la mirilla
DESDE 1990

MENÚ DE NAVIDAD 2026

PLAZA ASDRUBAL, 8

CADIZ

RESERVAS: 956 251 712

@lamirillacadiz

la mirilla
DESDE 1990

MENÚ DE
NAVIDAD
FINGER (DE PIE) 2026

ENTRANTES (Elegir 4 frios)

- Ensaladilla de la abuela con mahonesa de kimchi.
- Vasito de papitas aliñá.
- Tabla de queso surtido.
- Salmorejo Cordobés.
- Ensalada Cajún.
- Tosta de carne mechá con queso cheddar.
- Tartar de atún sobre pan de gambas.
- Tosta de guacamole y ahumado.
- Bao de serranito.
- Empanada (atún, carne o sardina)

PRINCIPAL (Elegir 4 calientes)

- Croquetas de coulant de roquefort con nueces.
- Croquetas de caña de lomo.
- Brioche de pringá.
- Taquitos de corvina al limón.
- Lagrimitas de atún.
- Choquitos fritos.
- Burritos TEX-MEX
- Mini hamburguesa de retinto.
- Arroz, risotto, berza o guiso... (Consultar)



POSTRES (1 a elegir)

- Mini Brownie
- Trufas de chocolate y ron
- Tarta de chocolate con galletas.

BODEGA

Selección Bodegas Torres, Blancos y Tintos de Rioja, **CERVEZA BARRIL**, refrescos y agua mineral.



El precio del menú es de 35€ (IVA incluido) por persona, incluida la bebida (que empezará a la par de la comida hasta el final de la misma). Los cafés se cobrarán a 1 euro y en el caso de tomar copas después de la comida se le descontarán 1 euro de su precio en carta. Los menús de grupos se harán de un mínimo de 20 personas, se confirmará el número de personas 48 horas antes, el número de personas confirmadas son las que se abonará el día de la comida, en reservas superiores a 20 personas se abonará el 30% al realizar la reserva.

LA RESERVA ESTARÁ CONFIRMADA CON EL PAGO DEL 30% DE LA MISMA, EN CASO DE CANCELACION NO SE TENDRA DERECHO A LA DEVOLUCION DE LA RESERVA.

SI SE ELIGE MENU CON COPA EL PRECIO SERA DE 39€ POR PERSONA, PARA TODO EL GRUPO

la mirilla
DESDE 1990

MENÚ DE NAVIDAD 2026

ENTRANTES (para compartir)

- Patatas aliñadas con melva.
- Ensalada templada con bacon crujiente, queso de cabra y maiz tostado.
- Mix croquetas (puchero, gambas al ajillo).
- Huevos rotos con virutas de foie..

PRINCIPAL (a elegir)

- Lomo de merluza con bechamel de puerros.

O

- Solomillo de cerdo en salsa de queso payoyo y trufa



POSTRES

- Vasito de mousse de turron suchard.

BODEGA

Selección de Blancos, Semidulces y Tintos de Rioja, **CERVEZA BARRIL**, refrescos y agua mineral.



El precio del menú es de 38€ (IVA incluido) por persona, incluida la bebida (que empezará a la par de la comida hasta el final de la misma). Los cafés se cobrarán a 1 euro y en el caso de tomar copas después de la comida se le descontarán 1 euro de su precio en carta. Los menús de grupos se harán de un mínimo de 10 personas, se confirmará el número de personas 48 horas antes, el número de personas confirmadas son las que se abonará el día de la comida, en reservas superiores a 10 personas se abonará el 30% al realizar la reserva.

LA RESERVA ESTARÁ CONFIRMADA CON EL PAGO DEL 30% DE LA MISMA, EN CASO DE CANCELACION NO SE TENDRA DERECHO A LA DEVOLUCION DE LA RESERVA.

SI SE ELIGE MENU CON COPA EL PRECIO SERA DE 42€ POR PERSONA, PARA TODO EL GRUPO

la mirilla
DESDE 1990

MENÚ DE NAVIDAD 2026

ENTRANTES (para compartir)

- Ensalada huevos escalfados, foie y jamon.
- Atún en manteca.
- Carpaccio de gambón ajillo
- Choquitos fritos con ali-oli de tinta.
- Wok de ternera retinto.

PRINCIPAL (a elegir)

- Bacalao con parmentier de piquillo.

O

- Redondo de ternera al Oporto.

POSTRES

- Vasito de pantera rosa.

BODEGA

Selección de Blancos, Semidulces y Tintos de Rioja, **CERVEZA BARRIL**, refrescos y agua mineral.





El precio del menú es de 43€ (IVA incluido) por persona, incluida la bebida (que empezará a la par de la comida hasta el final de la misma). Los cafés se cobrarán a 1 euro y en el caso de tomar copas después de la comida se le descontarán 1 euro de su precio en carta. Los menús de grupos se harán de un mínimo de 10 personas, se confirmará el número de personas 48 horas antes, el número de personas confirmadas son las que se abonará el día de la comida, en reservas superiores a 10 personas se abonará el 30% al realizar la reserva.

LA RESERVA ESTARÁ CONFIRMADA CON EL PAGO DEL 30% DE LA MISMA, EN CASO DE CANCELACION NO SE TENDRA DERECHO A LA DEVOLUCION DE LA RESERVA.

SI SE ELIGE MENU CON COPA EL PRECIO SERA DE 47€ POR PERSONA, PARA TODO EL GRUPO