

# 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 millojas 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 
  ALTRAMUCOS

# 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