
























# Ensaladas y Verduras



Ensalada Mixta   	11.90 €
Mixed salad/Salade Verte	
Cogollos con ajitos y anchoas  	10.90 €
Heart of romaine with garlic and anchovies	
Parrillada de verduras	16.90 €
Grilled vegetables/Légumes grillés	
Ensalada caprese con pesto y vinagreta de almendras  	11.90 €
Caprese salad with pesto and almonds vinaigrette/Salade caprese au pesto et amandes	
Ensalada de aguacate   	13.90 €
Avocado salad/Salade d'avocat	
Ensalada de pollo   	12.90 €
Chicken salad/Salade de poulet	
Ensalada de queso de cabra y bacon     	13.90 €
Bacon and goat cheese salad/Salade de chèvre et bacon	
Tostas de guacamole y salmón ahumado     	16.50 €
Guacamole and smoked salmon toast/Toasts au guacamole et saumon fumé	



















# Raciones y platos combinados



	1/2	Ración
Milhoja de foie de pato y queso de cabra    Millefeuille of duck foie and goat cheese/Millefeuille de foie de canard et fromage de chèvre		13.90 €
Plato mixto de jamón y queso   Mixed ham and cheese plate/assiette mixte de jambon et fromage		19.90 €
Gambas al pil pil    Pil pil prawns/Crevettes au pil pil		11.90 €
Croquetas caseras       Homemade croquettes/Croquettes maison	(4 uds./6 uds.) 7.50 €	10.50 €
Patatas al pelotón   Mixture of potatoes with ham and fried eggs/ Pommes de terre brouillées à l'œuf et au jambon		11.50 €
Berenjenas fritas con miel de caña   Fried eggplants with cane honey/Aubergines frites au miel de canne	6.50 €	9.50 €
Salmorejo Cordobés   Typical Andalusian (cold tomato, oil and bread cream served with ham and boiled eggs)		9.90 €
Mazamorra     Porridge/Bouillie		9.90 €
Salpicón de marisco     Seafood salpicon/Salpico aux fruits de mer		9.50 €
Ensaladilla Rusa     Russian salad/Salade Russe	6.50 €	9.50 €
Lagrimitas de pollo   Chicken fingers/Doigts de poulet	7.90 €	9.90 €
Patatas bravas   Potatoes with spicy sauce/Pommes de terre à la sauce épicée	7.50 €	9.50 €

# Raciones y platos combinados



	1/2	Ración
Papas arrugás al mojo picón  Typical Canarian mojo picon potatoes/Pommes de terre mojo picon typiques des Canaries	7.00 €	9.50 €
Flamenquín de la casa     Pork rolls stuffed with egg and ham deep fried/ Rouleaux de porc farcis à l'œuf et au jambon		14.90 €
Sanjacobó de pollo    Breadcrumbs fried loin, ham and cheese/ Longe panée frite, jambon et fromage		14.90 €
Medallones de solomillo al Px      Sirloin medallion/Médaille de surlonge		13.90 €
Preso con jamón ibérico acompañada de bombón de queso de cabra, cebolla caramelizada y frambuesa    Iberian “preso” ham accompanied by goat cheese bonbon, caramelized onion and raspberry		21.90 €
Combinado infantil (huevos fritos, salchichas y patatas)   Children's mixed dish/menu (fried eggs, sausages and potatoes)		8.90 €

## Guisos


Carrillada de cerdo   Pork cheek/Joue de porc		16.90 €
Rabo de toro   Oxtail/Queue de boeuf		19.90 €
Carne de venao en salsa   Wild meat in sauce/Viande sauvage en sauce		16.90 €
Jabalí en salsa   Wild boar in sauce/Sanglier en sauce		16.50 €

# Pescados



Espeto de sardinas (solo en temporada) 	5.50 €
Skewer sardines/Brochette de sardines	
Barquita de pescado frito (fritura variada)    	22.90 €
Mixture of fried fish/Friture de poissons et fruits de Mer	
Pulpo a la gallega   	22.90 €
Octopus Galician style/Poulpe à la Galicienne	
Calamares fritos/plancha  	14.90 €
Fried/Grilled squids. Encornet frite/grillée	
Rosada frita/plancha  	16.90 €
Fried/grilled red snapper. Dorede rose frite/Grillée	
Pez espada a la plancha con verduras en tempura  	17.90 €
Swordfish tempura vegetables/Espadon	
Rejos fritos  	15.90 €
Fried squid legs/Poisson rejo	
Bacalao gratinado    	18.90 €
Gratin cod/Gratin de morue	
Sepia plancha 	18.90 €
Grilled cuttlefish/Seiche grillée	
Salmón con salsa de gambas     	19.90 €
Salmon with shrimp sauce/Saumon à la sauce aux crevettes	

# Revueltos

Revuelto de bacalao y gambas     	14.50 €
Scrambled eggs with cod and shrimp/ Oeufs brouillés de morue et de crevettes	
Revuelto de patatas panaderas con gulas y gambas  	12.90 €
Scrambled potatoes with baby eels an prawns/Pommes de terre brouillées et crevettes	

















# A la brasa de encina



Pulpo a la brasa con puré de patatas y puré de calabaza Grilled octopus with pumpkin mashed potatoes/ Poulpe grillé avec purée de pommes de terre à la citrouille	  	23.90 €
Parrillada de carne(2 personas) Grilled meat/Viande grillée		30.90 €
Solomillo de cerdo Pork tenderloin/Filet de porc		14.90 €
Solomillo de cerdo ibérico Iberian pork tenderloin/Filet de porc ibérique		17.90 €
Preso de cerdo ibérica Iberian pork "presa"/ de porc ibérique		20.90 €
Lagarto de cerdo ibérico Iberian pork "lagarto"/ de porc ibérique		19.90 €
Solomillo de ternera 250gr. aprox. Beef tenderloin/Filet de boeuf		24.90 €
Chuletón de ternera 500 gr. aprox. Beef steak/Steak de boeuf		27.90 €
Entrecot de vaca madurada 500gr. aprox. Beef entrecote/Entrecôte de boeuf vieillie		24.90 €
Chuletón de vaca madurada (entre 800 gr. y 1 Kg. aprox.) Beef steak/Steak de boeuf maturé		48.90 €

# Cocina temática



Tallarines a los cuatro quesos con pesto Four cheese noodles with pesto/Nouilles aux quatre fromages et pesto	  	13.90 €
Espaguetis a la marinera Seafood spaghetti/Spaghetis aux fruits de mer	     	13.90 €
Tallarines de huevo al estragonof Tarragon egg noodles/Nouilles aux oeufs à l'estragon	    	14.90 €
Macarrones Boloñesa Macaroni bolognese/Macaronis à la bolognaise	  	8.90 €
Risotto de setas Mushroom risotto/Risotto aux champignons	     	13.90 €






# Postres



Plato de fruta (según temporada) Seasonal fruit/Assiette de fruits de saison		5.90 €
Tarta de 3 chocolates 3 chocolate cake/Gâteau aux 3 chocolats	   	5.90 €
Coulant de chocolate con helado de vainilla Chocolate coulant with vanilla ice cream/ Coulant au chocolat et glace vanille	   	5.90 €
Tarta de queso vasca Basque cheesecake/Cheesecake basque	   	6.30 €
Tarta de zanahoria con frosting de chocolate blanco Carrot cake with white chocolate frosting/ Gâteau aux carottes avec glacage au chocolat blanc	   	6.30 €
Crema de turrón Nougat cream/Crème de nougat	   	5.90 €
Copa de helado Ice cream cup/Tasse de glace	  	6.30 €

Disponemos de carta de helados y de coctelería

Restaurante - BBQ - Coctelería

Salsas: Pimienta, Roquefort, verde, alioli, mojo picón y gaucha		1.00 €
Servicio de pan por comensal Bread per person		1.20 €
Servicio de pan sin gluten por comensal Gluten free bread per person		1.40 €
Envase para llevar (Ley7/2022 de 8 de abril) Take away container		0.60 €

# Alérgenos



CONTIENE  
GLUTEN



CRUSTÁCEOS



HUEVOS



PESCADO



ALTRAMUCES



DIÓXIDO DE AZUFRE  
Y SULFITOS



SOJA



FRUTOS  
DE CÁSCARA



APIO



MOSTAZA



GRANOS  
SÉSAMO



MOLUSCOS



LÁCTEOS



CACAHUETES

Restaurante - BBQ - Coctelería



Chiringuito  
El Mirador de la Breña

RESERVAS 957 789 310 ☎ 656 608 397

✉ rafaelrochafernandez@gmail.com



#miradordelabreña

Gracias por su visita