

Mirele

COMEDOR

Cocina con raíces, mesa con memoria

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.

EMBUTIDOS IBÉRICOS

JAMÓN IBÉRICO 24

picos/pan artesanal · tomate · AOVE

SURTIDO DE IBÉRICOS 24

picos/pan artesanal · almendras fritas

TABLA DE QUESOS KM0 5/pax

picos · frutos secos · fruta de temporada

ENTRADAS PARA COMPARTIR O... NO

CREMA DE GAZPACHO 14

con sardinas ahumadas y lobello semisecos

CROQUETA DE JAMÓN IBÉRICO 2.50

casera & cremosa

ENSALADA DE TRES TOMATES 14

tomate · sardinas ahumadas · AOVE · rúcula

ENSALADA DE CEBOLLA ASADA 16

con crema de escabeche y perdiz

PUERROS ASADOS AL FUEGO CON
DEMI-GLACE DE LILACEAS Y PAPADA
IBÉRICA 15

crema de apionabo y mantequilla tostada

CARPACCIO DE VENTRESCA DE
ATUN ROJO 18

huevos fritos · AOVE

TARTAR DE VACA MADURADA 19

con polvo ahumado de aceite de oliva

DE AGUAS SALADAS Y DULCES

LOMO DE BACALAO ASADO 20

con su potaje reducido

SUPREMA DE SALMÓN ASADO 18

con pico de gallo y mayonesa de cítricos

PATA DE PULPO ASADA 24

crema de curry rojo ligeramente picante

CALAMAR DULCE ASADO 2pax 32

con mojo verde & patatitas canarias

DE NUESTRAS DEHESAS Y CAMPOS

PLUMA IBÉRICA ASADA 22

rosada con encurtidos y salsa de miel

LOMO DE CIERVO ASADO 24

con peras y ceniza de tomillo quemado

PERDIZ ESCABECHADA 24

con aroma de cítricos

CHULETITAS DE CORDERO LECHAL 24

hechas al carbón

CALLOS ESTOFADOS 16

con pimentón ahumado de la Vera

LOMO ALTO DE VACA 6,5 / 100gr

patatas & pimientos

LOMO BAJO DE VACA 500GR 5,5 / 100gr

patatas & pimientos

TACO DE PALETILLA DE CORDERO 26

Aperitivo gastronómico y pan: 2,50€

PORQUE HAY QUE ENDULZAR LA VIDA, UN DÍA ES UN DÍA

ARROZ CON LECHE	7
caramelizado	

TARTA DE QUESO	7
semifluida de torta de la serena	

FLAN CREMOSO	7
de azafrán	

TORRIJA DE LECHE QUEMADA	7
helado de la pasión	



EL SABOR PERMANECE

HOSPÉDATE & COMPRA PRODUCTOS LOCALES EN
BALHONDO OPEN VILLAGE

