

STUDIO

MIRAMAR

TAST MIRAMAR

Aperitivo

Tomates de colgar confitados con queso cremoso de cabra de Borredà, oliva kalamata y tirabeques



Arroz negro cremoso, calamarcitos y gambas



Magret de pato con tatín de chalotas y chutney de pera



Pan con aceite, chocolate y sal



Petit fours

Pan y agua incluidos

Precio: 60€ por persona - IVA incluido

Sólo puede ser servido a todos los comensales de la mesa para garantizar los tiempos adecuados entre plato y plato. Los platos del menú Tast Miramar con alérgenos específicos podemos adaptarlos según la preferencia de cada comensal.

GLUTEN CRUSTACIS OUS PEIX CACAUETS SOJA LÀCTICS
 FRUITS DE CÀSCARA API MOSTASSA SESAM SULFITS MOLLUSCS TRAMUSSOS