL FUEGO DEJA HUELLA

HOSPÉDATE & COMPRA PRODUCTOS LOCALES EN BALHONDO OPEN VILLAGE

