

STUDIO

MIRAMAR

ENTRANTS / ENTRANTES / STARTERS

Sopa freda de tomàquet i síndria amb tartar de remolatxa

Sopa fría de tomate y sandía con tartar de remolacha

Tomato and watermelon cold soup with beet tartar

○

Amanida d'hortalisses amb vinagreta de pinyons

Ensalada de hortalizas con vinagreta de piñones

Vegetable salad with pine nut vinaigrette

○

“Pappardelle al pomodoro secchi” i kalamata

“Pappardelle al pomodoro secchi” y kalamata

“Pappardelle al pomodoro secchi” and kalamata

PLATS PRINCIPALS / PLATOS PRINCIPALES / MAIN COURSES

Peix de llotja amb albergínia confitada, xalotes i fonoll rostit

Pescado de lonja con berenjena confitada, chalota e hinojo asado

Fish from the fishery with candied eggplant, shallot and roasted fennel

○

Presa ibèrica a la brasa, puré de patates, piquillo i salsa de vi

Presa ibérica a la brasa, puré de patatas, piquillo y salsa de vino

Grilled Iberian “presa”, mashed potatoes, piquillo and wine sauce

○

Fideuà de pollastre de corral, botifarra i ceps

Fideuá de pollo de corral, butifarra y ceps

Fideua of free range chicken, sausage and mushrooms

POSTRES / POSTRES / DESSERTS

Brownie

Brownie

Brownie

○

Massini Miramar

Massini Miramar

Massini Miramar

○

Amanida de fruita de temporada amb gelat de iogurt de kéfir i llima

Ensalada de fruta de temporada con helado de yogur de kéfir y lima

Seasonal fruit salad with kefir and lime yogurt ice cream

CELLER / BODEGA / CELLAR

Aigües Minerals / Aguas Minerales / Mineral Water

PREU / PRECIO / PRICE: 23€

IVA inclòs IVA incluido VAT included