

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 24

picos/pan artesanal · tomate · AOVE

SURTIDO DE IBÉRICOS 20

picos/pan artesanal · almendras fritas

TABLA DE QUESOS KM0 5/pax

picos · frutos secos · fruta de temporada

CREMOSITO DEL ZUJAR 14

queso cremoso caliente · pan

PARA COMPARTIR

CROQUETA DE JAMÓN IBÉRICO 2.50

casera & cremosa

ENSALADA DE TRES TOMATES 14

tomate · sardinas ahumadas · AOVE · rúcula

TACOS DE BACALAO REBOZADO 16

mayonesa de lima

PATATAS REVOLCONAS 12

torreznos · piparras

HECHO AL CARBÓN

HAMBURGUESA MIRELE 15

ibérico · cebolla dulce · pepinillos · queso semicurado

PLUMA IBÉRICA ADOBADA 22

con encurtidos

BROCHETA DE CORDERO 16

verduras del huerto · piquillos al pil-pil

LOMO BAJO DE VACA 5.50 / 100gr

patatas & pimientos asados

LOMO ALTO DE VACA (1 kg) 6,5 / 100gr

patatas & pimientos asados

PARA TERMINAR

ARROZ CON LECHE 6

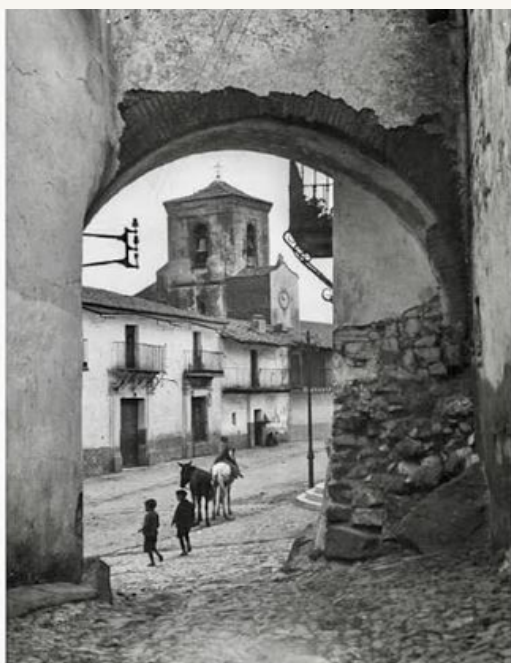
caramelizado

TARTA DE QUESO 7

semifluida

HELADO DE PISTACHO 6

Aperitivo gastronómico y pan: 2,50€



EL FUEGO DEJA HUELLA

HOSPÉDATE & COMPRA PRODUCTOS LOCALES EN BALHONDO OPEN VILLAGE

