

STUDIO

MIRAMAR

PARA PICAR Y COMPARTIR

Croquetas de jamón	🌿 🍷 🌟	15€
Jamón ibérico de bellota cortado a mano		31,5€
Coca de vidrio del Mossén con tomate de colgar	🌿 🍷	4,8€
Buñuelos de bacalao con alioli de ajo negro	🌿 🌟 🍷	15€
Ensalada de burrata, berenjena confitada, piñones y sardina ahumada	🍷 🍷 🍷 🍷 🍷	17,5€
Anchoas del Cantábrico 00 con oliva esférica	🍷	18€
Ensalada de fruta y verdura con germinados y vinagreta de naranja		16€
Steak tartar con manteca de pistachos y patatas fritas	🌿 🌟 🍷 🍷	24€
Tomates de colgar confitados con queso cremoso de cabra de Borredà y oliva Kalamata	🍷	16€
Crema de ñamera con alcachofa, panceta Maldonado y huevo a baja temperatura	🌟 🍷	16,5€
Coca de boletus, jamón y nueces con bouquet de rúcula y tomate seco	🌿 🍷 🍷	18€
Pulpo a la plancha con carpaccio de gamba, coliflor ahumada y katsuobushi	🍷 🍷 🍷 🍷 🍷	24€

ARROCES

Arroz marinero de sepia, gambas y escamarlanes	🍷 🍷 🍷	27€
Arroz de pluma ibérica, judía tierna y berenjena	🍷 🍷	25€
Arroz cremoso de setas y calabaza	🍷	27€
Arroz de rape con alcachofa y azafrán	🍷 🍷 🍷	28,5€

PLATOS PRINCIPALES

Costilla de vaca Angus a baja temperatura con "trinxat" de kale y boletus		29€
Filete de ternera con salsa "café de París", cebolla escalivada y milhojas de patata al Idiazabal	🍷	30€
Pularda rellena a la catalana con boniato y salsa trufada	🍷 🌿 🌟 🍷	25€
Ravioli de txangurro con suquet de pescado de roca y gambas	🍷 🌟 🍷 🌿	22,5€
Pescado del día con crema de celeri a la vainilla, berenjena tailandesa y salsa de miso	🍷 🍷 🍷 🍷 🍷	26€
Salteado de verduras con salsa de coco tailandesa, anacardos y lima	🍷	16€
Rape al ajo "all cremat" con gamba roja y picada catalana	🍷 🍷 🌿 🍷	28€

POSTRES

Coulant de chocolate con helado de caramelo salado	🍷 🌿 🌟 🍷	10,5€
Torrija con avellanas garrapiñadas	🍷 🌟 🍷 🌿	10,5€
Sopa de piña, anís y coco	🍷 🌿 🍷	10€
Baba al ron con crema helada de vainilla	🍷 🌿 🌟 🍷	10,5€
Helados artesanos		9€
Ensalada de frutas con sorbete de lima y jengibre		9€
Tabla de quesos catalanes	🍷 🌿 🍷	20€
<i>(Flor de Nieve, Timbal de cabra, Garrotxa, Serrat y Azul del Abuelo Ton)</i>		

Aperitivo Triticum con AOVE 3€ por persona

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

🍷 LÁCTEOS 🍷 CRUSTÁCEOS 🍷 PESCADO 🌿 GLUTEN 🌟 HUEVO 🍷 FRUTOS SECOS 🍷 MOLUSCO 🍷 SOJA 🍷 SÉSAMO