

STUDIO

MIRAMAR

ENTRANTS / ENTRANTES / STARTERS

Amanida de cabdells amb bolets escabetxats, ventresca i pebrot escalivat
Ensalada de cogollos con setas escabechadas, ventresca y pimiento asado
Lettuce hearts salad with pickled mushrooms, tuna belly and roasted pepper

○

Gazpacho de cireres amb gambetes marinades
Gazpacho de cerezas con gambitas marinadas
Cherry gazpacho with marinated prawns

○

Tartar de salmó amb alvocat, herbes i emulsió de raifort
Tartar de salmón con aguacate, hierbas y emulsión de raifort
Salmon tartare with avocado, herbs and raifort emulsion

PLATS PRINCIPALS / PLATOS PRINCIPALES / MAIN COURSES

Peix de llotja amb suquet de patates, sèpia i algues
Pescado de lonja con suquet de patatas, sepia y algas
Fish from the fishery with "suquet" of potatoes, sepia and seaweed

○

Presa ibèrica a la brasa amb salsifis, nap negre i puré de moniatos
Presas ibéricas a la brasa con salsifis, nabo negro y puré de boniatos
Iberian "presa" grilled with salsifis, black turnip and mashed sweet potatoes

○

Arròs de pollastre i verduretes
Arroz de pollo y verduras
Chicken and vegetables rice

POSTRES / POSTRES / DESSERTS

Torrades de Santa Teresa amb gelat de vainilla
Tostadas de Santa Teresa con helado de vainilla
Santa Teresa toasts with vanilla ice cream

○

Polo de mango i fruita de la passió amb escuma de coco
Polo de mango y fruta de la pasión con espuma de coco
Mango and passion fruit ice lollies with coconut foam

○

Amanida de fruita amb suc de taronja
Ensalada de fruta con zumo de naranja
Fruit salad with orange juice

CELLER / BODEGA / CELLAR

Aigües Minerals / Aguas Minerales / Mineral Water

PREU / PRECIO / PRICE: 23€

IVA inclòs IVA incluido VAT included