

MENÚS 2023-2024  
con plato individual

**MIRADOR DEL RÍO**  
COCINA CORDOBESA

Grupo Mirador del Río

\* Avi6n-Ps Guadalquivir s/n \* Azahares-Av Guerrita 14 \* Carlos III-Av Carlos III 2

Tel 957 612323 -672 329 049

# Menú de 40€/persona

## A compartir cada 4 personas:

Jamón Ibérico y Queso curado de oveja  
Salmorejo cordobés

- Plato a elegir para compartir
- Plato a elegir para compartir

## Plato individual por persona a elegir entre:

Medallones de solomillo al Pedro Ximénez  
Lomo de Bacalao con pisto y muselina de alioli

## De postre

Tarta de celebración o surtido de postres  
Café

## Elige 2 platos para compartir:

Berenjenas con miel de caña  
Patatas Mirador (con jamón y huevo)  
Revuelto de calabacín, gambas y jamón  
Revuelto à Brás (bacalao, patata paja y cebollita)  
Surtido Croquetas Caseras  
(Jamón y cremosas de Rabo de Toro)

## Otras opciones...

Animación infantil.....desde 180€  
Decoración personalizada.....Consultar  
Mantelería Estándar (Beige).....Incluida  
Mantelería tela color.....desde 10€/mesa 8 pax.  
Salón individual.....desde 150€  
Equipos audiovisuales.....desde 80€

## Durante la celebración

Cerveza de Barril, Refrescos, Agua, Vino de la Casa (Ribera, Rioja, Rueda o Frizzantes)

Las bebidas incluidas en el menú tendrá lugar en el momento que estén todos los comensales. Las que se tomen antes de la celebración serán abonadas aparte. La barra libre finalizará 15 min después del último plato de comida

# Menú de 44€/persona

## A compartir cada 4 personas:

Jamón Ibérico y Queso curado de oveja  
Ensaladilla Rusa con melva

- Plato a elegir para compartir
- Plato a elegir para compartir

## Plato individual por persona a elegir entre:

Medallones de solomillo al Pedro Ximénez  
Lomo de Bacalao con pisto y muselina de alioli

## De postre

Tarta de celebración o surtido de postres  
Copa incluida (no premium)

## Elige 2 platos para compartir:

Berenjenas con miel de caña  
Patatas Bravas especialidad del Chef  
Patatas Mirador (con jamón y huevo)  
Revuelto de calabacín, gambas y jamón  
Revuelto à Brás (bacalao, patata paja y cebollita)  
Surtido Croquetas Caseras  
(Jamón y cremosas de Rabo de Toro)

## Otras opciones...

Animación infantil.....desde 180€  
Decoración personalizada.....Consultar  
Mantelería Estándar (Beige).....Incluida  
Mantelería tela color.....desde 10€/mesa 8 pax.  
Salón individual.....desde 150€  
Equipos audiovisuales.....desde 80€

## Durante la celebración

Cerveza de Barril, Refrescos, Agua, Vino de la Casa (Ribera, Rioja, Rueda o Frizzantes)

Las bebidas incluidas en el menú tendrá lugar en el momento que estén todos los comensales. Las que se tomen antes de la celebración serán abonadas aparte. La barra libre finalizará 15 min después del último plato de comida

# Menú de 43€/persona

## A compartir cada 4 personas:

Jamón Ibérico y Queso curado de oveja

Ensaladilla Rusa con huevo, Atún macerado y Queso de cabra

- Plato a elegir para compartir
- Plato a elegir para compartir

## Plato individual por persona a elegir entre:

Abanico ibérico con guarnición

Lomo de Salmón a la plancha con salsa de naranja

## De postre

Tarta de celebración o surtido de postres

Café

## Elige 2 platos para compartir:

Mazamorra de Almendra con Sardina Gourmet

Salmorejo Cordobés

Berenjenas con miel de caña

Patatas mirador / Timbal de gulas con huevos

Revuelto de calabacín, gambas y jamón

Revuelto à Brás (bacalao, patata paja y cebollita)

Crujientes de bacon, queso y dátiles

Surtido Croquetas Caseras

( Jamón y cremosas de Rabo de Toro)

## Otras opciones...

Animación infantil.....desde 180€

Decoración personalizada.....Consultar

Mantelería Estándar (Beige).....Incluida

Mantelería tela color.....desde 8€/mesa 8 pax.

Salón individual.....desde 150€

Equipos audiovisuales.....desde 80€

## Durante la celebración

Cerveza de Barril, Refrescos, Agua, Vino de la Casa (Ribera, Rioja, Rueda o Frizzantes)

Las bebidas incluidas en el menú tendrá lugar en el momento que estén todos los comensales. Las que se tomen antes de la celebración serán abonadas aparte. La barra libre finalizará 15 min después del último plato de comida

# Menú de 48€/persona

## A compartir cada 4 personas:

Jamón Ibérico y Queso curado de oveja  
Ensaladilla Rusa con huevo, Atún macerado y Queso de Cabra

- Plato a elegir para compartir
- Plato a elegir para compartir

## Plato individual por persona a elegir entre:

Presa Ibérica con guarnición  
Lomo de Salmón a la plancha con salsa de naranja

## De postre

Tarta de celebración o surtido postres  
Copa Incluida (no premium)

## Elige 2 platos para compartir:

Mazamorra de Almendra con Sardina Gourmet  
Salmorejo Cordobés  
Berenjenas con miel de caña  
Patatas Bravas especialidad del Chef  
Patatas mirador / Timbal de gulas con huevos  
Revuelto de calabacín, gambas y jamón  
Revuelto à Brás (bacalao, patata paja y cebollita)  
Crujientes de bacon, queso y dátiles  
Surtido Croquetas Caseras  
( Jamón y cremosas de Rabo de Toro)

## Otras opciones...

Animación infantil.....desde 180€  
Decoración personalizada.....Consultar  
Mantelería Estándar (Beige).....Incluida  
Mantelería tela color.....desde 8€/mesa 8 pax.  
Salón individual.....desde 150€  
Equipos audiovisuales.....desde 80€

## Durante la celebración

Cerveza de Barril, Refrescos, Agua, Vino de la Casa (Ribera, Rioja, Rueda o Frizzantes)