

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€
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 divino 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 cuita a baixa temperatura amb albergínia confitada i formatge feta 🍷	35€
Filet de vaca "Café de París" i milfulls de patata a l'Idiazabal 🍷 🐟	32€
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 gingebrè, 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 ferrat de pagès (mínim 2 pax)	35€/pax

Aperitiu Triticum amb AOVE 3€ per persona

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

STUDIO

MIRAMAR

PARA PICAR Y COMPARTIR

Croquetas de jamón	15€
Jamón ibérico de bellota cortado a mano	31,5€
Anchoas del Cantábrico 00 con oliva esférica	18€
Coca de cristal del Mossèn con tomate de colgar	5€
Gamba cristal a la andaluza con huevo de payés escalfado y toque cítrico	18€
Gamba de costa fresca a la sal (150g)	36€
Ensalada de burrata ahumada con uva asada, tomate divino y anguila	19€
Ensalada Miramar con sandía, queso feta, menta y vinagreta de lima y miel	21€
Mejillón del Delta con hinojo, naranja y leche de coco	15€
Steak tartar con mantequilla de pistacho y patatas paja	24€
Tomates de colgar confitados con queso cremoso de cabra de Borredà, aceituna Kalamata y tirabeques	16€
Vichyssoise de coco con sardina ahumada	17€
Gazpacho de cerezas con helado de mascarpone fresco	18€
Coca de vieiras marinadas, papada Maldonado y salsa Teriyaki	19,50€
Pulpo a la plancha con causa limeña, emulsión de miso y encurtidos	20€

ARROCES

Arroz marinero Miramar	27€
Arroz negro a la llauna con sepioneta, gamba roja y emulsión de azafrán	28,5€
Arroz de pato con shitake y berenjena	27€
Arroz de bogavante (mínimo 2 pax)	42€/pax

PLATOS PRINCIPALES

Paletilla de cabrito lechal cocinada a baja temperatura con berenjena confitada y queso feta	35€
Solomillo de vaca "Café de París" con milhojas de patata al Idiazabal	32€
Presa ibérica marinada con chutney de melocotón, remolacha y picada fresca de verduras	22€
1 kg de chuletón de vaca Frisona de la Cerdanya madurado 30 días (mínimo 2 pax)	38€/pax
Parpatana de atún rojo Balfegó, tartar de aguacate ahumado y mole verde	26€
Pescado del día con patata al jengibre, salsa cítrica y berberechos king	25€
Salteado de verduras con salsa de coco thai, anacardos y lima	18€
Rodaballo salvaje al pil-pil de alga codium y kokotxas de bacalao	29€
Bogavante Formentera con huevos fritos de payés (mínimo 2 personas)	35€/pax

Aperitivo Triticum con AOVE 3€ por persona

Si desea consultar el listado completo de alérgenos, por favor, solicítelo a nuestro personal.

GLUTEN SOJA LÁCTEOS FRUTOS SECOS MOLUSCOS MOSTAZA PESCADO SÈSAMO SULFITOS
HUEVOS CRUSTACEOS CACAHUETE APIO ALTRAMUCES

STUDIO

MIRAMAR

POSTRES

Coulant de chocolate con helado de
caramelo salado / 10,5€



Xuixo D.O. Girona con helado de
crema de café / 10,5



Sopa de pasión con helado de AOVE y
naranja confitada / 9€



Pan con aceite y chocolate / 9€



Helados artesanos by Sandro Dessi / 9€

Sorbetes naturales by Sandro Dessi / 9€

Ensalada de fruta con sorbete
de lima y jengibre / 9€

Tabla de quesos catalanes / 20€



Si desea consultar el listado completo de alérgenos, por favor, solicítelo a nuestro personal.

GLUTEN SOJA LÁCTEOS FRUTOS SECOS MOLUSCOS MOSTAZA PESCADO SÈSAMO
 HUEVOS CRUSTACEOS CACAHUETE APIO ALTRAMUCES SULFITOS