STUDIO
MIRAMAR

À PARTAGER ET À GRIGNOTER

Croquettes au jambon	15€
Jambon ibérique de bellota tranché à la main	31,5€
Anchois de la Cantabrique 00 avec olive sphérique	18€
Coca de verre du Mossèn avec tomate de colgar	5€
Crevettes cristal à l'andalouse avec œuf fermier poché et touche d'agrume	18€
Grosse crevette de côte fraîche en croûte de sel (150g)	36€
Salade Miramar avec pastèque, feta, menthe et vinaigrette citron-miel	19€
Salade de burrata fumée avec raisin rôti, tomate divine et anguille	21€
Moule du Delta avec fenouil, orange et lait de coco	15€
Steak tartare au beurre de pistaches et pommes paille	24€
Tomates confites avec fromage de chèvre crémeux de Borredà, olive Kalamata et pois mange-tout	16€
Vichyssoise au coco avec sardine fumée	17€
Gaspacho de cerises avec glace au mascarpone frais	18€
Coca de noix de Saint-Jacques marinées, joue de porc Maldonado et sauce Teriyaki	19,50€
Poulpe grillé avec causa limeña, émulsion de miso et pickles	20€

RIZ

Riz marin Miramar	27€
Riz noir à la plaque avec seichette, crevette rouge et émulsion de safran	28,5€
Riz de canard avec shiitake et aubergine	27€
Riz au homard (minimum 2 pax)	42€/pax

PLATS PRINCIPAUX

Épaule de chevreau confite à basse température avec aubergine confite et feta	35€
Filet de bœuf "Café de Paris" avec millefeuille de pommes de terre à l'Idiazabal	32€
Échine ibérique marinée avec chutney de pêche, betterave et brunoise de légumes frais	22€
1 kg de côte de bœuf Frisona de Cerdagne maturée 30 jours (minimum 2 pax)	38€/pax
Parpatane de thon rouge Balfegó, tartare d'avocat fumé et mole verte	26€
Poisson du jour avec pomme de terre au gingembre, sauce aux agrumes et coques royales	25€
Sauté de légumes à la sauce coco thaï, noix de cajou et citron vert	18€
Turbot sauvage au pil-pil d'algue codium et joues de morue	29€
Homard de Formentera avec œufs frits paysans (minimum 2 pax)	35€/pax

Apéritif Triticum avec HOVE 3€ par personne

Si vous souhaitez consulter la liste complète des allergènes, veuillez la demander à notre personnel.

GLUTEN · SOIA · PRODUITS LAITIERS · FRUITS À COQUE · MOLLUSQUES · MOUTARDE · POISSON
OEUFS · CRUSTACÉS · ARACHIDES · CÉLERI · LUPINS · SÉSAME · SULFITES

STUDIO
MIRAMAR

DESSERTS

Coulant au chocolat avec glace au caramel salé / *10,5€*

Xuixo D.O. Girona avec glace à la crème de café / *10,5*

Soupe de la passion avec glace EVOO et orange confite / *9€*

Pain à l'huile d'olive et chocolat / *9€*

Glaces artisanales par Sandro Dessi / 9€

Sorbets naturels par Sandro Dessi / *9€*

Salade de fruits avec sorbet citron vert et gingembre / *9€*

Plateau de fromages catalans / *20€*

Si vous souhaitez consulter la liste complète des allergènes, veuillez la demander à notre personnel.

GLUTEN SOIA PRODUITS LAITIERS FRUITS À COQUE MOLLUSQUES MOUTARDE POISSON
OEUFS CRUSTACÉS ARACHIDES CÉLERI LUPINS SÉSAME SULFITES