

STUDIO

MIRAMAR

PER PICAR I COMPARTIR

Croquetes de pernil ibèric 🌿 🍷 ☆	15€
Pernil ibèric amb pa de coca i tomàquet 🌿 🍷	28€
Musclos bouchot amb “beurre blanc” i llima ratllada 🍷 🍷	14€
Ceviche de corball amb gambes, moniato, “choclo” i llet de tigre 🍷 🍷	16€
Carxofes confitades, porros, crema de ceba dolça i shimeji marinats 🍷 🍷	14€
Tonyina en escabetx asiàtic i amanida d’escarola 🍷 ☆ 🍷 🍷	18€
Tàrtar de vieires i alvocat a la brasa 🍷 🍷	18€
Pop a la planxa amb risotto de céleri i papada Maldonado 🍷 🍷	23€
Seitons marinats, cansalada ibèrica curada i tàrtar de tomàquet 🍷	12€
Carpaccio de wagyu amb oli de ceps, parmesà i emulsió de mandarina ☆ 🍷	22€
Tomàquets de penjar confitats amb formatge cremós de cabra de Borredà i remolatxa 🍷	16€

ARROSSOS

Arròs mariner de sípia, musclos i gambes 🍷 🍷 🍷	25€
Arròs de pluma ibèrica i ceps 🍷	25€
Arròs de calamarcets, garoina i safrà 🍷 🍷 🍷	27€
Arròs cremós de gamba vermella 🍷 🍷 ☆	27€

PLATS PRINCIPALS

Carré de xai, tomàquets divino confitats i nyàmera al forn	38€
Magret d’ànec marinat i búlgur verd 🌿 🍷	25€
Filet de vedella amb salsa “Café de París”, ceba platillo escalivada i milfulls de patata fumada 🍷 🍷	29€
Entrecot de vaca vella (400 gr), mantega salada i verdures 🍷	35€
Cueta de rap amb romesco d’all negre, gamba vermella i alls tendres 🍷 🍷 🍷	27€
Bacallà al pil pil verd, cocotxes, ous de truita i tirabecs 🍷	28€
Peix del dia amb mole verd, canyuts i “pico de gallo” 🍷 🍷 🍷	28€

POSTRES

“Tres leches” amb maduixes 🍷 ☆ 🌿 🍷	10€
Cheesecake de mango 🍷 ☆ 🌿 🍷	10€
Babá al ron con vainilla 🍷 ☆ 🌿 🍷	10€
Ópera 🍷 ☆ 🌿 🍷	10€
Amanida de fruites amb sorbet de llimona	9€
Gelats artesans 🍷	8€