

STUDIO

ENTRANTS

Ostra Amélie N° 2 Gelée de cava i aire de llimona	3U 6U 12U 18€ 33€ 66€
Caviar Caspian Gold (30 g) Amb blinis, crème fraîche i mantega clarificada	96€
Croquetes Cremoses de Pernil Ibèric Beixamel, cruixent daurat i vel de papada ibèrica	15€
Flor de Carxofa del Prat Confitada en AOVE, papada ibèrica Maldonado i romesco tradicional	18€
Navalles del Delta a la Planxa Picada fresca de festucs, alfàbrega i ratlladura de taronja	22€
Aguachile de Vieires Cítrics, matisos picants i coriandre fresc	18€
Steak Tàrtar de Vaca Madurada Tallat a Ganivet Amaniment clàssic, rovell d'ou curat i patates fregides artesanes de tall fi	25€
Tàrtar de Tonyina Roja Balfegó Alvocat rostit, soja lleugera i cruixent de sèsam	25€
Pernil Ibèric 100% Bellota Tallat a ganivet, pa de vidre amb tomàquet i amanit al moment	32€
Crema de Pèsols i Menta Terra d'espècies i oli d'herbes	18€
Amanida Miramar Síndria, formatge feta i fulles de menta fresca	18€

Servei de pa artesà 4 € per persona
Massa mare, selecció d'olis i mantega salada



Informació d'al·lèrgens

ELS NOSTRES ARROSSOS

Arròs Melós de Gamba Vermella	32€
Tota la intensitat de la gamba de la nostra costa · Mínim dues persones	
Arròs «a la Llauna» de Bosc i Ànec	25€
Amb ceps, romaní i magret d'ànec	
Arròs de Llamàntol i Safrà	40€
Podeu triar-ne la cocció: sec o caldós · Mínim dues persones	
Arròs Mariner Miramar	29€
La clàssica paella de les nostres costes · Mínim dues persones	
Risotto de Tòfona d'Estiu	30€
Amb trompetes de la mort i mantega fumada	

DEL MAR I LA TERRA

Salmó Superior Noruec	28€
Amb cuscús de bròcoli, mango i fonoll	
Parpatana de Tonyina Roja Balfegó	32€
Amb xiitake, soja i mel	
Llobarro Salvatge	32€
Al cava amb tòfona d'estiu	
Pop a la Brasa	24€
Amb hummus de remolatxa rostida i iogurt grec especiat	
Llamàntol a l'Estil Formentera	39€
Amb ous de granja i patata confitada · Mínim dues persones	
Filet de Vaca Vella	36€
Amb salsa de múrgoles, cruixent de patata i formatge Maó	
Tataki de Presa Ibèrica Marinada	28€
Amb verdures de temporada, préssec i picada fresca de gingebre	
Espatlleta de Cabrit de Llet Cuita a Baixa Temperatura	40€
Amb patata rostida, xalota i herbes mediterrànies	
Coca d'Albergínia Rostida	18€
Amb miso, api-rave i vainilla	