

STUDIO

MIRAMAR

POUR PARTAGER ET GRIGNOTER

Croquettes de jambon	🌿 🍷 ☆	15€
Jambon ibérique nourri aux glands coupé à la main		31,5€
Pain cristal du Mossén avec tomates séchées	🌿 🍷	4,8€
Beignets de morue avec aioli à l'ail noir	🌿 ☆ 🍷	15€
Salade de burrata, aubergine confite, pignons et sardine fumée	🍷 🍷 🍷 🍷 🍷	17,5€
Anchois du Cantabrie 00 avec olive sphérique	🍷	18€
Salade de fruits et légumes avec germes et vinaigrette à l'orange		16€
Steak tartare avec beurre de pistache et pommes de terre frites	🌿 ☆ 🍷 🍷	24€
Tomates séchées confites avec fromage de chèvre crémeux de Borredà et olive Kalamata	🍷	16€
Crème d'igname avec artichaut, pancetta Maldonado et œuf basse température	☆ 🍷	16,5€
Pain aux girolles, jambon et noix avec bouquet de roquette et tomate séchée	🌿 🍷 🍷	18€
Poulpe grillé avec carpaccio de crevettes, chou-fleur fumé et katsuobushi	🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷	24€

PLATS DE RIZ

Riz marinier avec seiche, crevettes et langoustines	🍷 🍷 🍷	27€
Riz avec pluma ibérique, haricots verts	🍷 🍷	25€
Riz crémeux avec champignons et citrouille	🍷	27€
Riz avec lotte, artichauts et safran	🍷 🍷 🍷	28,5€

PLATS PRINCIPAUX

Côte de boeuf Angus cuite à basse température avec purée de kale et cèpes		29€
Filet de boeuf avec sauce "Café de Paris", oignons escalivada et millefeuille de pommes de terre à l'Idiazabal	🍷	30€
Poulette farcie à la catalane avec patate douce et sauce truffée	🍷 🌿 ☆ 🍷	25€
Raviolis de txangurro avec ragoût de poisson de roche et crevettes	🍷 ☆ 🍷 🌿	22,5€
Poisson du jour avec crème de céleri à la vanille, aubergine thaï et sauce miso	🍷 🍷 🍷 🍷 🍷	26€
Légumes sautés avec sauce coco thaï, noix de cajou et citron vert	🍷	16€
Gratin de lotte aux crevettes rouges et picada catalane	🍷 🍷 🌿 🍷	28€

DESSERTS

Coulant au chocolat avec glace au caramel salé	🍷 🌿 ☆ 🍷	10,5€
Pain perdu avec noisettes caramélisées	🍷 ☆ 🍷 🌿	10,5€
Soupe de ananas, anis et noix de coco	🍷 🌿 🍷	10€
Baba au rhum avec crème glacée à la vanille	🍷 🌿 ☆ 🍷	10,5€
Glaces artisanales		9€
Salade de fruits avec sorbet citron vert et gingembre		9€
Assiette de fromages catalans	🍷 🌿 🍷	20€

(Flor de Nieve, Timbal de chèvre, Garrotxa, Serrat et Bleu de l'Avi Ton)

Apéritif Triticum avec AOVE 3€ par persona

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

🍷 LAITIER 🍷 CRUSTACÉS 🍷 POISSON 🌿 GLUTEN ☆ OEUF 🍷 FRUIT SECS 🍷 MOLLUSQUE 🍷 SOJA 🍷 SÉSAME