


SELECCIO DE TAPES

Copa de cava / Copa de vi / Cervesa

Anxoves de l'Escala amb pa de coca 

Mini bombes amb salsa brava i allioli (3 un)

Cecina de wagyu amb pa amb tomàquet 

Amanida caprese de burratina 

Mini rotllets vegetals amb salsa dolça de "chili"  

Cheesecake, fruits vermells i salsa de nabius  

Preu 2 persones: 60€ / IVA inclòs

MARISC



FRUITS SECS



LÀCTIS
















SOJA






GLUTEN



APERITIUS I PLATETS






Anxoves de l'Escala amb pa de coca		15€
Cecina de wagyu amb pa de coca		14€
Patates braves amb allioli negre		6€
Croquetes casolanes de bolets (6un)		10€
1/2 ració de pernil amb pa de coca		14€
Mini bombes amb salsa brava i allioli (3un)	 	8€
Gildes d'anxoves amb formatge allioli (4un)		12€
Pop amb patates confitades i emulsió de kimchi		20€
Aguaxile vermell de corball, gambes i edamame		16€
Assortiment de formatges, pa de coca i confitures	 	20€
Mini rotllets vegetals amb salsa dolça de "chili"	 	10€

AMANIDES






Amanida caprese de burratina		16€
Amanida Cèsar		15€
Amanida de cabdells amb gambes, avocat i vinagreta de llimona		16€
Guacamole amb natxos		12€

PLATS CALENTS










PASTA FRESCA

Maccheroni		12€
Pappardelle		14€
<i>Amb: Tartufatta / Pesto / Bolonyesa / Tomàquet</i>		
Peix del dia amb verduretes, kimchi fresc i algues		26€
Filet de vedella amb parmentier i salsa de bolets		28€
Crema de temporada amb raviolis d'albergínia i parmesà	 	12€

SANDVITXOS

Hamburguesa de wagyu, ceba caramel·litzada, cheddar, enciam i cogombre	 	20€
Sandvitx vegetal amb hummus, avocat, tomàquet, ruca i germinats		12€
Club Sandvitx de pollastre, bacó, enciam, tomàquet, ou i maionesa		16€
Pepito de vedella, compota de ceba, mostassa, ruca i olives		18€

POSTRES

Brownie de xocolata, garapinyats i gelat de xocolata	   	8€
Cheesecake, fruits vermells i salsa de nabius	 	8€
Tiramisú Miramar		8€
Cruixent de poma i gelat de vainilla		8€
Amanida de fruita		8€
Gelats artesans		6€

MARISC



FRUITS SECS



LÀCTIS



SOJA



GLUTEN



MIRAMAR CLÀSSICS

WHITE LADY 14€
(Gin / St-Germain / llima / sucre / clara)

WHISKY SOUR 14€
(Whisky / llima / sucre / clara / angostura)

SIDECAR 14€
(Cognac / Cointreau / llima / sal)

MOSCOW MULE 14€
(Vodka / llima / Ginger Beer)

MARTINI 14€
(Vodka o Gin / Vermut extra dry
bitters / llimona o oliva)

APEROL SPRITZ 14€
(Aperol / Cava / soda)

OLD FASHIONED 14€
(Bourbon / Sucre / bitters)

MARGARITA 14€
(Tequila/ Cointreau / llima / sal)

ESPRESSO MARTINI 14€
(Vodka / espresso / Khualua / sucre)

SPICED CAIPIROSKA 14€
(Vodka / vainilla / gingebre / llima)

CUBAN CHAI 14€
(Rom/ St-Germain / llima / sucre / chai)

MOJITO 14€
(Rom / menta / llima / sucre / soda)

MOJITO ROYALE 14€
(Rom / menta / llima / sucre / Champagne)

PASIÓN MOJITO 14€
(Rom / menta / llima / sucre / fruita passió / Ginger ale)

VINS A COPES



ESCUMÓS

Juvé & Camps Reserva de la Família DO Penedès Xarel·lo, Macabeu, Parellada	8€	32€
Juvé & Camps Brut Rosé Pinot Noir	8€	30€
Taittinger Brut Réserve AOC Champagne Chardonnay	14€	79€

BLANCS

Gregal d'Espiells DO Penedès Muscat, Gewürztraminer, Malvasia	6€	25€
AT Roca Costers de Vinya DO Penedès Malvasia, Macabeu, Xarel·lo	6€	25€
Rías Baixas Albariño Marieta DO Rías Baixas Albariño	6€	25€
Menade Verdejo Rueda VT Castilla La Mancha Verdejo	6€	26€
Josep Foraster Selecció Blanc DO Conca de Barberà Macabeu, Chardonnay, Garnatxa Blanca	8€	32€
Llavors Blanc DO Empordà Macabeu, Xarel·lo	7€	28€

ROSAT

Aurora d'Espiells ó Pinot Noir, Xarel·lo, Syrah	6€	25€
--	----	-----

NEGRES

Casa Vella d'Espiells DO Penedès Cabernet Sauvignon, Merlot	6€	26€
Mas Collet Selecció DO Montsant Samsó, Ull de Llebre, Cabernet Sauvignon	6€	27€
GR - 174 DOQ Priorat Cabernet Sauvignon, Samsó, Garnatxa	7€	28€
Pura Vida DO Costers del Segre Syrah, Ull de Llebre	7€	28€
Solabal Crianza DOCa Rioja Tempranillo	6€	26€
Pago de los Capellanes Joven Roble DO Ribera del Duero Tempranillo	8€	32€

BEGUDES

CERVESES

Moritz	6€
Heineken (Holanda)	7€
Coronita (Mèxic)	7€
Turó Miramar Brown Ale (Artesana)	7€
Turó Miramar Brown Ale (Artesana)	7€
Voll-Damm Doble Malta	6€
Moritz 0.0%	5€

REFRESCS

5€

CAFÈS

Tallat	4€
Espresso	4€
Espresso Doble	5€
Cafè americà	5€
Cafè amb llet	5€
Cappuccino	5€

SELECCIÓ D' INFUSIONS SANS & SANS

6€

CEILÁN BREAKFAST

Te negre

EARL GREY LUXUS

Te negre, bergamota

CALÉXICO

Te negre, cacau, fulles de mora, xili

INDIAN CHAI

Te negre, canyella, cardamom, anís, pell de taronja, clau

CHINA MAI FENG

Te verd

SAKURA

Te verd, cirera, trossos de nabiu, pètals de rosa

BANGKOK

Te verd amb gessamí, pinya, coco, mango, lemongrass

ISFAHÁN

Te verd, gerd, rosa, litxi

MINT SPLASH

Fulles de mora, menta, lemongrass, camamilla, espígol, flor de bruc

MANHATTAN ROOIBOS

Rooibos, poma, canyella, taronja, pastanaga, vainilla

EQUILIBRIO

Rooibos, camamilla, aroma de mel, fonoll, arrel de ginseng

COSMIC

Hibisc, poma, grosella, trossos de papaia, pell de taronja

BEGUDES

SELECCIÓ D' AIGÜES

SENSE GAS	
Font Vella 1l	5€
Evian 750ml	6€
AMB GAS	
Vichy Catalán 750ml	5€
San Pellegrino 750ml	6€
Perrier 750ml	6€

GINEBRES

Gin Raw	18€
Puerto de Indias	14€
Jinzu	16€
Citadelle	15€
Seagram's	14€
Nº3 London Gin	16€
Bulldog	14€
Hendrick's	16€
Gin Mare	16€
Tanqueray 10	15€
G' Vine	18€
Cubical	15€
Martin Miller's	14€
Mombassa	14€
Monkey 47	16€
Nº209 Gin	15€

VODKA

Belvedere	16€
Grey Goose	16€
Beluga	16€
Círoc	15€
Ketel One	15€
Absolut	14€
Skyy Vodka	14€
Absolut Elyx	16€

RON

Zacappa XO	22€
Captain Morgan Original Spiced Gold	14€
Captain Morgan Black	14€
Pampero Aniversario	15€
Brugal Añejo	14€
Havana Club 7 anys	15€
Matusalem 15 anys	14€
Havana Club Selección de Maestros	18€
Zacappa 23 anys	18€

*Els refrescos per combinar estan inclosos en el preu del destilat
Red Bull + 2 €

BEGUDES

WHISKY

Talisker	16€
Glenkinchie 12 anys	14€
Lagavulin 16 anys	22€
Macallan 12 anys	18€
Whisky JW Blue Label	45€
JW Green Label	18€
JW Gold Label	16€
JW Black Label	12€
Knockando 12 anys	14€
Ardbeg 10 anys	18€
Glenmorangie 10 anys	16€
The Glenrothes	16€
Cardhu Gold	14€
Oban 14 anys	16€
Chivas 12 anys	14€
Bushmills 10 anys	14€
Togouchi Premium	16€
Chivas Royal Salute 21 anys	26€
Teeling Renaissance 18 anys	32€
The Glenlivet 12 anys	14€
Glenfiddich 12 anys	14€
Caol Ila 12 anys	16€
Caol Ila 18 anys	36€
Bushmills 10	14€
Bulleit Bourbon	14€

TEQUILA

Patrón Añejo	16€
Patrón Reposado	15€
Patrón Silver	14€
Avión Reposado	14€
Avión Silver	12€
Herradura Plata	14€

VERMOUTH

Padró Blanco Reserva	7€
Padró Rosso Clásico	7€
Padró Reserva Especial	8€
Campari	7€
Aperol	7€

BRANDY

Torres 10 anys	8€
Torres 20 anys	12€
Cardenal Mendoza	12€
1866	14€
Gran Duque de Alba	12€

COGNAC

Hennessy Fine	15€
Remy Martin V.S.O.P	14€
Camus VSOP	14€
Hennessy XO	32€

LICORS

Baileys, Kahlúa, Amaretto, Sambucca, Grand Marnier, Limoncello, Tía María, Pacharán, Cointreau, Ricard, Peppermint, Orujo, Pernod, Pastís, Jägermeister	7€
---	----

BREAKFAST & GO

DE 7:30 A 11:00H

Torrades blanques o integrals (2 un) amb mantega i selecció de mermelades	5€
Selecció pastes (3 un) amb mantega i selecció de mermelades	6€
logurt natural "Pastoret" amb Muesli	6€
Fruita fresca de temporada	6€
Entrepà de formatge, gall dindi, truita, pernil dolç, fuet	8€
Entrepà de pernil ibèric, pastrami	10€
Bikini Barcelona	6€
Ous al gust amb bacó, salsitxes i torrades	14€