



TAPAS FRÍAS | cold tapas

Jamón Ibérico con Pan Tostado de Aceitunas Kalamata  	24
<i>Iberian ham with toasted Kalamata olive bread.</i>	
Tartar de Atún con Mayonesa a la Sriracha y Chips de Gambas       	15
<i>Tuna tartare with sriracha mayonnaise and crispy shrimp chips.</i>	
Ceviche de Pescado Blanco Marinado en Zumo de Maracuyá 	16
<i>White fish ceviche marinated in passion fruit juice.</i>	
Surtido de Quesos Canarios con Mermelada Casera 	15
<i>Selection of Canarian cheeses with homemade jam.</i>	
Burrata rellena con Pesto Rojo 	14
<i>Burrata filled with red pesto.</i>	
Sashimi de Atún y Salmón con Salsa Ponzu   	18
<i>Tuna and salmon sashimi with ponzu sauce.</i>	
Carpaccio de Pulpo con Hinojo y Crema de Naranja 	15
<i>Octopus carpaccio with fennel and orange cream.</i>	
Tártar de Carne sobre Tosta de Pan de Aceitunas Kalamata   	16
<i>Steak tartare on toasted Kalamata olive bread.</i>	
Vitello Tonnato (Lonchas de Ternera Fría con Salsa de Atún y Alcaparras)   	15
<i>Vitello tonnato (cold veal slices with tuna and capers sauce).</i>	
Ceviche de Palmito con Crudité de Verduras, marinado en Zumo de Maracuyá  VEGAN	13
<i>Heart of palm ceviche with vegetable crudité, marinated in passion fruit juice.</i>	
Bruschetta de Pan de Aceitunas Kalamata con Pesto Rojo  VEGAN 	10
<i>Kalamata olive bread bruschetta with red pesto.</i>	

TAPAS CALIENTES | hot tapas

Croquetas del Mar con Mayonesa Seleccionada (4 ud)      	10
<i>Seafood croquettes with a selected mayonnaise (4 pcs.)</i>	
Croquetas de la Tierra con Mayonesa Seleccionada (4 ud)       	10
<i>Meat croquettes with a selected mayonnaise (4 pcs.)</i>	
Queso de Cabra en Tempura con mermelada de pimientos asados y jalapeños      	12
<i>Goat cheese tempura with roasted pepper and jalapeños jam.</i>	
Papas Arrugadas con Mojos Canarios  VEGAN	8.5
<i>Traditional Canarian potatoes "Papas Arrugadas" with mojo sauces.</i>	
Nuestra Versión de las Papas Bravas 	8.5
<i>Our version of "patatas bravas".</i>	
Langostinos Crujientes con Mayonesa de Maracuyá       	13
<i>Crispy prawns with passion fruit mayonnaise.</i>	
Vieiras con Mojo Verde (2 ud.)  	12
<i>Scallops with green mojo sauce (2 pcs.)</i>	
Pan Bao Relleno de Carne Mechada, Alioli Rojo y Cebolla Encurtida     	12
<i>Bao buns filled with shredded beef, red aioli and pickled onion.</i>	

ENSALADAS | salads

Ensalada César      	14
Lechugas Mixtas con Pollo Adobado en Mojo Rojo, Queso en Escamas y Picatostes	
<i>Caesar Salad: mixed lettuces with chicken marinated in red mojo sauce, shaved cheese and croutons.</i>	
Ensalada de Mar   	14
Lechugas Mixtas con Pollo Adobado en Mojo Rojo, Queso en Escamas y Picatostes	
<i>Sea Salad: mixed lettuces with marinated salmon and fresh cheese cream.</i>	
Ensalada de Queso   	13
Lechugas Mixtas con Queso de Cabra, Peras y Nueces	
<i>Cheese Salad: mixed lettuces with goats cheese log, pears and walnuts.</i>	
Ensalada Mediterránea  VEGAN 	10
Lechugas Mixtas con Tomates Cherry, Aceitunas, Hinojo y Cebolla Caramelizada	
<i>Mediterranean Salad, mixed lettuces with cherry tomatoes, olives, fennel and caramelized onion.</i>	

PAELLAS

Paella de Arroz Negro con Salmón, Langostinos y un Toque de Alioli     	44 € (2 pax)
<i>Black rice paella with salmon, prawns, and a touch of aioli.</i>	
Paella de Secreto Ibérico con Verduras de Temporada    	46 € (2 pax)
<i>Paella with Iberian pork secreto and seasonal vegetables.</i>	
Paella Marinera con Mejillones, Pescado Blanco y un Suave Fondo de Marisco     	44 € (2 pax)
<i>Seafood paella with mussels, white fish, and a delicate seafood broth.</i>	

PRINCIPALES DE CARNE | meat main courses

Solomillo de Ternera acompañado de Verduras Asadas con Salsa Demi-glace y Mostaza   	27
<i>Fillet steak, roasted vegetables with demi-glace sauce and mustard.</i>	
Codillo de Cerdo Cocido a Baja Temperatura con Salsa Demi-glace y Puré de Patatas   	22
<i>Slow-cooked pork knuckle with demi-glace sauce and mashed potatoes.</i>	
Hamburguesa de Ternera con Lechuga, Cebolla Caramelizada, Queso Cheddar y Mayonesa a la Mostaza. Servida con Patatas Caseras      	18
<i>Beef burger with lettuce, caramelized onion, cheddar cheese, and mustard mayonnaise. Served with homemade fries.</i>	
Pollo Envuelto en Panceta relleno de Queso Ahumado sobre Puré de Patatas y Salsa de Cerveza Negra   	22
<i>Chicken wrapped in bacon, filled with smoked cheese on mashed potatoes with dark beer sauce</i>	
Magret de Pato sobre Cama de Espárragos y Salsa de Cerezas 	25
<i>Duck breast on a asparagus bed with cherry sauce.</i>	
Entrecot de Ternera con Salsa de Setas y Patatas Salteadas a la Trufa 	23
<i>Beef entrecôte with mushroom sauce and truffle sautéed potatoes.</i>	

PRINCIPALES DE PESCADO | fish main courses

Tataki de Atún con Puré de Edamame en Escabeche y Chips de Calabacín   	23
<i>Tuna tataki with marinated edamame beans purée and zucchini chips.</i>	
Lomo de Salmón con Tallarines de Arroz y Verduras en Salsa a base de Soja y Tahini   	22
<i>Salmon fillet with rice noodles and vegetables in a soy and tahini-based sauce.</i>	
Fritura de Pulpo y Langostinos con Papas Confitadas y Mayonesa Picante      	26
<i>Fried octopus and prawns with confit potatoes and spicy mayonnaise.</i>	
Pescado Blanco al Estilo “Encebollado” (salsa con pimientos, cebolla y patatas)  	24
<i>White fish “encebollado” style (sauce with peppers, onions, and potatoes).</i>	
Sopa de Pescado y Mariscos    	18
<i>Fish and seafood soup.</i>	

 PRINCIPALES VEGANOS | vegan main courses

Seitán Salteado con Patatas y Setas en Salsa Oriental   	16
<i>Sautéed seitan with potatoes and mushrooms in an oriental sauce.</i>	
Hamburguesa Beyond con Lechuga, Tomate Fresco, Cebolla Caramelizada y Salsa a Base de Tomate, Mostaza y Agave. Servida con Patatas Caseras   	17
<i>Beyond Burger with lettuce, fresh sliced tomato, caramelized onion, and a tomato, mustard, and agave-based sauce. Served with homemade fries.</i>	
Tallarines de Arroz con Verduras en Salsa Ligeramente Picante a Base de Soja y Tahini  	15
<i>Rice noodles with vegetables in a mild spicy soy and tahini-based sauce.</i>	

GUARNICIONES | sides

Pan y Mantequilla  	2	Patatas Fritas 	4.5	Verduras Salteadas 	4.5
<i>Bread and butter</i>		<i>Fries</i>		<i>Sautéed vegetables</i>	
Mojos Canarios  	1.5	Patatas salteadas con Trufa 	4.5	Ensalada de Lechugas  	4.5
<i>Canarian mojo sauces</i>		<i>Truffle sautéed potatoes</i>		<i>Mixed lettuce salad with dressing</i>	
Papas Arrugadas  	4.5	Puré de Patatas 	4.5		
<i>Traditional Canarian potatoes</i>		<i>Mashed potatoes</i>			

IMPORTANTE / *IMPORTANT:*
 Si tiene alguna alergia o necesita seguir una dieta especial, por favor informe al personal del restaurante.
If you have any allergies or require a special diet, please inform the restaurant staff.


CRUSTÁCEOS
CRUSTACEANS


HUEVOS
EGGS


PESCADO
FISH


CACAHUETES
PEANUTS


SOJA
SOY


LECHE
MILK


FRUTOS
DE CÁSCARA
NUTS


APIO
CELERY


MOSTAZA
MUSTARD


SEMILLAS
DE SÉSAMO
SESAME SEEDS


DIÓXIDO DE AZUFRE
Y SULFITOS
SULFUR DIOXIDE
AND SULFITES


ALTRAMUCES
LUPINS


MOLUSCOS
MOLLUSKS

MIRLO

LA CALETA



POSTRES **desserts**

7.5

Cremoso de Chocolate y Avellanas  **VEGAN**  
con Coulis de Frutos Rojos al Vermut Blanco

Chocolate and hazelnut cream with red berry coulis and white vermouth.

Crema de Cheesecake    
con Sirope de Maracuyá y Tierra de Almendras

Cheesecake cream, passion fruit syrup, and almond crumble.

Nuestra Versión de Tarta de Manzana Caramelizada
con Helado de Vainilla  **VEGAN OPTION**   

Our version of caramelized apple tart with vanilla ice cream.

Tartar de Frutas Tropicales con Espuma de Mango  **VEGAN**
Tropical fruit tartare with mango foam.

Pequeña Selección de Quesos Canarios 
Small selection of Canarian Cheeses.

IMPORTANTE / **IMPORTANT:**

Si tiene alguna alergia o necesita seguir una dieta especial, por favor informe al personal del restaurante. // *If you have any allergies or require a special diet, please inform the restaurant staff.*



CRUSTÁCEOS
CRUSTACEANS



HUEVOS
EGGS



PESCADO
FISH



CAJAHUETES
PEANUTS



SOJA
SOY



LECHE
MILK



FRUTOS
DE CÁSCARA
NUTS



APIO
CELERY



MOSTAZA
MUSTARD



SEMILLAS
DE SESAMO
SESAME SEEDS



DIÓXIDO DE AZUFRE
Y SULFITOS
SULFUR DIOXIDE
AND SULFITES



ALTRAMUCES
LUPINS



MOLUSCOS
MOLLUSKS

SUGERENCIA PARA TERMINAR

Suggestion to end your meal

Disfruta de una selección especial de bebidas para cerrar la velada.

Enjoy a special selection of drinks to conclude your evening.

WHISKY

Talisker 10 yrs.	12
Macallan 12 yrs.	17
Lagavulin 16 yrs.	20

RON **rum**

Matusalem 15 años	9
Guajiro Tejina	10
Mount Gay XO	15

BRANDY

Grappa Riserva	8
Courvoisier VSOP	12
Torres 20 años	15
Rémy Martin XO	35

VINOS DULCES

sweet wines

Copa Moscatel	6
Copa Tokaji	9

Síguenos en // *Follow us at:*



📷 mirlolacaleta 📘 Mirlo La Caleta