

STUDIO

MIRAMAR

PARA PICAR Y COMPARTIR

Croquetas de jamón ibérico 🌿 🍷 ☆	15€
Jamón ibérico con pan de coca y tomate 🌿 🍷	28€
Mejillones Bouchot con “beurre blanc” y lima rallada 🍷 🍷	14€
Ceviche de corvina con gambas, boniato, “choclo” y leche de tigre 🍷 🍷	16€
Alcachofas confitadas, puerros, crema de cebolla dulce y shimeji marinados 🍷 🍷	14€
Atún en escabeche asiático y ensalada de escarola 🍷 ☆ 🍷 🍷	18€
Tartar de vieiras y aguacate a la brasa 🍷 🍷	18€
Pulpo a la plancha con risotto de céleri y papada Maldonado 🍷 🍷	23€
Boquerones marinados, beicon ibérico curado y tartar de tomate 🍷	12€
Carpaccio de wagyu con aceite de boletus, parmesano y emulsión de mandarina ☆ 🍷	22€
Tomates de ramillete confitados con queso cremoso de cabra de “Borredà” y remolacha 🍷	16€

ARROCES

Arroz marinero de sepia, mejillones y gambas 🍷 🍷 🍷	25€
Arroz de pluma ibérica y setas 🍷	25€
Arroz de calamarcitos, erizo de mar y azafrán 🍷 🍷 🍷	27€
Arroz cremoso de gamba roja 🍷 🍷 ☆	27€

PLATOS PRINCIPALES

Carré de cordero, tomates divino confitados y tupinambur al horno	38€
Magret de pato marinado y bulgur verde 🌿 🍷	25€
Filete de ternera con salsa “Café de París”, cebolla platillo escalivada y milhojas de patata ahumada 🍷 🍷	29€
Entrecot de vaca vieja (400 gr), mantequilla salada y verduritas 🍷	35€
Colita de rape con romesco de ajo negro, gamba roja y ajos tiernos 🍷 🍷 🍷	27€
Bacalao al pil pil verde, cocochas, huevas de trucha y tirabeques 🍷	28€
Pescado del día con mole verde, navajas y “pico de gallo” 🍷 🍷 🍷	28€

POSTRES

Tres leches con fresas 🍷 ☆ 🌿 🍷	10€
Cheesecake de mango 🍷 ☆ 🌿 🍷	10€
Babá al ron con vainilla 🍷 ☆ 🌿 🍷	10€
Ópera 🍷 ☆ 🌿 🍷	10€
Ensalada de frutas con sorbete de limón	9€
Helados artesanos 🍷	8€