

HOTEL MIRAMAR

BARCELONA

★ ★ ★ ★ ★ GL

TAPAS PARA PICAR Y COMPARTIR I TAPES PER PICAR I COMPARTIR

Jamón de Bellota. Cortado a cuchillo de forma tradicional. <i>Pernil de Gla. Tallat a ganivet de forma tradicional.</i>	31€
Pata de Pulpo con parmentier de patata cremosa. Alérgenos: Moluscos, Lácteos, Frutos secos. <i>Pota de Pop. Amb parmentier de patata cremosa. Al·lèrgens: Mol·luscs, Làctics, Fruits secs.</i>	22€
Anchoas (00) Con oliva esférica. Alérgenos: Pescado, Sulfitos. <i>Anxoves (00). Amb oliva esfèrica. Al·lèrgens: Peix, Sulfits.</i>	18€
Croquetas de Jamón. Crujientes por fuera y melosas por dentro. <i>Alérgenos: Gluten, Huevo, Lácteos. Croquetes de Pernil Cruixents per fora i meloses per dins. Al·lèrgens: Gluten, Ou, Làctics.</i>	16€
Guacamole Casero. Con pico de gallo fresca, crème fraîche y totopos crujientes. <i>Alérgenos: Gluten, Lácteos. Guacamole Casolà. Amb pico de gallo fresc, crème fraîche i totopos cruixents. Al·lèrgens: Gluten, Làctics.</i>	14€
Hummus de Remolacha. Colorido y suave, servido con pan papadum. <i>Hummus de Remolatxa. Acolorit i suau, servit amb pa papadum.</i>	14€
Tzatziki Griego. Con olivas Kalamata y pan de pita tierno. Alérgenos: Gluten, Lácteos. <i>Tzatziki Grec. Amb olives Kalamata i pa de pita tendre. Al·lèrgens: Gluten, Làctics.</i>	14€
Patatas Bravas. El clásico del verano con nuestro toque alegre. <i>Patates Braves. El clàssic de l'estiu amb el nostre toc alegre.</i>	10€

ENSALADAS, POKES Y SUSHIS I AMANIDES, POKES I SUSHIS

Ensalada de Burrata. Con uvas jugosas y tomates asados al horno. Alérgenos: Lácteos. <i>Amanida de Burrata. Amb raïm sucós i tomàquets rostits al forn. Al·lèrgens: Làctics.</i>	20€
Ensalada Miramar. Refrescante combinación de sandía, queso feta, menta y pepino. <i>Alérgenos: Lácteos. Amanida Miramar. Refrescant combinació de síndria, formatge feta, menta i cogombre. Al·lèrgens: Làctics.</i>	18€
Ensalada de Cogollos y Salmón. Con salmón ahumado y salsa ligera de yogur. <i>Alérgenos: Pescado, Lácteos, Sulfitos. Amanida de Cabdells i Salmó. Amb salmó fumat i salsa lleugera de iogurt. Al·lèrgens: Peix, Làctics, Sulfits.</i>	18€
Tataki de Atún Balfegó Atún de máxima calidad con emulsión de miso. Alérgenos: Pescado, Soja. <i>Tataki de Tonyina Balfegó. Tonyina de màxima qualitat amb emulsió de miso. Al·lèrgens: Peix, Soja.</i>	18€
Makis de Salmón y Aguacate. Rollo clásico japonés, fresco y ligero. Alérgenos: Pescado, Soja. <i>Makis de Salmó i Alvocat. Rotlle clàssic japonès, fresc i lleuger. Al·lèrgens: Peix, Soja.</i>	24€
Poke de Salmón. Bol completo con base de arroz, salmón y vegetales. Alérgenos: Pescado, Soja, Sésamo, Gluten, Huevo, Lácteos. <i>Poke de Salmó. Bol complet amb base d'arròs, salmó i vegetals. Posar el que posa aquí. Al·lèrgens: Peix, Soja, Sèsam, Gluten, Ou, Làctics.</i>	22€
Poke Vegano. Con tofu ahumado y aderezos orientales. Alérgenos: Soja, Sésamo, Gluten, Huevo, Lácteos. <i>Poke Vegà. Amb tofu fumat i amaniments orientals. Al·lèrgens: Soja, Sèsam, Gluten, Ou, Làctics.</i>	20€

SÁNDWICHES Y HAMBURGUESAS I SÂNDVITXOS I HAMBURGUESES

Hamburguesa de Wagyu. Carne premium con un sabor tierno e intenso. Alérgenos: Gluten, Mostaza, Sulfitos. <i>Hamburguesa de Wagyu. Carn prèmium amb un sabor tendre i intens. Al·lèrgens: Gluten, Mostassa, Sulfits.</i>	24€
Focaccia Club Sandwich. El clásico veraniego servido en pan focaccia tierno. <i>Alérgenos: Gluten, Huevo. Focaccia Club Sandwich. El clàssic estiuenc servit en pa focaccia tendre. Al·lèrgens: Gluten, Ou.</i>	20€
Bikini de Jamón Ibérico. Sándwich mixto elevado con queso brie fundido y tartufata. <i>Alérgenos: Gluten, Lácteos. Biquini de Pernil Ibèric. Sàndvitx mixt elevat amb formatge brie fos i tartufata. Al·lèrgens: Gluten, Làctics.</i>	16€
Wrap Vegano. Relleno de hummus fresco, pico de gallo y falafel casero. Alérgenos: Gluten. <i>Wrap Vegà. Farcit d'hummus fresc, pico de gallo i falàfel casolà. Al·lèrgens: Gluten.</i>	18€

GUARNICIONES I GUARNICIONS

Pan con tomate (Gluten) <i>Pa amb tomàquet (Gluten)</i>	5€
Pan de masa madre (Gluten) <i>Pa de masa mare (Gluten)</i>	5€
Patatas fritas caseras. <i>Patates fregides casolanes</i>	5€

POSTRES

Cheesecake Casera. Tarta de queso cremosa. Alérgenos: Gluten, Lácteos. <i>Cheesecake Casolà Tarta de formatge cremosa. o Al·lèrgens: Gluten, Làctics.</i>	8€
Mochi de Mango y Pasión. Bocado helado de inspiración asiática, dulce y ácido. <i>Mochi de Mango i Passió. Mos gelat d'inspiració asiàtica, dolç i àcid.</i>	8€
Selección de frutas de temporada. Selección de fruta fresca de temporada cortada. <i>Amanida de Fruïtes. Selecció de fruita fresca de temporada tallada</i>	8€
Helados artesanos Sandro Dessì. Chocolate, vainilla, fresa o pistacho. <i>Gelat Capriccio Sandro Dessi. Xocolata, vainilla, maduixa o festuc.</i>	8€

MOËT & CHANDON

HOTEL MIRAMAR

BARCELONA

★ ★ ★ ★ ★ GL

CAFÉS & INFUSIONES

Espresso	4€
Cortado	4€
Doble espresso	5€
Café americano	5€
Café con leche	5€
Cappuccino	5€
Latte macchiato	5€
Infusiones	6€

AGUA

SIN GAS	
Mondariz 0,75L	5€
Mondariz 0,5L	4€
CON GAS	
Vichy Catalán 1L	7€
Vichy Catalán 0,5L	5€
San Pelegrino 0,5L	5€

SELECCIÓN DE CERVEZAS

Mahou 5 estrellas	7€
Coronita (México)	8€
Alhambra	8€
Maestra (doble lúpulo)	7€
Radler	6€
Mahou (sin gluten)	6€
Mahou 0,0 tostada	7€

GINEBRAS

Tanqueray 10	16€
Tanqueray 0,0	10€
Bombay Sapphire	14€
Gin Raw	18€
Puerto de indias	14€
Citadelle	15€
Seagram's	16€
Nº3 London Gin	16€
Bulldog	15€
Hendrick's	16€
Gin mare	16€
Martin Miller's	18€
Mombassa	16€
Monkey 47	18€
Nº209 Gin	15€
Le tribute	18€
Nordes	18€
Brockman's	16€
G Vine	18€
Roku	16€

VODKA

Beldevere	16€
Grey Goose	16€
Beluga	16€
Cîroc	15€
Ketel one	15€
Absolut	14€
Skyy Vodka	14€
Crystal Head	15€

REFRESCOS

Coca-Cola	5€
Coca-Cola zero	5€
Schweppes ginger alle	5€
Schweppes ginger beer	5€
Schweppes aromatic berry	5€
Schweppes limón	5€
Schweppes Naranja	5€
Schweppes soda	5€
Schweppes tónica	5€
Sprite	5€
Nestea	5€
Redbull	6€
Bitter	5€
Aquarius limón	5€
Aquarius naranja	5€
Limón & nada	5€
Zumos	4,5€
Zumo natural	7€

VERMOUTH

Martini rosso	8€
Martini bianco	8€
Yzaguirre reserva rojo	9€
Yzaguirre reserva blanco	8€
Campari	8€

WHISKEY

Talisker	18€
Glenkinchie 12 años	16€
Lagavulin16años	24€
Macallan 12 años	22€
Macallan rare cask	44€
JW blue label	48€
JW green label	21€
JW gold label	18€
JW black label	14€
Knockando 12 años	14€
Ardberg 10 años	18€
Glenmorangie 10 años	16€
The Glenrothes	20€
Cardhu gold	16€
Oban 14 años	20€
Chivas 12 años	14€
The Glenlivet	18€
Glenfiddich 12 años	18€
Caol Illa 12 años	16€
Jameson	15€
Jameson Black Barrel	17€
Toguchi premium	16€
Hibiki	22€
Nikka days	16€
Jack Daniel's	15€
Bulleit	14€
Blanton's	22€

TEQUILA

Patrón añejo	20€
Patrón reposado	18€
Patrón silver	15€
Clase azul plata	25€
Clase azul reposado	35€
Clase azul gold	70€
Mezcal 400 conejos	18€

MOËT & CHANDON

HOTEL MIRAMAR

BARCELONA

★★★★★ GL

RON

Zacapa Xo	35€
Zacappa 23 años	20€
Captain Morgan Original spiced gold	14€
Captain Morgan black	14€
Pampero Aniversario	15€
Brugal añejo	14€
Habana club 7 años	16€
Matusalem 15 años	16€
Habana Club selección de maestros	18€
Santa Teresa	18€
Bacardi carta blanca	15€

BRANDY

Torres 10 años	8€
Torres 20 años	12€
Cardenal Mendoza	12€
1866	14€
Gran duque de Alba	12€

COGNAC

Hennesy Fine	18€
Remy martin V.S.O.P.	22€
Camus V.S.O.P.	20€
Hennesy Xo	50€

LICORES

Baileys, Khalua, Amaretto, Sambuca, Grand Marnier, Limoncello, Tia María, Pacharán, Cointreau, Peppermint, Orujo, Pernod, Pastís, Jägermeister, Fernet, Fireball, Chambord.	8€
---	----

CAVA, CORPINNAT Y CHAMPAGNE

Juvé & Camps reserva de la familia	14€	50€
Juvé & Camps reserva de la familia Rosé	14€	50€
Moët & Chandon Brut Impérial	20€	120€
Moët & Chandon Brut Rosé Impérial	22€	133€
Moët & Chandon Ice Impérial		133€
Moët & Chandon Ice Impérial Rosé		133€
Moët & Chandon Grand Vintage		166€
Moët & Chandon Grand Vintage Rosé		194€
Ruinart Blanc de Blancs		202€
Ruinart Brut		135€
Dom Pérignon Vintage 2015		335€
Dom Pérignon Vintage Rosé 2009		690€

VINOS BLANCOS

Fenomenal (Rueda)	9€	30€
Gregal (Penedès)	9€	32€
Idoia blanc (Catalunya)	10€	36€

VINOS ROSADOS

Aurora d'Espiells (Penedès)	9€	30€
Whispering Angel (Francia)	11€	53€

VINOS TINTOS

Mas Collet (Montsant)	9€	28€
Casa Vella (Penedès)	9€	30€
L'equilibrista (Catalunya)	10€	38€

COCKTAILS

Chandon Spritz - Espumoso / naranja aromática & especias / licor garden	20€
Mojiterráneo - Gin / cítricos mediterráneos / albahaca / agave / soda	20€
Piña colada - Ron / coco / piña	20€
Espresso Martini - Vodka / licor de café / espresso recién hecho	20€
Spicy Margarita - Tequila / chile / lima fresca / toque de tajín	20€
Volcán Passion - Tequila volcán / fruta de la pasión / licor naranja / limón	20€
Fresh Paloma - Gin / licor naranja / zumo de pomelo / lima / azúcar	20€
Miramar 0,0 - Gin 0,0 / Martini Floreal / albahaca / zumo manzana / limón / azúcar	15€
Virgin mojito - Menta / ginger ale / lima / azúcar	15€
San Francisco - Zumo naranja / zumo piña / lima / granadina	15€

Champagne,
s'il vous plait!