

# STUDIO

## ENTRANTES

|                                                                                                                                           |                          |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|
| <b>Ostra Amélie Nº 2</b><br>Gelée de cava, aire de limón                                                                                  | 3U 6U 12U<br>18€ 33€ 66€ |
| <b>Caviar Caspian Gold (30 g)</b><br>Con blinis, crème fraîche y mantequilla clarificada                                                  | 96€                      |
| <b>Croquetas Cremosas de Jamón Ibérico</b><br>Bechamel, crujiente dorado y velo de papada ibérica                                         | 15€                      |
| <b>Flor de Alcachofa del Prat</b><br>Confitada en AOVE, papada ibérica Maldonado y romesco tradicional                                    | 18€                      |
| <b>Navajas del Delta a la Plancha</b><br>Picada fresca de pistachos, albahaca y ralladura de naranja                                      | 22€                      |
| <b>Aguachile de Vieiras</b><br>Cítricos, matices picantes y cilantro fresco                                                               | 18€                      |
| <b>Steak Tartar de Vaca Madurada Cortado a Cuchillo</b><br>Aliño clásico, yema de huevo curada y patatas fritas artesanales de corte fino | 25€                      |
| <b>Tartar de Atún Rojo Balfegó</b><br>Aguacate asado, soja ligera y crujiente de sésamo                                                   | 25€                      |
| <b>Jamón Ibérico 100% Bellota</b><br>Corte a cuchillo, pan cristal con tomate y aliñado al momento                                        | 32€                      |
| <b>Crema de Guisantes y Menta</b><br>Tierra de especias y aceite de hierbas                                                               | 18€                      |
| <b>Ensalada Miramar</b><br>Sandía, queso feta y hojas de menta fresca                                                                     | 18€                      |

Servicio de pan artesanal 4€ por persona  
Masa madre, selección de aceites y mantequilla salada



Información de alérgenos

## NUESTROS ARROCES

|                                                                       |     |
|-----------------------------------------------------------------------|-----|
| <b>Arroz meloso de Gamba Roja</b>                                     | 32€ |
| Toda la intensidad de la gamba de nuestra costa · Mínimo dos personas |     |
| <b>Arroz «a la Llauna» de Bosque y Pato</b>                           | 25€ |
| Con boletus, romero y magret de pato                                  |     |
| <b>Arroz de Bogavante y Azafrán</b>                                   | 40€ |
| Puede elegirlo seco o caldoso · Mínimo dos personas                   |     |
| <b>Arroz Marinero Miramar</b>                                         | 29€ |
| La clásica paella de nuestras costas · Mínimo dos personas            |     |
| <b>Risotto de Trufa de Verano</b>                                     | 30€ |
| Con trompetas de la muerte y mantequilla ahumada                      |     |

## DEL MAR Y LA TIERRA

|                                                                  |     |
|------------------------------------------------------------------|-----|
| <b>Salmón Superior Noruego</b>                                   | 28€ |
| Con cuscús de brócoli, mango e hinojo                            |     |
| <b>Parpatana de Atún Rojo Balfegó</b>                            | 32€ |
| Con shiitake, soja y miel                                        |     |
| <b>Lubina Salvaje</b>                                            | 32€ |
| Al cava con trufa de verano                                      |     |
| <b>Pulpo a la Brasa</b>                                          | 24€ |
| Con hummus de remolacha asada y yogur griego especiado           |     |
| <b>Bogavante al estilo Formentera</b>                            | 39€ |
| Con huevos de granja y patata confitada · Mínimo dos personas    |     |
| <b>Filete de Vaca Vieja</b>                                      | 36€ |
| Con salsa de colmenillas, crujiente de patata y queso Mahón      |     |
| <b>Tataki de Presa Ibérica Marinada</b>                          | 28€ |
| Con verduras de temporada, melocotón y picada fresca de jengibre |     |
| <b>Paletilla de Cabrito Lechal Cocinada a Baja Temperatura</b>   | 40€ |
| Con patata asada, chalota y hierbas mediterráneas                |     |
| <b>Coca de Berenjena Asada</b>                                   | 18€ |
| Con miso, apionabo y vainilla                                    |     |