

STUDIO

M I R A M A R

ENTRANTS / ENTRANTES / STARTERS

Amanida de Cabdells amb Sardina fumada i Mermelada de Tomàquet

Ensalada de Cogollos con Sardina ahumada y Mermelada de Tomato
Lettuce hearts Salad with smoked Sardine and Tomato Jam

○

Parpadelle amb salsa Pesto i Parmesà

Parpadelle con salsa Pesto y Parmesano
Parpadelle with Pesto sauce and Parmesan

○

Amanida Verda amb Orellanes d'Albercoc, Nous i Formatge de Cabra

Ensalada Verde con Orejones de Albaricoque, Nueces y Queso de Cabra
Green Salad with Apricot, Walnuts and Goat Cheese

PLATS PRINCIPALS / PLATOS PRINCIPALES / MAIN COURSES

Peix de Llotja amb Saltejat de Verdures de temporada, salsa agredolça, i Cacauets

Pescado de Lonja con Salteado de Verduras de temporada, salsa agridulce y Cacahuets
Fish from the Fishery with sauteed Vegetables, sweet and sour sauce and Peanuts

○

Fideuà de Calamar

Fideuà de Calamar
Squid Fideua

○

Magret d'Ànec amb Polenta de verduretes i Prunes

Magret de Pato con Polenta de verduritas y Ciruelas
Duck Magret with vegetable Polenta and Plums

POSTRES / POSTRES / DESSERTS

Tiramisú

Tiramisú
Tiramisu

○

Pastís de Sacher

Tarta Sacher
Sacher cake

○

Amanida de Fruita amb Sorbet de Maduixa

Ensalada de Fruta con Sorbete de Fresa
Fruit Salad with Strawberry Sorbet

CELLER / BODEGA / CELLAR

Aigües Minerals / Aguas Minerales / Mineral Water

REU: 23€ IVA inclòs / PRECIO: 23€ IVA incluido / PRICE: 23€ VAT included