

STUDIO

MIRAMAR

POUR PARTAGER

Croquettes de jambon iberique 🌿 📦 ☆	15€
Jambon ibérique avec “pain de coca” et tomate 🌿 🍅	28€
Moules Bouchot avec beurre blanc et citron vert râpée 📦 🍷	14€
Ceviche de maigre avec crevettes, patate douce, “choclo” et lait de tigre 🍷 🍷	16€
Artichauts confits, poireaux, crème d'oignon doux et shimeji mariné 📦 🍷	14€
Thon mariné à l'asiatique et salade frisée 🍷 ☆ 🍷 🍷	18€
Tartare de coquilles Saint-Jacques et avocat grillé 🍷 🍷	18€
Poulpe grillé avec risotto de céleri et “papada” Maldonado 📦 🍷	23€
Anchois frais marinés, lard ibérique et tartare de tomates 🍷	12€
Carpaccio de wagyu à l'huile de cèpes, au parmesan et à l'émulsion de mandarine ☆ 📦	22€
Tomates “de ramillete” confites avec fromage de chèvre crémeux de “Borredà” et betteraves 📦	16€

RIZ

Riz marinière de seiche, moules et crevettes 🍷 🍷 🍷	25€
Riz de plume iberique et champignons 🍷	25€
Riz aux petits calmars, oursin et safran 🍷 🍷 🍷	27€
Riz crémeux de crevette rouge 🍷 🍷 ☆	27€

PLATS PRINCIPAUS

Carré d'agneau, tomates “divino” confites et topinambour au four	38€
Magret de canard mariné et bulgur vert 🌿 🍷	25€
Filet de boeuf avec sauce “Café de Paris”, oignon “platillo” rôti et millefeuille aux pomme de terre fumée 📦 🍷	29€
Entrecôte de vieux bœuf (400 gr), beurre salé et légumes 📦	35€
Queue de lotte de mer avec romesco à l'ail noir, crevettes rouges et ail tendre 🍷 🍷 🍷	27€
“Pil pil” green cod, kokotxas, trout eggs and snow peas 🍷	28€
Poisson avec mole vert, couteau d'Europe et “pico de gallo” 🍷 🍷 🍷	28€

DESSERTS

“Tres leches” gâteau aux fraises 📦 ☆ 🌿 🍷	10€
Cheesecake de mangue 📦 ☆ 🌿 🍷	10€
Baba au rhum avec vanille 📦 ☆ 🌿 🍷	10€
Opéra 📦 ☆ 🌿 🍷	10€
Salade de fruits avec sorbet au citron	9€
Glaces artisanales 📦	8€