

STUDIO

MIRAMAR

TAST MIRAMAR

Aperitivo

Tomates de ramillete confitados con queso cremoso de cabra de "Borredà" y remolacha



Arroz cremoso de boletus, calabaza al horno y aceite de trufa



Pescado del día con mantequilla de avellanas, espárragos y chantarelas



Tapioca de mango, yogur, chili y lima



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.

LÁCTEOS MOLUSCOS SOJA GLUTEN HUEVO FRUTOS SECOS