

STUDIO

MIRAMAR

PER PICAR I COMPARTIR

Coca de vidre del Mossèn amb tomàquet	5€
Pernil de glà tallat a mà	31€
Anxoves del Cantàbric 00 amb oliva esfèrica	18€
Croquetes de pernil	16€
Steak tàrtar amb mantega de festucs i patata palla	24€
Boniato rostit amb stracciatella, pinyons i mel	16€
Cor de carxofa confitada saltada amb encenalls de pernil de glà	18€
Cruixent de papada ibèrica amb rossinyols, crema de nyàmera i tòfona	19€
Terrina de foie a la sal	21€

ENTRANTS

Amanida Miramar amb fruita, verdura i vinagreta de taronja	16€
Salmó marinat a casa amb remolatxa, anet i taronja	18€
Sopa de ceba amb farigola, ou a baixa temperatura i formatge Maó gratinat	16€
Tàrtar de tonyina roja Balfegó amb alvocat i mango	21€
Carpaccio tèbi de ceps amb foie i avellanes	20€
Pop a la planxa amb falç risotto de celeri, mascarpone i gambes	20€

ARROSSOS

Arròs mariner Miramar	27€
Arròs de sobrassada de Xesc Reina amb trompetes de la mort	27€
Arròs a la llauna de rap, carxofes i safrà.	30€
Arròs de llamàntol (mínim 2 persones)	42€/pers

PLATS PRINCIPALS

Peix del dia al curry verd amb tapioca, okra i espàrrecs	23€
Seriola Ikejime amb beurre blanc, gingebre, escopinyes i pell de llimona	28€
Llom de rap a "l'all i pebre" amb patates, gambes i cloïsses	33€
Llom de tonyina roja Balfegó amb xips de plàtan, alvocat i salsa de cacahuet	32€
Llagostins de Sant Carles de la Ràpita 150 g (segons mercat)	
Llamàntol Formentera amb ous ferrats de pagès (mínim 2 pers)	35€/pers
Fricandó de vedella amb bolets, recepta tradicional	25€
Caneló mar i muntanya de pollastre amb escamarlà	23€
Filet de vaca amb salsa de múrgules i cruixent de patata	32€
Espatlla de cabrit lleter a baixa temperatura amb albergínia i formatge feta	35€
Saltejat de verdures amb salsa de coco thaï, anacards i llima	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

STUDIO

MIRAMAR

POSTRES

Amanida de fruita amb sorbet de llima i
gingebre / 9€

Gelats artesans by Sandro Desii / 7€

Tàrtar de figues fresques amb ratafia i
gelat de formatge fresc / 9€   

Torrija amb avellanes / 9€    

Coulant de xocolata amb gelat de
caramel salat / 10,5€    

Xuxo de crema D.O. Girona amb
gelat de cafè / 10,50€    

Taula de formatges catalans / 19€   

8 Textures de Xocolata del mestre pastisser
Oriol Balaguer / 12€     

Pastís de formatge i fruits vermells del
mestre pastisser 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  SULFITS
 OUS  CRUSTACIS  CACAHUET  API  TRAMUSSOS