

STUDIO

MIRAMAR

ENTRANTS / ENTRANTES / STARTERS

Amanida d' Escarola, Tomàquet Semi Sec, Bacallà i Olives de Kalamata
Ensalada de Escarola, Tomate Semi Seco, Bacalao y Aceitunas de Kalamata
Semi Dry tomato and Endive Salad, Cod and Kalamata Olives

○

Ou Pochée amb Saltejat de Verdures i "Migas" de Sobrassada
Huevo Poché com Salteado de Verduras y Migas de Sobrassada
Poched Egg with Sautéed Vegetables and Mallorcan Sobrasada

○

Causa de Patata, Tirabecs, Pinyons i Foie
Causa de Patata, Tirabeques, Piñones y Foie
Potato, Snow Peas, Pinions and Foie

PLATS PRINCIPALS / PLATOS PRINCIPALES / MAIN COURSES

Peix de Llotja amb Amanida de Tomàquets i Ceba encurtida
Pescado de la Lonja con Ensalada de Tomates y Cebolla encurtida
Fish from Fishery with Tomato and Onion Salad

○

Risotto de butifarra i Pollastre amb Picada Catalana
Risotto de butifarra y Pollo con Picada Catalana
Sausages Risotto with Chicken and Dry Nuts

○

Cua de Bou amb Saltejat de Pastanagues i Chutney de Mango
Cola de Buey con Salteado de Zanahorias y Chutney de Mango
Oxtail with Sautéed Carrots and Mango Chutney

POSTRES / POSTRES / DESSERTS

Esponjós de Gerds i Fruits Vermells
Esponjoso de Frambuesas y Frutos rojos
Raspberry Sponje cake with Red Fruits

○

Torrades de Santa Teresa amb nata Casolana
Torrijas com Nata Casera
"Torrija" with homemade cream

○

Assortit de fruita de temporada amb Xarrup de Maduixa
Surtido de fruta de temporada com Sorbete de Fresa
Assortment of seasonal fruit with Strawberry Sorbet

CELLER / BODEGA / CELLAR

Aigües Minerals / Aguas Minerales / Mineral Water

PREU / PRECIO / PRICE: 23€

IVA inclòs IVA incluido VAT included