

# STUDIO

MIRAMAR

## PER PICAR I COMPARTIR

Crema de nyàmera amb bolets, papada Maldonado i ou a baixa temperatura	🌱 🍷	16€
Saltat de verdures amb romesco d'all negre	🌱 🍷	16€
Pop a la planxa, moniato rostit i xips de yuca	🍷 🍷	24€
Amanida russa clàssica amb ventresca de tonyina	🌱 🍷 🍷	16€
Croquetes de pernil ibèric	🌱 🍷 🌱	15€
Amanida de mongeta fina, patata llimona, shimeji en escabetx, alvocat, tomàquet i olives		16€
Tomàquets de penjar confitats amb formatge cremós de cabra del Borredà i remolatxa	🍷	16€
Anxoves (00) amb pa de coca de Folgueroles i tomàquet	🌱 🍷	18€
Steak tartar amb mantega de pistatxos i pan soplao	🍷 🌱 🌱	20€
Carpaccio de gamba vermella, oli de ceps i picada catalana	🍷 🌱	20€
Pernil ibèric amb pa de coca de Folgueroles i tomàquet	🌱 🌱	30€
Albergínia thai amb saltat de gambetes, céleri rostit i salsa miso	🍷 🍷 🍷 🌱 🍷 🍷 🍷	18€

## ARROCES

Arròs mariner de sípia, gambes i escamarlans	🍷 🍷 🍷	26€
Arròs de pluma ibèrica, carxofes i albergínia	🍷	25€
Arròs cremós de ceps, carbassa al forn i oli de tòfona	🍷	27€

## PLATS PRINCIPALS

“Short ribs” d’angus a baixa temperatura amb trinxat de kale i ceps		28€
Filet de vedella amb salsa “café de París”, ceba platillo escalivada i milfulls de patata fumada	🍷 🍷	30€
Carrilleres de porc ibèric confitades, shitake i puré cremoso de patata	🍷	22€
Canelons de pollastre de pagès amb beixamel de tòfona	🍷 🌱	18€
Peix de llotja amb mantega d’avellana, tàperes, espàrrecs i rossinyols	🍷 🍷	26€
Cueta de rap a l’all cremat	🍷 🌱 🌱	28€
Calamarsets de platja saltats, praliné d’alls, tomàquet diví confitat i xalotes	🍷 🍷	26€

## POSTRES

Pavlova amb fruits del bosc i vainilla	🍷 🍷	10€
Tapioca de mango, iogurt, chili i llima	🍷	10€
Sopeta de granny Smith, cardamom verd i noisette	🍷 🍷	10€
Llet assada amb mató, perles d’achicoria i café	🍷 🌱 🌱	10€
Textures de xocolata	🌱 🍷 🌱 🌱	10€
Gelats artesans	🍷 🍷 🌱	8€
Ensalada de fruites amb sorbet de llimona		8,5€

🍷 LÀCTICS 🍷 CRUSTACIS 🍷 PEIX 🌱 GLUTEN 🌱 OU 🌱 FRUITA SECA 🍷 MOL·LUSCS 🍷 SOJA 🍷 SÈSAM