



Restaurante
Mirador El Roqueo



Restaurante
Mirador El Roqueo



ESTE RESTAURANTE HA SIDO GALARDONADO
COMO **MEJOR RESTAURANTE DEL AÑO 2002, 2008 Y**
HA OBTENIDO LA **MENCIÓN DE HONOR EN EL AÑO 2011**
OTORGADA POR EL PATRONATO DE TURISMO DE CONIL EN LAS
JORNADAS GASTRONÓMICAS DEL ATÚN.



























RESTAURANTE EL MIRADOR SE GUÍA
POR SU COMPROMISO DIARIO CON LA CALIDAD.
TODOS NUESTROS PRODUCTOS SON FRESCOS Y DE MERCADO,
POR LO QUE ROGAMOS NOS DISCULPEN SI A LO LARGO
DEL DÍA PUDIERA HABER CUALQUIER CARENCIA
DENTRO DE NUESTRA CARTA.



*Si Ud. desea prolongar su estancia en Conil, le comunicamos que tenemos a su disposición
nuestros Apartamentos Turísticos, donde estamos seguras pasaran unos días inolvidables.*















ENTRANTES / STARTES / VORSPEISEN

Pan, picos y entrada	1.20
Bread, Breadsticks and Appetizer/ Brot, Picos und Appetithappen	
	
Jamon de Bellota.....	20.00
Iberian Ham / Iberischer Schinken	
Lomito Ibérico	13.00
Cured Pork Loin / Liftgetrocknete Schweinelende	
Queso Curado Puro de Oveja.....	13.00
Cured Cheese / Gereifter Käse	
	
Anchoas del Cantábrico con Pimientos	15.00
Anchovies with Peppers / Sardellen mit Paprika	
 	
Pimientos de Piquillo Rellenos de Pescado y Marisco	12.00
Stuffed Piquillo Peppers with Fish and Seafood / Gefüllte Piquillo-Paprika mit Fisch und Meeresfrüchten	
    	
Pulpo a la Gallega	14.00
Galician Style Octopus / Krake auf Galizische Art	
	
Atún en Manteca (Unidad)	3.00
Tuna Fish in Lard (Piece) / Thunfisch in Schmalz (Stück)	
 	
Croquetas de Corvina.....	11.00
See Bass Croquettes / Adlerfisch Krokette	
   	
Tosta de Guacamole con Anchoa	3.00
Anchovies on Toast with Guacamole / Sardellen auf Toast mit Avocadopaste	
 	
Tosta de Bacalao con Queso Rulo y Cebolla Caramelizada.....	3.60
Cheese Rulo and Caramelized Onion Toast with Cod Kabeljau mit Rulo-Käse und Karamellisierten Zwiebeln	
 	
Tosta Matrimonio “Anchoas y Boquerones”	3.00
Anchovies and boquerones / Anchovis und Sardellen	
 	
Tosta de Palometa con Pate de Roquefort.....	3.60
Palometa Toast with Roquefort Cheese / “Tosta Palometa” mit Roquefortpaste	
   	













ENSALADAS / SALADS / SALATE

Ensalada Simple.....	6.00
Simple Salad / Einfacher Salat	
	
Ensalada Mixta.....	9.00
Mixed Salad / Gemischter Salat	
  	
Ensalada de Aguacates con Gambas	14.00
Avocado Salad with Prawns / Avocado Salat mit Garnelen	
   	
Ensalada Tropical	14.00
Tropical Salad / Tropischer Salat	
   	
Pimientos Rojos Asados con Ijada de Atún	14.00
Red Paprika mit Tuna / Rote Paprika mit Thunfisch	
 	
Cogollos de Tudela con Anchoas	15.00
Lettuce Hearts with Anchovies / Salat Herzen mit Anchovis	
 	
Ensalada Gourmet con Queso de Rulo y Frutos Secos.....	12.00
Gourmet salad with Ruso Cheese and Nuts / Gourmetsalat mit Rulokäse und Trockenfrüchten	
   	






REVUELTOS / SCRAMBLED EGGS / RÜHREI

Revuelto de Habitas con Jamón	12.00
Scrambled Eggs with Broad Beans and Ham / Rührei mit Bohnen und Schinken	
	
Revuelto de la Abuela	12.00
Granny's Scrambled Eggs / Omas Rührei	
	
Revuelto de Setas Frescas con Gambas.....	12.00
Scrambled fresh Mushrooms with Prawns /Rührei mit Frischen Pilzen und Garnelen	
   	
Revuelto de Bacalao Dorado	15.00
Tousled golden Codfish / Rührei mit Goldenem Kabeljau	
  	
Revuelto de Ortigas.....	13.00
Scrambled Eggs with Sea Anemones / Rührei mit Seeanemonen	
  	

SOPAS CALIENTES Y FRIAS / SOUPS HOT AND COLD / SUPPEN, KALT UND WARM

Sopa de Picadillo con Fideos Chickensoup with Ham and Egg / Hühnchensuppe mit Ei und Schinken  	5.00
Sopa de Pescado y Mariscos Soup with Fish and Seafood / Suppe mit Fisch und Meeresfrüchte    	6.00
Consomé al Jerez o con Yema Soup with Sherry and Yolk / Brühe mit Sherry und Eigelb  	4.50
Salmorejo Cordobés Cold Tomato Cream / Kalte Tomatensuppe  	5.50
Gazpacho Andaluz Chilled Andalusian Vegetable Soup / Andalusische Kalte Gemüsesuppe  	4.50

PLATOS INFANTILES / FOR CHILDREN / FÜR KINDER

Mini Hamburguesa Mini Hamburger / Mini Hamburger 	5.00
Nuggets de Pollo con Patatas Nuggets with French Fries / Nuggets mit Pommes Frites  	5.00
Espaguetis con Salsa de Tomate Spaguetti with Tomato / Spaghetti mit Tomate 	5.00
Tortilla Omelet / Omelett 	5.00

ARROCES CALDOSOS / RICE / REIS (Mín. 2 PAX)

(Los precios indicados son por persona / Prices are per person / Preis per Person)

Arroz Marinero	12.00
Seafood Reis / Reis nach Seemannsart	
   	
Arroz con Bacalao y Langostinos.....	15.00
Rice with Cod and King Prawns / Reis mit Kabeljau und Riesengarnelen	
   	
Arroz con Carabineros	18.00
Rice with Red Shrimps / Reis mit Roten Riesengarnelen	
  	
Arroz Negro con Chocos	12.00
Black Rice with Sepia / Schwarzer Reis mit Sepia	
  	
Paella Mixta.....	12.00
Mixed Paella / Gemischte Paella	
   	
Paella de Marisco	15.00
Seafood Paella / Paella mit Meeresfrüchten	
   	
Fideos Marineros.....	12.00
Seafood Noodle with Sepia / Nudeln nach Seemannsart mit Sepia	
   	

MARISCOS / SHELLFISH / MEERESFRÜCHTE

Langostinos	17.00
King Prawns / Riesengarnelen	
 	
Gambas Blancas.....	18.00
White Prawns / Weiße Garnelen	
 	
Gambas Extra Blancas (racion 200 grs.)	30.00
Extra white Prawns / Extra Weiße Garnelen	
 	
Gambas al Ajillo	14.00
Garlic Prawns / Garnelen in Knoblauchsoße	
 	
Almejas (Marinera, Casa O Tío Pepe)	15.00
Clams House Style / Venusmuscheln nach Art des Hauses	
   	
Carabinero Extra (Kg)	110.00
Extra Red Shrimps / Extra Roten Riesengarnelen	
 	
Tortilla de Gambas.....	7.50
Prawns Omelet / Garnelen Omelet	
 	

PESCADOS / FISH / FISCH

Filete de Pescado (A la Manzanilla, Roteña, Marinera).....	18.00
Fish Fillet / Fischfilet	
	
Pez Espada.....	13.00
Swordfish / Schwertfisch	
	
Calamar Relleno.....	16.00
Stuffed Squid / Gefüllter Kalamar	
	
Pescado del Dia (Horno, Sal, Aceite De Oliva)(Kg).....	50.00
Fresh Fish Baked, in Salt or Olive Oil / Frischer Fisch, Im Ofen Gebraten	
Im Saltz order in Olivenöl	
	
Lenguado a la Plancha (Kg)	50.00
Sole,Grilled / Seezunge , Gregillt	
	
Salmonete a la Plancha (Kg).....	50.00
Red Mullet, Grilled / Rotbarben, Gregrillt	
	
Lubina o Dorada a la Plancha (Kg)	48.00
Sea bass or bream Grilled / Seebarsch oder Goldbrasse vom Grill	
	
Borriquete al Gusto	36.00
Borriquete to your liking / Borriquete nach Ihren Wünschen	
	
Bacalao (Plancha o Estilo Mirador)	18.00
Grilled Cod or Mirador Style / Gebratener Kabeljau oder nach Mirador-Art	
	

**Pregunten Por Nuestros Pescados del Día A la Brasa / Ask For Our Charcoal Grilled Fish / Fragen Sie Uns Über
Unsere Fische Vom Glühende Kohlen**

Todas las elaboraciones preparadas con pescados crudos o semicrudos, han sido tratadas para evitar el anisakis

All preparations made with raw or undercooked fish, have been treated to prevent anisakis

Alle Präparate mit rohen oder ungekochten Fisch, behandelt wurden, um zu verhindern anisakis




ATUN ROJO DE ALMADRABA

<p>Tartar de Atún Rojo</p> <p>Red tuna tartare / Roter Thunfisch-Tartar</p> 	<p>14.00</p>
<p>Sashimi de Atún Rojo con Wasabi.Daikon y Soja.....</p> <p>Bluefin Tuna sashimi with soy and Wasabi.Daikon/ Bluefin-Thunfisch-Sashimi mit Soja und Wasabi.Daikon</p> 	<p>19.00</p>
<p>Tataki de Atún con Sésamo a la Miel.....</p> <p>(Mención de Honor en la Ruta del Atún 2011)</p> <p>Tuna Sashimi with Sesame Seeds and Honey / Thunfisch Sashimi mit Sesam Und Honing</p> 	<p>19.00</p>
<p>Brick de Atún y Langostinos con Queso y Salsa de Espinacas</p> <p>(1º Premio Ruta del Atún 2002)</p> <p>Brick of Tuna and King Prawns with Cheese and Spinach Sauce / Brick mit Thunfisch, Riesengarnelen, Käse und Spinat SoBen</p> 	<p>18.00</p>
<p>Ijada de Atún a la Sal En Jugo de Ibericos (min. 2 personas)</p> <p>(1º Premio Ruta del Atún 2008)</p> <p>Tuna in Salt with Iberian Juice / Thunfisch im Salz mit IberischesoBe</p> 	<p>44.00</p>
<p>Ijada de Atún a la Plancha con Pimientos</p> <p>(Mención de honor de la Ruta del Atún 2011)</p> <p>Grilled Tuna with Red Peppers / Gegrillter Thunfisch mit Rotem Paprika</p> 	<p>22.00</p>
<p>Tarantelo de Atún con Cebolla Caramelizada o Plancha</p> <p>Tuna, with Caramelized Onion or Grilled / Thunfisch, mit Karamelzwiebeln Oder Gegrillt</p> 	<p>20.00</p>
<p>Morrillo de Atún a la Plancha</p> <p>Grilled Tuna / Gegrillter Thunfisch</p>	<p>23.00</p>

FRITURAS DE PESCADO / FRIED FISH / FRITTIERTE FISCHE

Daditos de Corvina al Limon	10.00
See Bass with Lemon / Adlerfisch mit Zitrone	
 	
Chocos	12.00
Small Cuttlefish / Sepia	
 	
Calamares.....	14.00
Squids / Tintenfische	
 	
Puntillitas	14.00
Small Squids / Kleine Tintenfische	
 	
Ortigas de Mar.....	12.50
Sea Anemone / Seeanemone	
	
Tortillita de Camarones (Ud.)	2.50
Shrimps Fritters (Piece) / Garnelenpuffer (Stück)	
 	
Tortillita de Bacalao (Ud.)	2.50
Shrimps Fritters (Piece) / Kabeljau-Tortilla (Stück)	
  	




CARNES A LA BRASA / CHARCOAL GRILLED MEAT / FLEISCH (GLÜHENDE KOHLEN)

Entrecot de Ternera.....	17.00
Veal Entrecôte / Entrecôte vom Rind	
Solomillo de Ternera.....	19.00
Veal Tenderloin / Rinderfilet	
Chuletón de Ternera (Kg).....	36.00
Veal T – Bone Steak / GroBes Kalbskotelett	
Chuleta de Cerdo.....	8.00
Pork Chop / Schweinekotelett	
Presá Ibérica.....	16.00
Presá (Pork) / Presá (Schweinefleisch)	
Solomillo de Cerdo Ibérico	16.00
Pork Tendeloin / Schweinefilet	
Brocheta de Cerdo Ibérico y Carabineros.....	16.00
Pork Brochette with Red Shrimps / SchweinespieB mit Riesengarnelen	
 	
Filete de Pollo.....	8.00
Chicken Steak / Hünchensteak	
Chuletitas de Cordero Lechal	18.00
Lamb Chops / Koteletts vom Milchlamm	
SALSAS PARA ACOMPAÑAR: Mojo Picón, Pimienta Verde, Roquefort.....	2.50
Sauces : Mojo Picón, Green Pepper, Roquefort Cheese	
SoBen: Mojo Picón, Grüner Pfeffer, Roquefortkäse	
	

VINOS BLANCOS



VINOS DE LA TIERRA DE CADIZ

	Estero	12.00
	Tierra Blanca	12.00
	Tierra Blanca 3/8	7.50
	Manuel Aragón (Sauvignon)	12.00
	Barbadillo	12.00
	Barbadillo 3/8	7.50
	Sancha Pérez (Vino de Conil)	18.00



VINOS DE LA RIOJA

	Monopole (Seco)	14.50
--	-----------------------	-------





VINOS DE RUEDA

	Legaris (Verdejo)	14.00
	Marqués de Riscal (Verdejo)	15.00
	Marqués de Riscal (Sauvignon)	16.00
	Marques de Riscal Verdejo 3/8	9.50





VINOS DE GALICIA

	Leiras (Albariño)	16.00
	Albariño Gran Bazán Ámbar	23.50
	Vionta	16.00



VINOS DEL PENEDÉS

	Anima de Raimat	15.00
	Viña Esmeralda	16.00

VINOS ROSADOS



VINOS DE RIOJA



Viña Pomal 14.00



VINOS DE SOMONTANO

Viña del Vero 12.00

VINOS DE PORTUGAL

Mateus Rose..... 14.00

VINOS DE ITALIA



Lambrusco 12.00

TINTOS COSECHA



VINOS DE LA RIBERA DEL DUERO



Legaris Roble..... 14.00



Protos 15.50



Finca Resalso (Bodega Emilio Moro) 14.00



VINOS DE CONIL







Sancha Pérez Petit Verdot Joven 18.00

Sancha Pérez..... 18.00

TINTOS DE CRIANZA



VINOS DE RIOJA

	Viña Pomal Centenario Crianza.....	14.00
	Viña Pomal Centenario Crianza 0,50.....	11.00
	Beronia.....	14.00
	Muga.....	23.00
	Ramón Bilbao (Edición Limitada).....	18.00



VINOS DE LA TIERRA DE CADIZ

	Gibalbín.....	12.00
--	---------------	-------





VINOS DE LA RIBERA DEL DUERO

	Legaris Crianza.....	21.00
	Emilio Moro.....	25.00
	Pesquera.....	30.00
	Protos.....	23.50
	Protos 3/8.....	11.00

TINTOS DE RESERVA





VINOS DE LA RIOJA

	Viña Pomal Centenario Reserva.....	18.00
	Marqués de Riscal.....	26.00
	Marqués de Riscal 3/8.....	14.00



VINOS DE LA RIBERA DEL DUERO

	Protos.....	39.00
	Pesquera.....	46.00

VINOS EXCEPCIONALES



VINOS DE LA RIBERA DEL DUERO



Meleolus 46.00



Vega Sicilia. Valbuena 120.00



Vega Sicilia Unico..... 300.00



VINOS DE JEREZ



Tío Pepe..... 15.00



MANZANILLA DE SANLÚCAR



Solear 15.00



CAVAS



Anna de Codorníu Blanc de Blancs Brut Reserva 20.00



Codorníu 1551 Brut Nature 16.00



Codorníu 1551 Brut Nature 1/4..... 6.00



Gran Codorniu Pinot Noir 21.00

Juve Camps Rosado 18.00











Cinta Púrpura Brut Juve Camps 18.00

CHAMPAGNE



Moet & Chandon Brut Imperial..... 55.00

SUGERENCIAS DEL CHEF

Corazones de alcachofas en salsa verde con almejas y gambas	15.00
  	
Revueltos de camarones y pimientos asados	14.00
 	
Cochas de bacalao al estilo Mirador	18.00
	
Carpaccio de Atún	12.00
 	
Gran Parrillada de carne al carbón	35.00
Dorada o Lubina de las Marismas al aceite de oliva	48.00
	
Lenguado al aceite de oliva o plancha	50.00
	

DE NUESTRA BODEGA RECOMENDAMOS:

BLANCO

Viñas del Vero Chardonnay	12.00
Legaris Verdejo (Rueda)	14.00

ROSADO

Viñas del Vero	12.00
----------------------	-------

TINTO

Beronia Crianza (Rioja)	14.00
Legaris Roble (Ribera del Duero)	14.00





Restaurante
Mirador El Roqueo