

STUDIO

MIRAMAR

PARA PICAR Y COMPARTIR

Crema de níscolo con setas, panceta Maldonado y huevo a baja temperatura	☆ 🍷	16€
Salteado de verduras con romesco de ajo negro	🍷 🌿	16€
Pulpo a la plancha, boniato asado y chips de yuca	🍷 🍷	24€
Ensalada rusa clásica con ventresca de atún	☆ 🌿 🍷	16€
Croquetas de jamón ibérico	🌿 🍷 ☆	15€
Ensalada de judía fina, patata limón, shimeji en escabeche, aguacate, tomate y aceitunas		16€
Tomates confitados con queso cremoso de cabra del Borredà y remolacha	🍷	16€
Anchoas (00) con pan de coca de Folgueroles y tomate	🌿 🍷	18€
Steak tartar con mantequilla de pistachos y pan soplao	🍷 🌿 ☆	20€
Carpaccio de gamba roja, aceite de boletus y picada catalana	🍷 🍷	20€
Jamón ibérico con pan de coca de Folgueroles y tomate	🌿 🍷	30€
Berenjena thai con salteado de gambas, apio asado y salsa miso	🍷 🍷 🍷 🌿 🌿 🍷	18€

ARROCES

Arroz marinero de sepia, gambas y cigalas	🍷 🍷 🍷	26€
Arroz de pluma ibérica, alcachofas y berenjena	🍷	25€
Arroz cremoso de boletus, calabaza al horno y aceite de trufa	🍷	27€

PLATOS PRINCIPALES

“Short ribs” de angus a baja temperatura con trinxat de kale y ceps		28€
Solomillo de ternera con salsa “café de París”, cebolla escalivada y mil hojas de patata ahumada	🍷 🍷	30€
Carrilleras de cerdo ibérico confitadas, shiitake y puré cremoso de patata	🍷	22€
Canelones de pollo de payés con bechamel de trufa	🍷 🌿	18€
Pescado del día con mantequilla de avellanas, alcaparras, espárragos y chantarelas	🍷 🍷	26€
Cola de rape al ajo quemado	🍷 🍷 🌿	28€
Calamarcitos de playa salteados, praliné de ajos, tomate divino confitado y chalotas	🍷 🍷	26€

POSTRES

Pavlova con frutos del bosque y vainilla	🍷 🍷	10€
Tapioca de mango, yogur, chili y lima	🍷	10€
Sopa de granny Smith, cardamomo verde y avellana	🍷 🍷	10€
Leche asada con mató, perlas de achicoria y café	🍷 🍷 ☆	10€
Texturas de chocolate	🍷 🍷 ☆ 🌿	10€
Helados artesanales	🍷 🍷 🍷	8€
Ensalada de frutas con sorbete de limón		8,5€

🍷 LÁCTEOS 🍷 CRUSTÁCEOS 🍷 PESCADO 🌿 GLUTEN ☆ HUEVO 🍷 FRUTOS SECOS 🍷 MOLUSCO 🍷 SOJA 🍷 SÉSAMO