

STUDIO MIRAMAR

PARA PICAR Y COMPARTIR

Coca de cristal del Mossén con tomate	5€
Jamón de bellota cortado a mano	31€
Anchoas del Cantábrico 00 con oliva esférica	18€
Croquetas de jamón	16€
Steak tartar con mantequilla de pistachos y patata paja	24€
Boniato asado con stracciatella, piñones y miel	16€
Corazón de alcachofa confitada salteada con virutas de jamón de bellota	18€
Crujiente de papada ibérica con rebozuelos, crema de tupinambur y trufa	19€
Tarrina de foie a la sal	21€

ENTRANTES

Ensalada Miramar con fruta, verdura y vinagreta de naranja	16€
Salmón marinado en casa con remolacha, eneldo y naranja	18€
Sopa de cebolla con tomillo, huevo a baja temperatura y queso Mahón gratinado	16€
Tartar de atún rojo Balfegó con aguacate y mango	21€
Carpaccio tibio de boletus con foie y avellanas	20€
Pulpo a la plancha con falso risotto de celeri, mascarpone y gambas	20€

ARROCES

Arroz marinero Miramar	27€
Arroz de sobrasada de Xesc Reina con trompetas de la muerte	27€
Arroz a la lata de rape, alcachofas y azafrán	30€
Arroz de bogavante (mínimo 2 personas)	42€/pers

PLATOS PRINCIPALES

Pescado del día al curry verde con tapioca, okra y espárragos	23€
Seriola Ikejime con beurre blanc, jengibre, berberechos y piel de limón.	28€
Lomo de rape al "all i pebre" con patatas, gambas y almejas	33€
Lomo de atún rojo Balfegó con chips de plátano, aguacate y salsa de cacahuete	32€
Langostinos de Sant Carles de la Ràpita 150gr(según mercado)	
Bogavante de Formentera con huevos fritos de corral (mínimo 2 personas)	35€/pers
Fricandó de ternera con setas, receta tradicional	25€
Canelón mar y montaña de pollo con cigalas	23€
Filete de vaca con salsa de colmenillas y crujiente de patata	32€
Paletilla de cabrito lechal a baja temperatura con berenjena y queso feta	35€
Salteado de verduras con salsa de coco tailandesa, anacardos y lima	18€

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

GLUTEN SOJA LACTEOS FRUTOS SECOS MOLUSCOS MOSTAZA PESCADO SÉSAMO
 HUEVOS CRUSTACEOS CACAHUETES SULFITOS

POSTRES



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

Helados artesanales de Sandro Desii / 7€

Tartar de higos frescos con ratafia y
helado de queso fresco / 9€   

Torrija con avellanas / 9€    

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

Xuxo de crema D.O. Girona con
helado de café / 10,50€    

Tabla de quesos catalanes / 19€   

8 Texturas de Chocolate del maestro
pastelero Oriol Balaguer / 12€     

Pastel de queso y frutos rojos del maestro
pastelero Oriol Balaguer / 12€



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  SULFITS