

# STUDIO

## ENTRÉES

### Huître Amélie N° 2

Gelée de cava et écume de citron

3U 6U 12U  
18€ 33€ 66€

### Caviar Caspian Gold (30 g)

Servi avec blinis, crème fraîche et beurre clarifié

96€

### Croquettes Crémeuses de Jambon Ibérique

Béchamel, croustillant doré et voile de bajoue ibérique

15€

### Artichaut du Prat

Confit à l'huile d'olive, bajoue ibérique et romesco

18€

### Couteaux du Delta Grillés

Pistaches, basilic et zeste d'orange

22€

### Aguachile de Noix de Saint-Jacques

Agrumes, notes épicées et coriandre fraîche

18€

### Steak Tartare de Bœuf Maturé Coupé au Couteau

Assaisonnement classique, jaune d'œuf confit et pommes frites artisanales

25€

### Tartare de Thon Rouge Balfegó

Avocat rôti, soja léger et croustillant de sésame

25€

### Jambon Ibérique 100 % Bellota

Découpé au couteau, pain cristal à la tomate et assaisonné à la minute

32€

### Velouté de Petits Pois et Menthe

Terre d'épices et huile aux herbes

18€

### Salade Miramar

Pastèque, feta et feuilles de menthe fraîche

18€

### Service de pain artisanal 4 € par personne

Pain au levain, sélection d'huiles d'olive et beurre salé



Allergènes

## NOS RIZ

|                                                                         |     |
|-------------------------------------------------------------------------|-----|
| <b>Riz Crémeux à la Crevette Rouge</b>                                  | 32€ |
| Toute l'intensité de la crevette de notre côte · Minimum deux personnes |     |
| <b>Riz « a la Llauna » aux Cèpes et Canard</b>                          | 25€ |
| Avec cèpes, romarin et magret de canard                                 |     |
| <b>Riz au Homard et au Safran</b>                                       | 40€ |
| Au choix : sec ou en bouillon · Minimum deux personnes                  |     |
| <b>Riz Marin Miramar</b>                                                | 29€ |
| La paella traditionnelle de notre littoral · Minimum deux personnes     |     |
| <b>Risotto à la Truffe d'Été</b>                                        | 30€ |
| Avec trompettes-de-la-mort et beurre fumé                               |     |

## MER & TERRE

|                                                                          |     |
|--------------------------------------------------------------------------|-----|
| <b>Saumon Supérieur Norvégien</b>                                        | 28€ |
| Avec couscous de brocoli, mangue et fenouil                              |     |
| <b>Parpatana de Thon Rouge Balfegó</b>                                   | 32€ |
| Avec shiitaké, soja et miel                                              |     |
| <b>Loup Sauvage</b>                                                      | 32€ |
| Au cava et à la truffe d'été                                             |     |
| <b>Poulpe Grillé</b>                                                     | 24€ |
| Avec houmous de betterave rôtie et yaourt grec épicé                     |     |
| <b>Homard Façon Formentera</b>                                           | 39€ |
| Avec œufs de ferme et pommes de terre confites · Minimum deux personnes  |     |
| <b>Filet de Bœuf Maturé</b>                                              | 36€ |
| Avec sauce aux morilles, croustillant de pomme de terre et fromage Mahón |     |
| <b>Tataki de Presa Ibérique Marinée</b>                                  | 28€ |
| Avec légumes de saison, pêche et condiment frais au gingembre            |     |
| <b>Épaule de Chevreau de Lait Cuite à Basse Température</b>              | 40€ |
| Avec pommes de terre rôties, échalote et herbes méditerranéennes         |     |
| <b>Coca d'Aubergine Rôtie</b>                                            | 18€ |
| Avec miso, céleri-rave et vanille                                        |     |