



ARROZAL

RESTAURANTE

CARTA

¿Podrías vivir sin sentido del gusto?



ABADES
HOTELS

www.abadeshoteles.com

MENÚ DEGUSTACIÓN

MILHOJA DE TOMATE NEGRO CON BROTES TIERNOS DE LECHUGA Y MELVA

Black Tomato Mille-Feuille with Tender Lettuce Sprouts and Frigate Mackerel

Millefeuille de Tomates Noires avec Pousses Tendres de Laitue et Bonitou

CROQUETAS DE JAMÓN IBÉRICO

Iberian Ham Croquettes

Croquettes de Jambon Ibérique

HUEVOS ROTOS DE CORRAL CON SUS PATATAS,
PIMIENTOS Y LASCAS DE JAMÓN IBÉRICO

Free-Range Scrambled Eggs with Potatoes, Peppers and Iberian Ham Wedges

Œufs de Ferme Brouillés avec Pommes de Terre,

Poivrons et Tranches de Jambon Ibérique

ARROZ DEL SEÑORITO

Arroz del Senyoret (Valencian Rice Dish)

Paella du «Señorito» (avec Fruits de Mer Décortiqués)

LUBINA AL HORNO CON SALTEADO DE VERDURAS Y SALSA DE AZAFRÁN

Baked Sea Bass With Sautéed Vegetables and Saffron Sauce

Bar au Four Avec Poêlée de Légumes et Sauce au Safran

SOLOMILLO IBÉRICO A LAS CINCO PIMIENTAS

Iberian Sirloin with Five Pepper Sauce

Filet de Porc Ibérique aux Cinq Poivres

BROWNIE DE CHOCOLATE

CON HELADO DE VAINILLA Y CHOCOLATE CALIENTE

Chocolate Brownie with Vanilla Ice Cream and Hot Chocolate

Brownie au Chocolat avec Glace à la Vanille et Chocolat Chaud

BODEGA

Vino Blanco Dolores Arjona,
D.O Condado de Huelva

Vino Tinto Cerro Añón,
D.O. La Rioja

Cervezas Alhambra con y sin Alcohol
Refrescos y Agua Mineral Lanjarón

PRECIO POR PERSONA

45,00 €

(IVA INCLUIDO)

Se Necesita Reserva Previa · Advance Reservation Required · Réservation Préalable Nécessaire

SIÉNTATE Y ADMIRA LO BUENO

PARA COMPARTIR

JAMÓN IBÉRICO CON PAN Y TOMATE <i>Iberian Ham with Bread and Tomato</i> <i>Jambon Ibérique avec Pain et Tomate</i>	21,00 €
SURTIDO DE QUESOS DE LA TIERRA CON MERMELADA DE MANGO (ROMERO, PIMENTÓN, CURADO Y BOFFARD) <i>Assortment of Local Cheeses with Mango Marmalade</i> <i>(Rosemary, Paprika, Cured and Boffard)</i> <i>Assortiment de Fromages Locaux avec Confiture de Mangue</i> <i>(Romarin, Paprika, Affiné et Boffard)</i>	14,00 €
TRÍO DE CROQUETAS: GAMBAS AL AJILLO, BACALAO Y SETAS <i>Trio of Croquettes: Garlic Prawns, Cod and Mushrooms</i> <i>Trio de Croquettes: Crevettes Grillées à l'ail, Cabillaud et Champignons</i>	11,00 €
CROQUETAS DE JAMÓN IBÉRICO (9 UDS) <i>Iberian Ham Croquettes</i> <i>Croquettes de Jambon Ibérique</i>	11,00 €
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 €
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 Aïoli de Kimchi (6 pièces)</i>	17,50 €
ESPÁRRAGOS VERDES EN TEMPURA CON REDUCCIÓN DE PEDRO XIMÉNEZ <i>Green Asparagus in Tempura with Pedro Ximénez Reduction</i> <i>Tempura d'Asperges Vertes avec Réduction Vin Pedro Ximenez</i>	10,50 €

Iva incluido



PARA EMPEZAR

ENSALADA DE LA HUERTA <i>Garbage Salad</i> <i>Salade du Potager</i>	12,00 €
ENSALADA ESPECIAL EL MIRADOR CON AGUACATE Y MANGO <i>El Mirador Special Salad with Avocado and Mango</i> <i>Salade Spéciale El Mirador avec Avocat et Mangue</i>	14,00 €
MILHOJA DE TOMATE NEGRO CON BROTES TIERNOS DE LECHUGA Y MELVA <i>Black Tomato Mille-feuille with Tender Lettuce Sprouts and Frigate Mackerel</i> <i>Millefeuille de Tomates Noires avec Pousses Tendres de Laitue et Bonitou</i>	12,00 €
SOPA DE MARISCO <i>Seafood Soup</i> <i>Soupe aux Fruits de Mer</i>	12,00 €
SOPA DE VERDURAS DE LA HUERTA <i>Vegetable Soup from the garden</i> <i>Soupe aux Légumes du Potager</i>	9,00 €
GAZPACHUELO CON RAPE, LANGOSTINOS Y MEJILLONES <i>White Fish Soup with Monkfish, Prawns and Mussels</i> <i>Gazpachuelo (Soupe Chaude) avec Lotte, Crevettes et Moules</i>	12,00 €
SOPA CASTELLANA <i>Castellana soup</i> <i>Soupe à L'ail</i>	9,00 €
HUEVOS ROTOS DE CORRAL CON SUS PATATAS, PIMIENTOS Y LASCAS DE JAMÓN IBÉRICO <i>Free-range Scrambled Eggs with Potatoes, Peppers and Iberian Ham Wedges</i> <i>Œufs de Ferme Brouillés avec Pommes de Terre, Poivrons et Tranches de Jambon Ibérique</i>	12,90 €
RAVIOLIS RELLENOS DE CARNE A LA CARBONARA <i>Ravioli Stuffed with Meat a la Carbonara</i> <i>Raviolis Farcis à la Viande à la Carbonara</i>	11,50 €
TALLARINES NEGROS CON MEJILLONES Y LANGOSTINOS <i>Black Tagliatelle with Mussels and Prawns</i> <i>Tagliatelles Noires aux Moules et aux Crevettes</i>	12,50 €



Iva incluido

NUESTROS ARROCES

ARROZ TIPO PAELLA

ARROZ CON VERDURAS DE LA HUERTA <i>Paella with Garden Vegetables</i> <i>Paella aux Légumes du Jardin</i>	14,50 € /por persona
ARROZ NEGRO CON SEPIA Y BACALAO <i>Black Rice with Cuttlefish and Cod</i> <i>Riz Noir avec Seiche et Cabillaud</i>	15,00 € /por persona
ARROZ DE GAMBONES Y NAVAJAS CON AJETES FRESCOS <i>Rice with Prawns and Razor Clams with Fresh Garlic</i> <i>Riz aux Crevettes et Couteaux à l'ail Frais</i>	15,50 € /por persona
ARROZ DE CARABINEROS <i>Rice with Prawns</i> <i>Riz aux Crevettes</i>	24,00 € /por persona
ARROZ DEL SEÑORITO <i>Arroz del Senyoret (Valencian Rce Dish)</i> <i>Paella du « Señorito » (avec Fruits de Mer Décortiqués)</i>	17,00 € /por persona
FIDEUÁ CLÁSICA DE CALAMARES Y LANGOSTINOS CON ALIOLI <i>Classic Squid and Shrimp Fideua with Aioli</i> <i>Fideua Classique de Calamars et Crevettes avec Aïoli</i>	14,50 € /por persona

ARROZ CALDOSO

ARROZ CON PRESA IBÉRICA Y ESPÁRRAGOS DE HUÉTOR TÁJAR <i>Rice in Broth with Iberian Prey and Asparagus from Huétor Tájar</i> <i>Riz dans Son Jus à la Presa Ibérique et aux Asperges de Huétor Tájar</i>	16,00 € /por persona
ARROZ DE BOGAVANTE NEGRO E HINOJO <i>Rice in Broth with Black Lobster and Fennel</i> <i>Riz dans Son Jus au Homard Noir et au Fenouil</i>	22,00 € /por persona

* Precios por persona. Mínimo 2 personas para cada arroz
* Prices per person. Minimum 2 people for each rice dish
* Prix par personne Minimum 2 personnes pour chaque riz

Iva incluido

NUESTROS ARROCES

ARROZ MELOSO

ARROZ DE ALMEJAS Y SETAS DE TEMPORADA 17,00 €
Creamy Rice with Clams and Seasonal Mushrooms /por persona
Riz Moelleux aux Palourdes et Champignons de Saison

ARROZ DE IBÉRICOS (JAMÓN, CHORIZO Y PLUMA) 16,00 €
CON HABITAS DE LA VEGA DE LOJA /por persona
Rice with Iberian Cured Meat (Ham, Chorizo and Pluma)
with Baby Broad Beans from the Vega de Loja
Riz à la Charcuterie Ibérique (Jambon, Chorizo et Pluma)
et Fèves de la Vega de Loja

RISOTTO DE POLLO DE CORRAL CON BOLETUS, 16,50 €
TRUFA Y QUESO DE CABRA /por persona
Creamy Rice with Free-Range Chicken, Boletus,
Truffle and Goat's Cheese
Riz Crémeux au Poulet Fermier avec Cèpes,
Truffe et fromage de chèvre

SALSAS

ALIOLI TRADICIONAL CON AJO NEGRO
Traditional Black Garlic Mayonnaise / Aïoli Traditionnel à l'Ail Noir

ALIOLI DE KIMCHI
Kimchi Mayonnaise / Aïoli au Kimchi

ALIOLI DE AZAFRÁN
Saffron Mayonnaise / Aïoli au Safran

* Precios por persona. Mínimo 2 personas para cada arroz
* Prices per person. Minimum 2 people for each rice dish
* Prix par personne Minimum 2 personnes pour chaque riz

Iva incluido

DEL MAR A LA MESA

PAVÍAS DE BACALAO CON ENSALADA <i>Cod in Batter with Salad</i> <i>Beignets de Morue avec Salade</i>	14,00 €
FRITURA DE PESCADO CON ENSALADA (mínimo 2 personas) <i>Fish Fry with Salad (minimum 2 pax)</i> <i>Friture de Poisson avec Salade (minimum 2 pers)</i>	12,50 €
LOMO DE LUBINA AL HORNO CON SALSA DE AZAFRÁN <i>Baked Sea Bass Fillet with Saffron Sauce</i> <i>Filet de Bar au Four avec Sauce au Safran</i>	17,50 €
BACALAO AL HORNO CON HABITAS BABY <i>Baked Cod with Baby Broad Beans</i> <i>Cabillaud au Four avec Petites Fèves</i>	16,50 €
CALAMAR NACIONAL A LA PLANCHA CON VERDURITAS Y MOJO VERDE <i>Grilled Spanish Squid with Vegetables and Green Mojo</i> <i>Calamar National Grillé avec Légumes et Mojo Verde (Sauce à la Coriandre et à l'Ail</i>	16,50 €
PULPO A LA BRASA AHUMADO CON FIDEUÁ Y ALIOLI DE AJO NEGRO <i>Smoked Grilled Octopus with Fideua and Black Garlic Mayonnaise</i> <i>Poulpe Braisé fumé avec Fideua (Paella aux Vermicelles) et Aioli à l'Ail Noir</i>	22,00 €

PARA LOS PEQUES

MACARRONES BOLOÑESA O NAPOLITANA <i>Macaroni Bolognese or Neapolitan</i> <i>Macaronis à la Bolognaise ou à la Napolitaine</i>	8,00 €
NUGGETS DE POLLO CON PATATAS FRITAS <i>Chicken Nuggets with French Fries</i> <i>Nuggets de Poulet avec Frites</i>	8,00 €
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 €

NUESTRAS CARNES

PLATO ESPECIAL EL MIRADOR (LOMO AL AJILLO CON HABITAS, GUISANTES Y HUEVOS FRITOS) <i>Mirador Special Dish (Pork Loin with Garlic, Baby Beans, Peas and Fried Eggs)</i> <i>Plat Spécial Mirador (Longe de Porc Grillée à L'ail, avec Fèves, Petits Pois et Œufs au Plat)</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>Médailles de Filet de Porc Ibérique aux Cinq Poivres Accompagnés de Légumes</i>	16,50 €
SECRETO IBÉRICO MARINADO CON SALSASATAY Y JUGO DE HIERBAS <i>Marinated Iberian Pork 'Secreto' with Satay Sauce and Herb Sauce</i> <i>Secreto de Porc Ibérique (Morceau Près De L'épaule)</i> <i>Mariné avec Sauce Satay et Bouillon aux Fines Herbes</i>	18,50 €
FLAMENQUÍN CASERO ESTILO CORDOBÉS <i>Homemade Flamenquín (Pieces of Serrano Ham Rolled in Strips of Pork Loin, Coated In Bread Crumbs) Cordobes Style</i> <i>Roulé de Viande «Flamenquín» Maison à la Mode de Cordoue</i>	12,00 €
SOLOMILLO DE AÑOJO CON SALTEADO DE ALCACHOFAS Y SALSAD E VINO TINTO <i>Sirloin Steak with Sautéed Artichokes and Red Wine Sauce</i> <i>Filet de Veau, avec Artichauts Sautés et Sauce au Vin Rouge</i>	25,00 €
ENTRECOT DE TERNERA A LA PARRILLA, CAFÉ DE PARÍS Y PATATAS FRITAS <i>Grilled Veal Entrecôte, Café de Paris Sauce and French Fries</i> <i>Entrecôte de Veau Grillée, Sauce Café de Paris et Frites</i>	23,00 €
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 €

NUESTROS CAPRICHOS

TARTA DE QUESO AL HORNO CON SALSA DE FRUTOS ROJOS
Y HELADO DE FRABUESA 5,00 €

Baked Cheesecake with Red Berry Sauce and Raspberry Ice Cream
Cheesecake au Four avec Coulis de Fruits Rouges et Glace à la Framboise

PIÑA NATURAL CON SU HELADO Y ESPUMA DE COCO 5,00 €

Natural Pineapple with Ice Cream and Coconut Foam
Ananas Nature avec Glace et Mousse de Noix De Coco

CASATTA HELADA, CRUMBLE DE ALMENDRAS Y SALSA DE FRAMBUESA 5,50 €

Iced Casatta, Almond Crumble and Raspberry Sauce
Cassata Glacée (Gâteau Italien), Crumble aux Amandes et Coulis de Framboise

COPA DE HELADOS VARIADOS DE LA CASA 6,00 €

Ice Cream in a Sundae Glass House Selection
Coupe de Glaces Maison Au Choix

ARROZ CON LECHE CON YEMA TOSTADA 5,50 €

Rice Pudding With Egg Yolk
Riz au Lait avec Confiserie au Jaune d'Œuf Caramélisé

LINGOTE DE MOUSSE DE CHOCOLATE NEGRO 6,00 €

SOBRE COMPOTA DE NARANJA Y HELADO DE AZAHAR
Dark Chocolate Mousse Ingot on Orange Compote and Orange Blossom Ice Cream
Lingot de Mousse au Chocolat Noir Sur Compote D'orange avec Glace à la Fleur d'Oranger

TARTA SACHER 6,00 €

Sacher Tart
Tarte Sacher

BROWNIE DE CHOCOLATE CON HELADO DE VAINILLA Y CHOCOLATE CALIENTE 5,50 €

Chocolate Brownie with Vanilla Ice Cream and Hot Chocolate
Brownie au Chocolat avec Glace à la Vanille et Chocolat Chaud

Servicio de Pan y Aperitivo: 1,50€

Bread and Snack Service

Service de Pain et d'Apéritif

Iva incluido



ABADES
HOTELES

En cumplimiento de lo indicado en el REGLAMENTO (UE) Nº 1169/2011, SOBRE LA INFORMACIÓN ALIMENTARIA FACILITADA AL CONSUMIDOR, este establecimiento dispone de un listado de todos los platos en el que se indican los ingredientes, y sus derivados, que pueden producir alergias o intolerancias incluidas en el anexo II de dicho Reglamento. Este listado se encuentra a disposición de los clientes.

En nuestra cocina trabajamos con múltiples materias primas y no podemos asegurar la presencia involuntaria de alérgenos en forma de ingrediente o traza. 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.

www.abadeshoteles.com



ARROZAL

RESTAURANTE

www.abadeshoteles.com

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

hotelmirador@abades.com
www.abadeshoteles.com



ABADES
HOTELES