

STUDIO

MIRAMAR

PER PICAR I COMPARTIR

Triticum amb AOVE	3€/pax
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€
Gambeta cristall a l'andalusa amb ou de pagès escalfat i toc cítric 🌾 ● 🐟	18€
Gamba de costa fresca a la sal (150g)	36€
Amanida Miramar amb sindria, formatge feta, menta i vinagreta de llima i mel	19€
Amanida de burrata fumada amb raïm rostit, tomàquet diví i anguila 🍷 🐟	21€
Musclo del Delta amb fonoll, taronja i llet de coco 🥥	15€
Steak tàrtar amb mantega de festucs i patates palla 🌾	25€
Tomàquets de penjar confitats amb formatge cremós de cabra de Borredà, oliva Kalamata i tirabecs 🍷 ● 🍷	16€
Vichyssoise de coco amb sardina fumada 🍷 🐟 🥥	17€
Gaspatxo de cireres amb gelat de mascarpone fresc 🍷	18€
Coca de vieires marinades, papada Maldonado i salsa Teriyaki 🌾 🥥 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷	19,50€
Pop a la planxa amb causa limeña, emulsió de miso i encurtits ● 🥥 🍷 🍷 🍷 🍷	20€

ARROSSOS

Arròs mariner Miramar 🐟 🥥 ● 🍷	27€
Arròs negre a la llauna amb sepioneta, gamba vermella i emulsió de safrà 🐟 🥥 ● 🍷	28,5€
Arròs d'ànec amb shitake i albergínia 🍷	27€
Arròs de llamàntol (mínim 2 pax) 🐟 🥥 ● 🍷 🍷	42€/pax

PLATS PRINCIPALS

Espatlleta de cabrit de llet cuïta a baixa temperatura amb albergínia confitada i formatge feta 🍷	35€
Filet de vaca "Café de París" i milfulls de patata a l'Idiazabal 🍷 🐟	22€
Presa ibèrica marinada amb chutney de préssec, remolatxa i picada fresca de verdures 🍷 🍷 🍷	22€
1 kg de Xuletó de vaca Frisona de la Cerdanya 30 dies de maduració Dry Aged (mínim 2 pax) 🍷	38€/pax
Parpetana de tonyina vermella Balfegó, tàrtar d'albocat fumat i mole verd 🐟	26€
Peix del dia amb patata gingebre, salsa cítrica i escopinyes king 🍷 🐟 🥥 🍷	25€
Saltejat de verdures amb salsa de coco thai, anacards i llima 🍷	18€
Turbot Salvatge al pil-pil d'alga còdium i cocotxes de bacallà 🐟 🌾	29€
Llamàntol Formentera amb ous ferrats de pagès (mínim 2 pax)	35€/pax

Si desitja consultar el llistat complet d'al·lèrgens, si us plau, sol·liciti'l al nostre personal

🌾 GLUTEN 🍷 SOIA 🍷 LÀCTICS 🍷 FRUITS SECS 🍷 MOL·LUSCS 🍷 MOSTASSA 🐟 PEIX 🍷 SÈSAM 🍷 SULFITS
 ● OUS 🍷 CRUSTACIS 🍷 CACAHUET 🍷 API 🍷 TRAMUSSOS

STUDIO

MIRAMAR

POSTRES

Coulant de xocolata amb gelat de
caramel salat / 10,5€



Xuixo D.O Girona
amb crema gelada de cafè / 10,5



Sopa de passió amb gelat
d'AOVE i taronja confitada / 9€



Pa amb oli i xocolata / 9€



Gelats artesans by Sandro Dessi / 9€

Sorbets naturals by Sandro Dessi / 9€

Amanida de fruita amb sorbet de
llima i ginjebre / 9€

Taula de formatges catalans / 20€



Si desitja consultar el llistat complet d'al·lèrgens, si us plau, sol·liciti'l al nostre personal

GLUTEN SOIA LÀCTICS FRUITS SECS MOL·LUSCS MOSTASSA PEIX SÈSAM
 OUS CRUSTACIS CACAHUET