



TAPAS FRÍAS | cold tapas

Jamón Ibérico con Pan Tostado de Aceitunas Kalamata 🌿 🍷 <i>Iberian ham with toasted Kalamata olive bread.</i>	25
Tartar de Atún con Mayonesa a la Sriracha y Chips de Gambas 🌿 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 <i>Tuna tartare with sriracha mayonnaise and crispy shrimp chips.</i>	16
Ceviche de Pescado Blanco Marinado en Zumo de Maracuyá y Naranja 🐟 <i>White fish ceviche marinated in passion fruit and orange juice.</i>	17
Surtido de Quesos Canarios con Mermelada Casera 🍷 <i>Selection of canarian cheeses with homemade jam.</i>	16
Burrata rellena con Pesto de Tomate Seco 🍷 <i>Burrata filled with dried tomatoes pesto.</i>	15
Sashimi de Salmón con Salsa Ponzu 🐟 🍷 🍷 <i>Salmon sashimi with ponzu sauce.</i>	14
Cecina de Atún sobre Cremoso Frozen de Mango 🐟 🍷 🍷 <i>Tuna cecina (air-dried tuna) over mango frozen cream.</i>	17
Carpaccio de Pulpo con Hinojo y Gel de Naranja 🍷 <i>Octopus carpaccio with fennel and orange gel.</i>	16
Tartar de Carne sobre Tosta de Pan de Aceitunas Kalamata 🌿 🍷 🍷 <i>Steak tartare on toasted Kalamata olive bread.</i>	17
Vitello Tonnato (Lonchas de Ternera Fría con Salsa de Atún y Alcaparras) 🍷 🐟 🍷 <i>Vitello tonnato (cold veal slices with tuna and capers sauce).</i>	16
Ceviche de Palmito con Crudité de Verduras, marinado en Zumo de Maracuyá y Naranja 🌿 VEGAN <i>Heart of palm ceviche with vegetable crudité, marinated in passion fruit and orange juice.</i>	14
Bruschetta de Pan de Aceitunas Kalamata con Pesto Rojo 🌿 VEGAN 🌿 <i>Kalamata olive bread bruschetta with red pesto.</i>	10
Carpaccio de Ternera con Fondue de Burrata Trufada y Crumble Salado 🌿 🍷 <i>Beef carpaccio with truffled burrata fondue and savory crumble.</i>	16

TAPAS CALIENTES | hot tapas

Croquetas del Mar con Mayonesa de Lima (6 ud) 🌿 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 <i>Seafood croquettes with lime mayonnaise (6 pcs.)</i>	10
Croquetas de la Tierra con Mayonesa de Mojo Rojo (6 ud) 🌿 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 <i>Meat croquettes with red mojo mayonnaise (6 pcs.)</i>	10
Queso de Cabra en Tempura con Mermelada de Pimiento Asado 🌿 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 <i>Goat cheese tempura with roasted pepper jam.</i>	12
Papas Arrugadas con Mojos Canarios 🌿 VEGAN <i>Traditional Canarian potatoes "Papas Arrugadas" with mojo sauces.</i>	9
Papas Bravas “Estilo Canario” 🍷 <i>Patatas Bravas “Canary Style”.</i>	9
Langostinos Crujientes con Mayonesa de Maracuyá 🌿 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 <i>Crispy prawns with passion fruit mayonnaise.</i>	13
Vieiras Gratinadas al Mojo Verde (2 ud.) 🍷 🍷 🌿 <i>Gratinated Scallops with green mojo sauce (2 pcs.)</i>	12
Pan Bao relleno de Carne Mechada, Mayonesa al Mojo Rojo y Cebolla Encurtida (2 ud.) 🌿 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 <i>Bao buns filled with shredded beef, red mojo mayonnaise and pickled onion. (2 pcs.)</i>	13

ENSALADAS | salads

Ensalada César 🌿 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 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>	14
Ensalada de Mar 🍷 🍷 🍷 Lechugas Mixtas con Salmón Marinado y Crema de Queso Cremoso <i>Sea Salad: mixed lettuces with marinated salmon and fresh creamy cheese.</i>	15
Ensalada de Queso 🍷 🍷 🍷 Lechugas Mixtas con Queso de Cabra, Peras y Nueces <i>Cheese Salad: mixed lettuces with goats cheese log, pears and walnuts.</i>	14
Ensalada Mediterránea 🌿 VEGAN 🍷 Lechugas Mixtas con Tomates Cherry, Aceitunas, Hinojo y Cebolla Caramelizada <i>Mediterranean Salad, mixed lettuces with cherry tomatoes, olives, fennel and caramelized onion.</i>	10

PAELLA

Paella de Arroz Negro con Salmón, Langostinos y un Toque de Mayonesa al Mojo Rojo	45 € (2 pax)
<i>Black rice paella with salmon, prawns, and a touch of red mojo mayonnaise.</i>	
Paella Marinera con Pescado Blanco, Mariscos y Langostinos	45 € (2 pax)
<i>Seafood paella with white fish, shellfish and prawns.</i>	
Paella de Secreto Ibérico con Verduras de Temporada	47 € (2 pax)
<i>Paella with Iberian pork “secreto” and seasonal vegetables.</i>	

PRINCIPALES DE CARNE | meat main courses

Solomillo de Ternera acompañado de Verduras Asadas con Salsa Demi-glace a la Mostaza	29
<i>Filet steak in mustard and demi glace-sauce served with roasted vegetables.</i>	
Codillo de Cerdo Cocido a Baja Temperatura con Salsa Demi-glace y Puré de Patatas	24
<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	20
<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 con Salsa de Cerveza Negra sobre Puré de Patatas	24
<i>Chicken wrapped in bacon, filled with smoked cheese with dark beer sauce on mashed potatoes.</i>	
Magret de Pato acompañado de Verduras y Salsa de Cereza Ácida	27
<i>Duck breast with vegetables and sour cherry sauce.</i>	
Entrecot de Ternera con Salsa de Setas y Patatas Salteadas a la Trufa	25
<i>Beef entrecôte with mushroom sauce and truffle sautéed potatoes.</i>	

PRINCIPALES DE PESCADO | fish main courses

Tataki de Atún en Cama de Puré de Edamame en Escabeche con Chips de Calabacín y Tomate Confit	26
<i>Tuna tataki on marinated edamame beans purée with zucchini and confit tomatoes chips.</i>	
Lomo de Salmón con Tallarines de Arroz y Verduras en Salsa a base de Soja y Tahini	25
<i>Salmon fillet with rice noodles and vegetables in a soy and tahini-based sauce.</i>	
Pescado Blanco sobre Veluté de Puerro al Anís Estrellado acompañado de Brócoli y Espárragos	27
<i>White fish on leek velouté infused with star anise, accompanied by broccoli and asparagus.</i>	
Fritura de Pulpo y Langostinos, con Papas y Mayonesa Picante	28
<i>Fried octopus and prawns with potatoes and spicy mayonnaise.</i>	
Sopa de Pescado y Mariscos	20
<i>Fish and seafood soup.</i>	

PRINCIPALES VEGANOS | vegan main courses

Seitán Salteado con Patatas y Setas en Salsa Oriental	17
<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	18
<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 <i>Fries</i>	5	Verduras Salteadas <i>Sautéed vegetables</i>	5
Mojos Canarios <i>Canarian mojo sauces</i>	1.5	Patatas Salteadas con Trufa <i>Truffle sautéed potatoes</i>	6	Ensalada de Lechugas Mixtas Aliñadas <i>Mixed lettuce salad with dressing</i>	4
Papas Arrugadas <i>Traditional Canarian potatoes</i>	5	Puré de Patatas <i>Mashed potatoes</i>	5	Pimientos del Padrón <i>“Padrón” peppers</i>	5

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.

MIRLO

LA CALETA



POSTRES **desserts**

8.5

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.*



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.	15
Lagavulin 16 yrs.	17

RON **rum**

Matusalem 15 años	9
Guajiro Tejina	10
Mount Gay XO	15

BRANDY

Grappa Riserva	7
Courvoisier VSOP	12
Torres 20 años	15
Rémy Martin XO	32

VINOS DULCES **sweet wines**

Copa Moscatel	6
Copa Tokaji	9

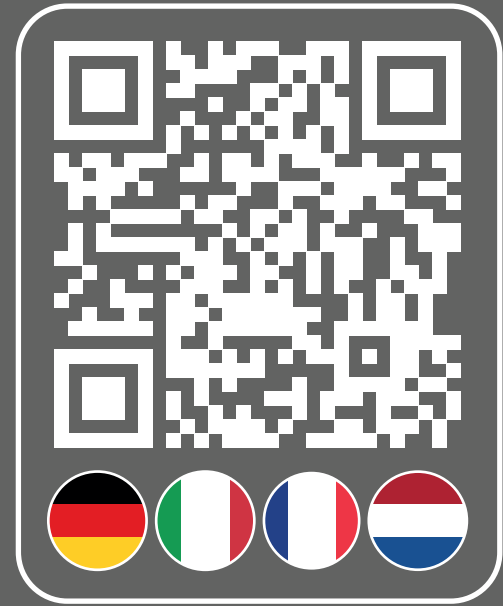
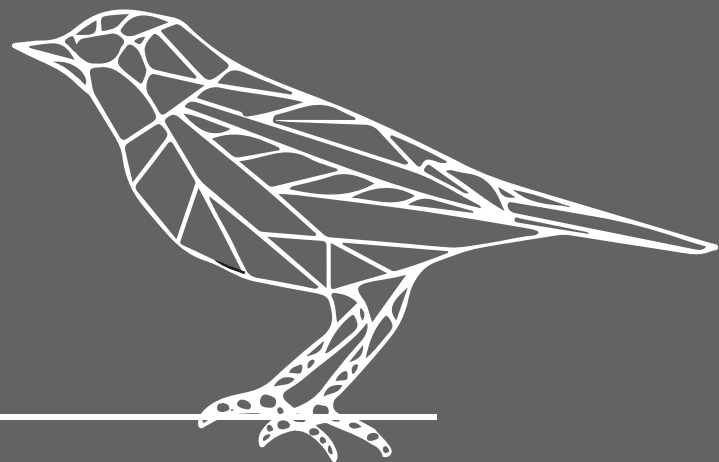
Síguenos en // *Follow us at:*



📷 mirlolacaleta 📱 Mirlo La Caleta

MIRLO

LA CALETA



TAPAS FRÍAS | cold tapas

Jamón Ibérico con Pan Tostado de Aceitunas Kalamata  	
<i>Iberian ham with toasted Kalamata olive bread.</i>	
Tartar de Atún con Mayonesa a la Sriracha y Chips de Gambas       	
<i>Tuna tartare with sriracha mayonnaise and crispy shrimp chips.</i>	
Ceviche de Pescado Blanco Marinado en Zumo de Maracuyá y Naranja 	
<i>White fish ceviche marinated in passion fruit and orange juice.</i>	
Surtido de Quesos Canarios con Mermelada Casera 	
<i>Selection of canarian cheeses with homemade jam.</i>	
Burrata rellena con Pesto de Tomate Seco 	
<i>Burrata filled with dried tomatoes pesto.</i>	
Sashimi de Salmón con Salsa Ponzu   	
<i>Salmon sashimi with ponzu sauce.</i>	
Cecina de Atún sobre Cremoso Frozen de Mango   	
<i>Tuna cecina (air-dried tuna) over mango frozen cream.</i>	
Carpaccio de Pulpo con Hinojo y Gel de Naranja 	
<i>Octopus carpaccio with fennel and orange gel.</i>	
Tartar de Carne sobre Tosta de Pan de Aceitunas Kalamata  	
<i>Steak tartare on toasted Kalamata olive bread.</i>	
Vitello Tonnato (Lonchas de Ternera Fría con Salsa de Atún y Alcapparras)   	
<i>Vitello tonnato (cold veal slices with tuna and capers sauce).</i>	
Ceviche de Palmito con Crudit� de Verduras, marinado en Zumo de Maracuyá y Naranja   VEGAN	
<i>Heart of palm ceviche with vegetable crudités, marinated in passion fruit and orange juice.</i>	
Bruschetta de Pan de Aceitunas Kalamata con Pesto Rojo   VEGAN 	
<i>Kalamata olive bread bruschetta with red pesto.</i>	
Carpaccio de Ternera con Fondue de Burrata Trufada y Crumble Salado  	
<i>Beef carpaccio with truffled burrata fondue and savory crumble.</i>	

TAPAS CALIENTES | hot tapas

Croquetas del Mar con Mayonesa de Lima (6 ud)       	
<i>Seafood croquettes with lime mayonnaise (6 pcs.)</i>	
Croquetas de la Tierra con Mayonesa de Mojo Rojo (6 ud)       	
<i>Meat croquettes with red mojo mayonnaise (6 pcs.)</i>	
Queso de Cabra en Tempura con Mermelada de Pimiento Asado     	
<i>Goat cheese tempura with roasted pepper jam.</i>	
Papas Arrugadas con Mojos Canarios   VEGAN	
<i>Traditional Canarian potatoes "Papas Arrugadas" with mojo sauces.</i>	
Papas Bravas "Estilo Canario" 	
<i>Patatas Bravas "Canary Style".</i>	
Langostinos Crujientes con Mayonesa de Maracuyá       	
<i>Crispy prawns with passion fruit mayonnaise.</i>	
Vieiras Gratinadas al Mojo Verde (2 ud.)   	
<i>Gratinated Scallops with green mojo sauce (2 pcs.)</i>	
Pan Bao relleno de Carne Mechada, Mayonesa al Mojo Rojo y Cebolla Encurtida (2 ud.)       	
<i>Bao buns filled with shredded beef, red mojo mayonnaise and pickled onion (2 pcs.).</i>	

ENSALADAS | salads

Ensalada César       	
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  	
Lechugas Mixtas con Salmón Marinado y Crema de Queso Cremoso	
<i>Sea Salad: mixed lettuces with marinated salmon and fresh creamy cheese.</i>	
Ensalada de Queso   	
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 	
Lechugas Mixtas con Tomates Cherry, Aceitunas, Hinojo y Cebolla Caramelizada	
<i>Mediterranean Salad, mixed lettuces with cherry tomatoes, olives, fennel and caramelized onion.</i>	

PAELLA

25	Paella de Arroz Negro con Salmón, Langostinos y un Toque de Mayonesa al Mojo Rojo     	45 � (2 pax)
	<i>Black rice paella with salmon, prawns, and a touch of red mojo mayonnaise.</i>	
16	Paella Marinera con Pescado Blanco, Mariscos y Langostinos      	45 � (2 pax)
	<i>Seafood paella with white fish, shellfish and prawns.</i>	
17	Paella de Secreto Ibérico con Verduras de Temporada    	47 � (2 pax)
	<i>Paella with Iberian pork "secreto" and seasonal vegetables.</i>	

PRINCIPALES DE CARNE | meat main courses

15	Solomillo de Ternera acomp�ado de Verduras Asadas con Salsa Demi-glace a la Mostaza   	29
	<i>Filet steak in mustard and demi glace-sauce served with roasted vegetables.</i>	
14	Codillo de Cerdo Cocido a Baja Temperatura con Salsa Demi-glace y Puré de Patatas   	24
	<i>Slow-cooked pork knuckle with demi-glace sauce and mashed potatoes.</i>	
17	Hamburguesa de Ternera con Lechuga, Cebolla Caramelizada, Queso Cheddar y Mayonesa a la Mostaza.	20
	Servida con Patatas Caseras       	
16	<i>Beef burger with lettuce, caramelized onion, cheddar cheese, and mustard mayonnaise. Served with homemade fries.</i>	
17	Pollo Envuelto en Panceta relleno de Queso Ahumado con Salsa de Cerveza Negra sobre Puré de Patatas       	24
	<i>Chicken wrapped in bacon, filled with smoked cheese with dark beer sauce on mashed potatoes.</i>	
16	Magret de Pato acomp�ado de Verduras y Salsa de Cereza �cida 	27
	<i>Duck breast with vegetables and sour cherry sauce.</i>	
14	Entrecot de Ternera con Salsa de Setas y Patatas Salteadas a la Trufa 	25
	<i>Beef entrec�te with mushroom sauce and truffle sautéed potatoes.</i>	

PRINCIPALES DE PESCADO | fish main courses

16	Tataki de Atún en Cama de Pur� de Edamame en Escabeche con Chips de Calabacín y Tomate Confit    	26
	<i>Tuna tataki on marinated edamame beans pur�e with zucchini and confit tomatoes chips.</i>	
	Lomo de Salmón con Tallarines de Arroz y Verduras en Salsa a base de Soja y Tahini    	25
	<i>Salmon fillet with rice noodles and vegetables in a soy and tahini-based sauce.</i>	
	Pescado Blanco sobre Velut� de Puerro al An�s Estrellado acomp�ado de Brócoli y Espárragos  	27
	<i>White fish on leek velouté infused with star anise, accompanied by broccoli and asparagus.</i>	
	Fritura de Pulpo y Langostinos con Papas y Mayonesa Picante       	28
	<i>Fried octopus and prawns with potatoes and spicy mayonnaise.</i>	
	Sopa de Pescado y Mariscos     	20
	<i>Fish and seafood soup.</i>	

 PRINCIPALES VEGANOS | vegan main courses

9	Seitán Salteado con Patatas y Setas en Salsa Oriental    	17
	<i>Sautéed seitan with potatoes and mushrooms in an oriental sauce.</i>	
13	Hamburguesa Beyond con Lechuga, Tomate Fresco, Cebolla Caramelizada y Salsa a Base de Tomate, Mostaza y Agave. Servida con Patatas Caseras    	18
	<i>Beyond Burger with lettuce, fresh sliced tomato, caramelized onion, and a tomato, mustard, and agave-based sauce. Served with homemade fries.</i>	
12		
13	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

14	Pan y Mantequilla 	2	Patatas Fritas	5	Verduras Salteadas	5
	<i>Bread and butter</i>		<i>Fries</i>		<i>Sautéed vegetables</i>	
	Mojos Canarios	1.5	Patatas Salteadas con Trufa 	6	Ensalada de Lechugas	4
15	<i>Canarian mojo sauces</i>		<i>Truffle sautéed potatoes</i>		Mixtas Ali�adas	
	Papas Arrugadas	5	Pur� de Patatas 	5	<i>Mixed lettuce salad with dressing</i>	
	<i>Traditional Canarian potatoes</i>		<i>Mashed potatoes</i>		Pimientos del Padrón	5
14					<i>"Padrón" peppers</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.

