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