

STUDIO

MIRAMAR

À PARTAGER ET À GRIGNOTER

Coca de verre du Mossèn avec tomate	5€
Jambon ibérique de gland tranché à la main	31€
Anchois de Cantabrie 00 avec olive sphérique	18€
Croquettes de jambor	16€
Steak tartare avec beurre de pistaches et pommes paille	24€
Patate douce rôtie avec stracciatella, pignons et miel	19€
Cœur d'artichaut confit sauté avec copeaux de jambon ibérique de gland	18€
Croustillant de joue de porc ibérique aux girolles, crème de topinambour et truffe	16€
Terrine de foie au sel	21€

ENTRÉES

Salade Miramar aux fruits et légumes, vinaigrette à l'orange	16€
Saumon mariné maison, betterave, aneth et orange	18€
Soupe à l'oignon au thym, œuf basse température et fromage Mahón gratiné	16€
Tartare de thon Balfegó, avocat et mangue	21€
Carpaccio tiède de champignons, foie et noisettes	20€
Poulpe grillé avec faux risotto de céleri, mascarpone et crevettes	20€

RIZ

Riz de la mer Miramar	27€
Riz à la sobrassada de Xesc Reina avec trompettes de la mort	30€
Riz en boîte de lotte, artichauts et safran	27€
Riz au homard (minimum 2 personnes)	42€/pers

PLATS PRINCIPAUX

Poisson du jour au curry vert, tapioca, gombo et asperges	23€
Sérieole Ikejime au beurre blanc au gingembre, coques et zeste de citron	28€
Longe de lotte à "l'all i pebre", avec pommes de terre, crevettes et palourdes	33€
Longe de thon rouge Balfegó avec chips de banane, avocat et sauce cacahuète	32€
Langoustines de Sant Carles de la Ràpita 150 g (selon marché)	
Homard de Formentera avec œufs au plat de ferme (minimum 2 personnes)	35€/pers
Fricandó de veau aux champignons, recette traditionnelle	25€
Cannelloni terre et mer de poulet aux cigales de mer	23€
Filet de veau, sauce aux girolles et croustillant de pommes de terre	32€
Épaule de chevreau laitier basse température, avec aubergine et fromage feta	35€
Poêlée de légumes à la sauce coco thaï, noix de cajou et citron vert	18€

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

GLUTEN SOJA PRODUITS LAITIERS FRUITS À COQUE MOLLUSQUES POISSON SÉSAME
 OEUFS CRUSTACÉS CACAHUÈTE CÉLERI SULFITES

STUDIO

MIRAMAR

DESSERTS

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

Glaces artisanales par Sandro Desii / 7 €

Tartare de figues fraîches avec ratafia et
glace au fromage frais / 9 €   

Torrija aux noisettes / 9 €    

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

Xuxo à la crème D.O. Girona avec
glace au café / 10,50 €    

Plateau de fromages catalans / 19 €   

8 Textures de chocolat par le maître
pâtissier Oriol Balaguer / 12 €     

Cheesecake aux fruits rouges par le maître
pâtissier Oriol Balaguer / 12 €



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

 GLUTEN  SOJA  PRODUITS LAITIERS  FRUITS À COQUE  MOLLUSQUES  POISSON  SÉSAME
 OEUFS  CRUSTACÉS  CACAHUÈTE  CÉLERI  SULFITES