



**ARROZAL**

RESTAURANTE

---

CARTA



SABORES  
*ADMIRABLES*



**ABADES**  

---

**HOTELES**

[www.abadeshoteles.com](http://www.abadeshoteles.com)



---

## MENÚ DEGUSTACIÓN

---

### ABANICO DE AGUACATE CON SALMÓN AHUMADO Y PERLAS DE MOZZARELLA

*Avocado Variety with Smoked Salmon and Mozzarella Pearls*

*Variété d'avocat au Saumon fumé et Perles de Mozzarella*

### HUEVOS ROTOS CON JAMÓN Y PIMIENTOS DEL PADRÓN

*Broken fried eggs with Serrano ham and Padrón peppers*

*Œufs au Plat à l'Espagnole avec Jambon et Poivrons de Padron*

### CROQUETAS DE JAMÓN IBÉRICO

*Iberian Ham Croquettes*

*Croquettes de Jambon Ibérique*

### ARROZ CALDOSO DEL SEÑORITO

*Senyoret Soupy Rice*

*Riz au Bouillon au Señorito*

### ESCALOPINES DE SOLOMILLO DE CERDO IBÉRICO CON SALSA (CABRALES O 5 PIMIENTAS)

*Iberian Pork Tenderloin Fillet with sauce (Cabrales or 5 peppers)*

*Filet de porc ibérique avec sauce (Cabrales ou 5 poivrons)*

### COPA MIRADOR CON FRUTAS DEL BOSQUE HELADO DE VAINILLA Y CRUMBLE DE ESPECIAS

*'Mirador' sundae with mixed berries, vanilla ice cream, and spiced crumble*

*Coupe « Mirador » aux Fruits des Bois, Glace à la Vanille et Crumble aux Épices*

### CAFÉ O INFUSIONES

*Coffee or Infusions*

*Café ou infusions*

---

## BODEGA

Blanco D.O Huelva, Tinto D.O, Rioja  
Cerveza, refrescos y agua mineral

### DRINKS

White Wine, Condado de Huelva Designation of Origin  
Red wine D.O. Rioja  
Beers, Soft Drinks, Mineral Water

### CAVE

Vin Blanc D.O. Condado de Huelva  
Vin rouge A.O.C. Rioja  
Bières Sodas et Eau Minérale

### PRECIO POR PERSONA

*Price per Person*

*Prix par personne*

# 45€

10 % IVA INCLUIDO

10 % VAT INCLUDED

10% TVA INCLUSE

**Se Necesita Reserva Previa**

Advance Reservation Required • Réservation Préalable Nécessaire



---

## PARA COMPARTIR

---

SURTIDO DE QUESOS DE LA TIERRA CON MERMELADA DE MANGO (ROMERO, PIMENTÓN, CURADO Y BOFFARD) <i>Assortment of Local Cheeses with Mango Marmalade (Rosemary, Paprika, Cured and Boffard)</i> <i>Assortiment de Fromages Locaux avec Confiture de Mangue (Romarin, Paprika, Affiné et Boffard)</i>	15,50 €
JAMÓN IBÉRICO CON PAN Y TOMATE <i>Iberian Ham with Bread and Tomato</i> <i>Jambon Ibérique avec Pain et Tomate</i>	21,00 €
TRÍO DE CROQUETAS: GAMBAS AL AJILLO, BACALAO Y SETAS (9 UDS.) <i>Trio of Croquettes: Garlic Prawns, Cod and Mushrooms</i> <i>Trio de Croquettes: Crevettes Grillées à l'ail, Cabillaud et Champignons</i>	13,00 €
CROQUETAS DE JAMÓN IBÉRICO CON ALIOLI DE KIMCHI (12 UDS) <i>Iberian Ham Croquettes Kimchi Aioli (12 pieces)</i> <i>Croquettes de Jambon Ibérique Aioli au Kimchi (12 pièces)</i>	16,00 €
PAVÍAS DE BACALAO CON ENSALADA <i>Cod in Batter with Salad</i> <i>Beignets de Morue avec Salade</i>	16,00 €
FRITURA DE PESCADO EL MIRADOR CON ALIOLI DE AJO NEGRO <i>'El Mirador' Style Fried Fish with Black Garlic Aioli</i> <i>Friture de poisson « El Mirador » Accompagnée d'aïoli à l'ail noir</i>	19,00 €



**10% Iva incluido**  
10% VAT Included · 10% TVA Inclusive

---

## ENTRANTES

---

ENSALADA ESPECIAL EL MIRADOR <i>El Mirador Special Salad</i> <i>Salade Spéciale El Mirador</i>	14,00 €
ABANICO DE AGUACATE CON SALMÓN AHUMADO Y PERLAS DE MOZZARELLA <i>Avocado Variety with Smoked Salmon and Mozzarella Pearls</i> <i>Variété d'avocat au Saumon fumé et Perles de Mozzarella</i>	16,00 €
PULPO A LA BRASA CON ACEITE DE PIMENTÓN DE LA VERA Y PARMENTIER DE BONIATO ASADO <i>Grilled octopus with smoked paprika oil and roasted sweet potato parmentier</i> <i>Poulpe Braisé à l'huile de Paprika de la Vera et Parmentier de Patate Douce Grillée</i>	22,00 €
WOK DE VERDURAS CON ABANICO IBÉRICO EN TERIYAKI <i>Vegetable Wok with Iberian Pork Abanico Cut Teriyaki</i> <i>Wok de légumes au Abanico de Porc Ibérique Teriyaki</i>	18,50 €
CARPACCIO DE CALABACÍN CON SALMÓN AHUMADO, CREMA DE QUESO AZUL Y NUECES CON RALLADURA DE LIMA <i>Courgette Carpaccio with Smoked Salmon, Blue Cheese Cream, Walnuts, and Lime Zest</i> <i>Carpaccio de Courgettes au Saumon Fumé, Crème de Fromage Bleu et Noix avec Zeste de Citron Vert</i>	10,50 €
GAMBÓN Y AGUACATE A LA PARRILLA CON ALIOLI DE KIMCHI (6 UDS) <i>Grilled Prawn and Avocado with Kimchi Mayonnaise (6 pieces)</i> <i>Crevette Grillée et Avocat avec Aioli de Kimchi (6 pièces)</i>	17,50 €
FLAMENQUÍN CASERO AL ESTILO CORDOBÉS CON HUEVO FRITO Y PATATAS <i>Homemade Cordoba-style Flamenquín (breaded rolled meat) with Fried Egg and Potatoes</i> <i>Roulé de Viande « Flamenquín » Maison à la Mode de Cordoue, avec œuf au Plat et Pommes de Terre</i>	12,00 €
RAVIOLIS RELLENOS DE CARNE CON SALSA DE SETAS TRUFADA <i>Beef Ravioli with Truffle Mushroom Sauce</i> <i>Raviolis à la Viande Accompagnés d'une Sauce aux Champignons Truffée</i>	12,50 €
CAZUELA DE GAMBÓN AL AJILLO CON PIMENTÓN DE LA VERA <i>Garlic Prawn Casserole with Paprika de la Vera</i> <i>Cassolette de Crevettes Grillées à l'ail et Paprika</i>	18,00 €
SALMOREJO CON HUEVO DE CODORNIZ Y TAQUITOS DE JAMÓN DE TREVÉLEZ <i>Salmorejo with Quail Egg and Trevélez Ham Cubes</i> <i>Salmorejo avec œuf de Caille et dés de Jambon de Trevélez</i>	9,00 €
SALPICÓN DE MARISCO <i>Seafood Salad</i> <i>Salade de Fruits de Mer</i>	11,50 €

---

## NUESTROS ARROCES

---

PAELLA CON VERDURAS DE LA HUERTA

*Paella with Garden Vegetables*

*Paella aux Légumes du Jardin*

14,50 €  
/por persona

PAELLA DE CARABINEROS DEL MEDITERRÁNEO

*Paella with Mediterranean Shrimps*

*Paella aux Méditerranéennes Carabinières*

24,00 €  
/por persona

PAELLA DEL SEÑORET MARINERO, CALAMAR, LANGOSTINO Y GAMBÓN

*Sailor Senyoret Paella with Mediterranean Shrimps*

*Paella aux Méditerranéennes Carabinières*

18,50 €  
/por persona

PAELLA DE ARROZ NEGRO CON CALAMARES Y BACALAO

*Black Rice Paella with Squid and Cod*

*Paella au Riz Noir aux Calamars et à la Morue*

15,00 €  
/por persona

ARROZ CALDOSO DE BOGAVANTE Y JUGO DE CARABINEROS

*Rice in Broth with Lobster and Shrimps Juice*

*Riz dans Carabinières Jus au Homard*

22,00 €  
/por persona

ARROZ CALDOSO CON SETAS Y PRESA IBÉRICA  
DEL ROMERAL DE JABUGO

*Rice in Broth with Mushrooms and Iberian Pork Shoulder from El Romeral de Jabugo*

*Riz en bouillon aux Champignons et Échine de Porc Ibérique d'El Romeral de Jabugo*

19,00 €  
/por persona

RISOTTO DE POLLO DE CORRAL CON ACEITE DE TRUFA  
Y QUESO PARMESANO

*Free-range Chicken Risotto with Truffle Oil and Parmesan Cheese*

*Risotto au Poulet Fermier, Huile de Truffe et Parmesan*

16,50 €  
/por persona

**10% Iva incluido**  
10% VAT Included · 10% TVA Incluse



---

## NUESTRAS SALSAS

---

ALIOLI TRADICIONAL CON AJO NEGRO <i>Traditional Black Garlic Mayonnaise</i> <i>Aïoli Traditionnel à l'Ail Noir</i>	1,50 €
ALIOLI DE KIMCHI <i>Kimchi Mayonnaise</i> <i>Aïoli au Kimchi</i>	1,50 €
ALIOLI DE AZAFRÁN <i>Saffron Mayonnaise</i> <i>Aïoli au Safran</i>	1,50 €

---

## PARA LOS PEQUES

---

MACARRONES BOLOÑESA O NAPOLITANA <i>Macaroni Bolognese or Neapolitan</i> <i>Macaronis à la Bolognaise ou à la Napolitaine</i>	9,00 €
NUGGETS DE POLLO CON PATATAS FRITAS <i>Chicken Nuggets with French Fries</i> <i>Nuggets de Poulet avec Frites</i>	9,00 €
PECHUGA DE POLLO A LA PLANCHA O EMPANADA CON PATATAS FRITAS <i>Grilled Chicken Breast or in Batter with French Fries</i> <i>Blanc de Poulet Grillé ou Tourte avec Frites</i>	11,00 €



---

## NUESTROS PESCADOS

---

BACALAO AL HORNO CON HABITAS BABY, CEBOLLETA FRESCA Y CHERRY <i>Oven-baked cod with baby broad beans, fresh spring onions, and cherry tomatoes</i> <i>Morue au Four avec Petites Fèves, Ciboulette Fraîche et Tomates Cerises</i>	16,50 €
LOMO DE RODABALLO PLANCHA CON VERDURA SALTEADA Y PATATA AL VAPOR <i>Grilled Turbot Loin with Sautéed Vegetables and Steamed Potatoes</i> <i>Filet de Turbot Grillé avec des Légumes Sautés et Pommes de Terre à la Vapeur</i>	15,50 €
CALAMAR AL ACEITE CON AJOS, CANELA Y PIMIENTA <i>Squid in Oil with Garlic, Cinnamon and Pepper</i> <i>Calamars à l'huile, à l'ail, à la Cannelle et au Poivre</i>	14,50 €

---

SERVICIO DE PAN Y APERITIVO  
*Bread and Snack Service*  
*Service de Pain et d'Apéritif*

---

1,50€

**10% Iva incluido**  
10% VAT Included · 10% TVA Inclusive



---

## NUESTRAS CARNES

---

PUNTAS DE SOLOMILLO CON HABAS Y JAMÓN (NUESTRA RECETA MÁS FAMILIAR ESPECIAL MIRADOR) <i>Beef Sirloin Tips with Broad Beans and Ham (Our Special Mirador Family Recipe)</i> <i>Pointes de Filets de Porc aux Fèves et Jambon (Notre Recette Familiale Spéciale Mirador)</i>	12,50 €
MEDALLONES DE SOLOMILLO DE CERDO IBÉRICO A LAS CINCO PIMIENTAS CON VERDURAS <i>Iberian Pork Sirloin Medallions with Five Pepper Sauce and Vegetables</i> <i>Médallions de Filet de Porc Ibérique aux Cinq Poivres Accompagnés de Légumes</i>	16,50 €
ENTRECOT DE TERNERA A LA PARRILLA, CON SALSA DE CABRALES Y PATATAS GAJO <i>Grilled Veal Entrecôte with Cabrales Sauce and Potato Wedges</i> <i>Entrecôte de Veau Grillée avec Sauce Cabrales et Quartiers de Pommes de Terre</i>	22,00 €
SECRETO IBÉRICO CON PATATAS AL TOMILLO Y SALSA DE VINO OLOROSO <i>Iberian Pork Tenderloin with Thyme-Roasted Potatoes and a Sherry Wine Sauce</i> <i>Secreto Ibérico (Morceau de Porc Près de l'épaule) Accompagné de Pommes de Terre au Thym et d'une Sauce au Vin Oloroso</i>	19,00 €
HAMBURGUESA DE NOVILLO CON BACON, QUESO CHEDDAR, CEBOLLA CARAMELIZADA, TOMATE Y PATATAS FRITAS <i>Steer Burger with Bacon, Cheddar Cheese, Caramelised Onion, Tomato and French Fries</i> <i>Hamburger de Bœuf avec Bacon, Cheddar, Oignon Caramélisé, Tomato et Frites</i>	14,00 €
SOLOMILLO DE TERNERA HOJALDRADO CON FOIE-GRAS, SALTEADO DE BOLETUS Y SALSA DE TRUFA <i>Puff Pastry-wrapped Beef Tenderloin with Foie Gras, Sautéed Porcini Mushrooms and Truffle Sauce</i> <i>Filet de Bœuf en Croûte Feuilletée au Foie Gras, Accompagné de Cèpes Sautés et Sauce à la Truffe</i>	27,00 €

---

## NUESTROS CAPRICHOS

---

TARTA DE QUESO AL HORNO CON SALSA DE FRUTOS ROJOS Y HELADO DE FRAMBUESA <i>Baked Cheesecake with Red Berry Sauce and Raspberry Ice Cream</i> <i>Cheesecake au Four avec Coulis de Fruits Rouges et Glace à la Framboise</i>	6,00 €
TARTELETA CRUJIENTE DE LECHE MERENGADA Y HELADO DE CANELA <i>Crispy Tartlet with 'Leche Merengada' (Cinnamon-flavoured Milk Dessert)</i> <i>and Cinnamon Ice Cream</i> <i>Tartelette Croustillante au Lait Meringué et Glace à la Cannelle</i>	6,00 €
CILINDRO DE TRES CHOCOLATES CON HELADO DE OCUMARE <i>Three-Chocolate Cylinder with Ocumare Chocolate Ice Cream</i> <i>Roulé aux Trois Chocolats avec Glace au Rhum Ocumare</i>	6,00 €
COPA MIRADOR CON FRUTAS DEL BOSQUE HELADO DE VAINILLA Y CRUMBLE DE ESPECIAS <i>'Mirador' Sundae with Mixed Berries, Vanilla Ice Cream, and Spiced Crumble</i> <i>Coupe « Mirador » aux Fruits des Bois, Glace à la Vanille et Crumble aux Épices</i>	5,50 €
HELADO VARIADO CON FRUTA DE TEMPORADA Y CHANTILLY CON FRUTA CORTADA <i>Assorted Ice Cream with Seasonal Fruit and Whipped Cream with Sliced Fruit</i> <i>Assortiment de Glaces aux Fruits de Saison et Crème Chantilly Garnie de Fruits Coupés</i>	5,50 €
ARROZ CON LECHE Y CASTAÑAS CASERO <i>Homemade Rice Pudding with Chestnuts</i> <i>Riz au Lait Maison aux Châtaignes</i>	5,50 €
LECHE FRITA CON MIEL DE CAÑA Y HELADO DE VAINILLA <i>Fried Milk with Cane Honey with Vanilla Ice Cream</i> <i>Lait frit au Miel de Canne avec Glace à la Vanille</i>	6,50 €



**10% Iva incluido**  
10% VAT Included · 10% TVA Inclusive



### **ALÉRGENOS**

Escanea este QR  
para consultar alérgenos

### **ALLERGENS**

Scan this QR code  
to check allergens.

### **ALLERGÈNES**

Scannez ce QR code  
pour vérifier les allergènes.



En cumplimiento del Reglamento (UE) N° 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor, tenemos disponible para su consulta la información relativa a la presencia de alérgenos de nuestros productos. Diríjase a nuestro personal si desea más información al respecto. Rogamos que si padece alguna alergia o intolerancia lo haga saber al personal para proceder a un cocinado seguro.

*In compliance with Regulation (EU) No. 1169/2011 on food information provided to consumers, we have a available for consultation information regarding the presence of allergens in our products. Contact our staff for more information on this. If you have any allergy or intolerance, please let the staff know so they can proceed with a safe cooking protocol.*



# ARROZAL

---

## RESTAURANTE

[www.abadeshoteles.com](http://www.abadeshoteles.com)

Avenida de Andalucía, s/n  
18300 Loja (Granada)  
T 958 46 09 70

[hotelmirador@abades.com](mailto:hotelmirador@abades.com)  
[www.abadeshoteles.com](http://www.abadeshoteles.com)



**ABADES**  
HOTELES