

# STUDIO

MIRAMAR

## ENTRANTS / ENTRANTES / STARTERS

Tartar de Salmó amb Raifort i fulles verdes  
Tartar de Salmón con Raifort y hojas verdes  
*Salmon tartar with Horseradish and green leaves*

○

Amanida d'Endivies, Poma, Nous i Formatge de Cabra  
Ensalada de Endivias, Manzana, Nueves y Queso de Cabra  
*Endives Salad, Apple, Walnuts and Goat Cheese*

○

Brandada de Bacallà amb Tomàquet rostit i Kalamata  
Brandada de Bacalao con Tomate asado y Kalamata  
*Cod Brandade with roasted tomato and Kalamata*

## PLATS PRINCIPALS / PLATOS PRINCIPALES / MAIN COURSES

Peix de Llotja amb Carbassó saltejat i "pico de gallo"  
Pescado de Lonja con Calabacín salteado y pico de gallo  
*Fish from the fishery with sautéed Zucchini and "pico de gallo"*

○

Magret d'Ànec amb Timbal de Patata i Bolets  
Magret de Pato con Timbal de Patata y Setas  
*Duck Magret with potato Timbale and Mushrooms*

○

Risotto de Verdures i daus de Papada rostida  
Risotto de Verduras y dados de Papada asada  
*Vegetables Risotto and cubes of roasted Jowl*

## POSTRES / POSTRES / DESSERTS

Cremós de Xocolata  
Cremoso de Chocolate  
*Creamy Chocolate*

○

Massini  
Massini  
Massini

○

Amanida de Fruita de temporada i Gelat de Llimona  
Ensalada de Fruta de temporada y Helado de Limón  
*Fruit Salad with Lemon Ice-cream*

## CELLER / BODEGA / CELLAR

Aigües Minerals / Aguas Minerales / Mineral Water

PREU / PRECIO / PRICE: 23€

IVA inclòs IVA incluido VAT included