

# STUDIO

MIRAMAR

## PER PICAR I COMPARTIR

Croquetes de pernil 🍷🍷🍷	15€
Pernil ibèric de glà tallat a mà	31,5€
Anxoves del cantàbric 00 amb oliva esfèrica 🍷🍷	18€
Coca de vidre del Mossèn amb tomàquet de penjar 🍷	5€
Bunyols de bacallà amb allioli d'all negre 🍷🍷🍷🍷	15€
Gamba de costa fresca a la sal (150gr) 🍷	36€

## ENTRANTS

Amanida de fulles i verdures amb vinagreta fresca de iogur i herbes 🍷🍷🍷	16€
Puntes d'esparregos blancs amb foie poelé, avellanes i la seva cremeta 🍷	23€
Steak tartar amb mantega de festucs i patates fregides 🍷🍷🍷	25€
Tomàquets de penjar confitats amb formatge cremós de cabra de Borredà, oliva Kalamata i tirabecs 🍷	16€
Calamarcets de platja amb cigró menut 🍷🍷🍷🍷🍷	19,5€
Carpaccio de pop amb kimchee, poma i oli fumat 🍷🍷🍷🍷	22€

## ARROSSOS

Arròs mariner Miramar 🍷🍷🍷🍷	27€
Arròs a la llauna de costella Angus i trompeta de la mort 🍷	28€
Arròs negre cremós amb calamarcets i gambes 🍷🍷🍷🍷🍷	26€
Arròs de llamàntol (mínim 2 pax) 🍷🍷🍷🍷🍷🍷	42€

## PLATS PRINCIPALS

Espatlleta de cabrit de llet cuita a baixa temperatura amb albergínia i formatge feta 🍷🍷	35€
Filet de vaca "Café de París" i milfulls de patata al Idiazabal 🍷🍷	32€
1 kg de Xuletó de vaca vella 40 dies de maduració 🍷	75€
Parpetana de tonyina vermella Balfegó, mole verd, albocat fumat, cilantre i llima 🍷🍷	26€
Peix del dia amb rossinyols, celery, rouille i salsa anisada de vi 🍷🍷🍷🍷🍷	25€
Saltejat de verdures amb salsa de coco thai, anacards i llima 🍷	18€
Suquet de rap tradicional 🍷🍷🍷🍷	28€
Llamàntol Formentera amb ous ferrats de pagès (mínim 2 pax) 🍷🍷🍷🍷🍷	35€

## POSTRES

Coulant de xocolata amb gelat de caramel salat 🍷🍷🍷🍷	10,5€
Torrija amb avellanes garrapinyades 🍷🍷🍷🍷	10,5€
Sopa de passió amb gelat d'AOVE i taronja confitada 🍷	10€
Pa amb oli, xocolata i sal 🍷🍷🍷	10,5€
Gelats artesans 🍷	9€
Amanida de fruita amb sorbet de llima i ginjebre	9€
Taula de formatges catalans 🍷🍷🍷	24€

Aperitiu Triticum amb AOVE 3€ per persona | Si voleu consultar el llistat complet d'al·lèrgens si us plau sol·liciteu-lo al nostre personal

🍷 Gluten 🍷 Crustacis 🍷 Ous 🍷 Peix 🍷 Cacaüets 🍷 Soja 🍷 Làctics

🍷 Fruits De Càscara 🍷 Api 🍷 Mostassa 🍷 sesam 🍷 Sulfits 🍷 Mol·luscs 🍷 Tramussos