

STUDIO

MIRAMAR

POUR PARTAGER ET GRIGNOTER

| | | |
|--|-------------|-----|
| Crème de lactaire avec pancetta Maldonado et œuf à basse température | ☆ 🍷 | 16€ |
| Pôelée de légumes avec romesco à l'ail noir | 🍷 🌿 | 16€ |
| Poulpe à la plancha, patate douce rôtie et chips de manioc | 🍷 🍷 | 24€ |
| Macédoine de légumes avec ventrèche de thon | ☆ 🌿 🍷 | 16€ |
| Croquettes au jambon ibérique | 🌿 🍷 ☆ | 15€ |
| Salade de haricot fin, pomme de terre citron, shimeji mariné, avocat, tomate et olives | | 16€ |
| Tomates grappes confites avec fromage de chèvre crémeux du Borredà et betterave | 🍷 | 16€ |
| Anchois (00) avec pain de coca de Folgueroles et tomate | 🌿 🍷 | 18€ |
| Steak tartare avec beurre de pistaches et pain "sopiao" | 🍷 🌿 ☆ | 20€ |
| Carpaccio de crevette rouge, huile de cèpes et picada catalane | 🍷 🍷 | 20€ |
| Jambon ibérique avec pain de coca de Folgueroles et tomate | 🌿 🍷 | 30€ |
| Aubergine thaï avec sauté de crevettes, céleri rôti et sauce miso | 🍷 🍷 🍷 🌿 🍷 🍷 | 18€ |

RIZ

| | | |
|--|-------|-----|
| Riz du pêcheur avec seiche, crevettes et langoustines | 🍷 🍷 🍷 | 26€ |
| Riz avec pluma ibérique, artichauts et aubergine | 🍷 | 25€ |
| Risotto crémeux aux cèpes, potiron rôti et huile de truffe | 🍷 | 27€ |

PLATS PRINCIPAUX

| | | |
|--|-------|-----|
| Côtes de boeuf Angus cuites basse température avec trinxat de kale et cèpes | | 28€ |
| Filet de bœuf avec sauce "café de Paris", oignon rôti et mille-feuille de pomme de terre fumée | 🍷 🍷 | 30€ |
| Joues de porc ibérique confites, shiitake et purée de pommes de terre crémeuse | 🍷 | 22€ |
| Cannellonis au poulet de fermier et béchamel à la truffe | 🍷 🌿 | 18€ |
| Poisson du marché avec beurre de noisette, câpres, asperges et chanterelles | 🍷 🍷 | 26€ |
| Queue de lotte à l'ail brûlé | 🍷 🍷 🌿 | 28€ |
| Calamars de plage sautés, praliné d'ail, tomate confite divine et échalotes | 🍷 🍷 | 26€ |

DESSERTS

| | | |
|--|---------|------|
| Pavlova aux fruits des bois et vanille | 🍷 🍷 | 10€ |
| Tapioca de mangue, yaourt, piment et citron vert | 🍷 | 10€ |
| Soupe de granny Smith, cardamome verte et noisette | 🍷 🍷 | 10€ |
| Lait rôti avec mató, perles de chicorée et café | 🍷 🍷 ☆ | 10€ |
| Textures de chocolat | 🍷 🍷 ☆ 🌿 | 10€ |
| Glaces artisanales | 🍷 🍷 🍷 | 8€ |
| Salade de fruits avec sorbet au citron | | 8,5€ |

🍷 LAITIER 🍷 CRUSTACÉS 🍷 POISSON 🌿 GLUTEN ☆ OEUF 🍷 FRUIT SECS 🍷 MOLLUSQUE 🍷 SOJA 🍷 SÉSAME