

STUDIO

MIRAMAR

ENTRANTS / ENTRANTES / STARTERS

Amanida d'endivies, brots verds, tomàquet rostit i anoves
Ensalada de endivias, brotes verdes, tomate asado y anchoas
Endive salad, green sprouts, roasted tomatoes and anchovies

○

Salmorejo

Salmorejo

Salmorejo

○

Tagliatelle al pesto i gambeta saltejada
Tagliatelle al pesto y gambita salteada
Tagliatelle with pesto and sautéed prawn

PLATS PRINCIPALS / PLATOS PRINCIPALES / MAIN COURSES

Peix de llotja amb bolets, daus de celeri, picada i concassé de tomàquet
Pescado de lonja con setas, dados de celeri, picada y concassé de tomate
Fish from fishery with mushrooms, diced celeri, "picada" and tomato concassé

○

Xai a la catalana amb orellanes i prunes

Cordero a la catalana con orejones y ciruelas
Catalan style lamb with dried apricots and plums

○

Arròs negre

Arroz negro

Black rice

POSTRES / POSTRES / DESSERTS

Tiramisú Miramar / Tiramisú Miramar / *Tiramisu Miramar*

○

Mojito de meló amb escuma balsàmica

Mojito de melón con espuma balsàmica

Melon mojito with balsamic foam

○

Amanida de fruita amb gelat de maduixa

Ensalada de fruta con helado de fresa

Fruit salad with strawberry ice cream

CELLER / BODEGA / CELLAR

Aigües Minerals / Aguas Minerales / *Mineral Water*

PREU / PRECIO / PRICE: 23€

IVA inclòs IVA incluido VAT included