

# MR.1

MIRADOR DE REDING 1



Vistas panorámicas del Parque, el Puerto, la Alcazaba y Puerta Oscura. En la Corcha con acceso desde Pza. Merced y Paseo Reding.



Nuevo salón de las cristaleras climatizado y con apertura. Cocina de mercado elaborada (Ensalada Reding, Solomillo Cerdo y Brownie).



RESERVAS 95 22 11 00 5 - [WWW.RESTAURANTEMR1.COM](http://WWW.RESTAURANTEMR1.COM)



## **Menú “Coracha”**

### Entradas variadas (cada cuatro personas)

- Ensalada Reding (Selección de lechuga, tomate cherry, cebolla caramelizada, beicon y queso de cabra)
- Carpaccio de buey con vinagreta aceite de oliva y aceto balsámico
- Tabla de queso curado de Guijuelo

### Un plato principal a elegir entre:

- Solomillo de cerdo con salsa de mostaza de Dijon
- Lomo de lubina con arroz negro

### Postre:

- Copa de yogur con espuma de frutos rojos
- Café o infusión

### Bebidas:

- Agua, refrescos y cervezas
- Vino tinto: Cune Crianza '05, D.O. Rioja
- Vino blanco : Montespejo de Mollina, D.O. Sierras de Málaga

Precio por persona: 36 € IVA incluido.

### **Para todos nuestros menús:**

Opción de 1 copa por persona -Cacique, J&B, Larios o equivalentes: 5 euro/pers. vaso de tubo

Hora límite ocupación del salón: almuerzos hasta las 19:30 hrs

cenas hasta las 1:30 hrs (para más tarde consultar)

Si desean cualquier cambio sobre los menús consúltenos.

Restaurante Mirador Reding 1 – Calle Campos Elíseos s/n – 29016 – Málaga  
Departamento Comercial 629 763 459 – alvaro@restaurantemr1.com  
Reservas 95 22 11 00 5 – www.restaurantemr1.com



## **Menú “Mirador”**

### **Entradas variadas** (cada cuatro personas)

- Ensalada Reding (Selección de lechuga, tomate cherry, cebolla caramelizada, beicon y queso de cabra)
- Hojaldre de crema de setas y puerros
- Timbal de centollo

### **A elegir entre:**

- Lomo de buey con aceite de romero y cristales de sal
- Merluza cocinada a baja temperatura con salsa de berberechos

### **Postre:**

- Brownie con cremoso de chocolate y helado de chocolate blanco
- Café o infusión

### **Bebidas:**

- Agua, refrescos y cervezas
- Vino tinto: Ondarre rva. 04, D.O. Rioja
- Vino blanco joven: Montespejo de Mollina, D.O. Sierras de Málaga.

Precio por persona: 40 € IVA incluido.

### **Para todos nuestros menús:**

Opción de 1 copa por persona -Cacique, J&B, Larios o equivalentes: 5 euro/pers. vaso de tubo

Hora límite ocupación del salón: almuerzos hasta las 19:30 hrs

cenos hasta las 1:30 hrs (para más tarde consultar)

Si desean cualquier cambio sobre los menús consúltenos.



### **Menú “Alcazaba”**

Entradas variadas (cada cuatro personas).

- Foie de la casa con puré de higos
- Habitas Baby con alcachofas
- Ensalada verde con confit de pato, frutos secos y salsa de yogur

A elegir entre:

- Solomillo de buey con salsa de queso Idiazabal.
- Bacalao confitado con verduras en texturas.

Postre:

- Aumeniere de chocolate, canela y plátano.
- Café o infusión.

Bebidas:

- Agua, refrescos y cervezas.
- Vino tinto: Condado de Haza cza. 06 D.O. Ribera del Duero
- Marqués de Riscal Verdejo, D.O. Rueda.

Precio por persona: 50 € IVA incluido.

### **Para todos nuestros menús:**

Opción de 1 copa por persona -Cacique, J&B, Larios o equivalentes: 5 euro/pers. vaso de tubo

Hora límite ocupación del salón: almuerzos hasta las 19:30 hrs

cenas hasta las 1:30 hrs (para más tarde consultar)

Si desean cualquier cambio sobre los menús consúltenos.