

STUDIO

MIRAMAR

TAST MIRAMAR

Aperitivo

Coca con champiñones porcini, jamón y nueces servida con un ramo de rúcula y tomates secos



Pulpo a la parrilla con carpaccio de gamba y coliflor ahumada



Costillas de Res Angus cocinadas a baja temperatura acompañadas de col rizada y puré de porcini

Torrija con Nueces Caramelizadas



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