

SELECCION DE TAPAS

Copa de cava / Copa de vino / Cerveza

Anchoas de l'Escala con pan de coca

Mini bombas con salsa brava y allioli (3 uds.)

Cecina de wagyu y pan con tomate

Ensalada caprese de burratina

Gyozas de verduras con salsa chili agri dulce

Cheesecake, frutos rojos y salsa de arándanos

Precio 2 personas: 70€ / IVA incluido

APERITIVOS Y PLATILLOS

Anchoas de l'Escala con pan de coca y tomate 15€

Cecina de wagyu con pan de coca y tomate 14€

Patatas bravas 8€

Croquetas caseras de jamón ibérico (6 uds.) 15€

1/2 ración de jamón ibérico con pan de coca y tomate 14€

Mini bombas con salsa brava y allioli (3 uds.) 8€

Combinado Miramar

(Anchoas, mejillones, ventresca, aceitunas y piparra en escabeche) 12€

Salmón marinado con salsa agreviche 18€

Surtido de quesos, pan de coca y confituras 20€

Pimientos del Padrón con lima y sal Maldon 8€

Gyozas de verduras con salsa chili agri dulce 10€

Pulpo asado con patatitas y alioli negro 24€

ENSALADAS

Ensalada caprese de burratina 18€

Ensalada César 22€

Ensalada del huerto

(lechuga, cherry, pepino, huevo duro, ventresca, aguacate, olivas Kalamata) 18€

Hummus de remolacha con pico de gallo 16€

Poke de salmón

(arroz, pepino, mango, edamame, goma wakame, furikake y alga crispy) 20€

SANDWICHES

Sándwich focaccia de salmón marinado, alcaparras, yogurt, germinado de espárragos y rúcula	18€
Sándwich vegano (hummus de remolacha, aguacate, tomate, rúcula y germinados)	18€
Sándwich mixto (sin gluten, sin lactosa)	18€
Club sándwich de pollo, bacón, lechuga, tomate, huevo duro y mayonesa	18€
Hamburguesa de wagyu, cebolla caramelizada, cheddar, lechuga, tomate seco, pepinillo y mayonesa de chipotle	24€
Falafel pita sándwich (pan de pita, lechuga, tomate, pepino, salsa yogurt y cebolla)	18€

PLATOS CALIENTES

PASTA FRESCA

Maccheroni	20€
Bucatini	20€
Con: Tartufatta y portobello / Pesto rojo	
Boloñesa / Pomodoro	
+ suplemento gambas (5 uds)	8€
Caldo de pollo de corral y ditalini	12€
Crema de temporada con gyozas de verdura y parmesano	12€
Pescado del día con verduritas, kimchi fresco y algas	26€
Filete de ternera con patatas asadas, tomate seco y ensalada de rúcula	28€
+ suplemento: salsa de vino con mostaza y romero	2,5€
Muslo de pollo de payés deshuesado con puré de patatas, pimientos de Padrón y chimichurri	25€
+ suplemento: salsa de vino con mostaza y romero	2,5€
Huevos estrellados con patatas y jamón ibérico	22€

POSTRES

Brownie de chocolate, garrapiñados y helado de chocolate	10€
Carrot Cake	8€
Cheesecake, frutos rojos y salsa de arándanos	8€
Mousse de chocolate vegano (bizcocho, salsa de chocolate, pistacho, almendra y naranja confitada)	8€
Ensalada de frutas	8€
Helados artesanos	8€

MIRAMAR CLÁSICOS

WHITE LADY	15€
(Gin/St-Germain/lima/azúcar/clara)	
WHISKY SOUR	15€
(Whisky/lima/azúcar/clara/angostura)	
SIDECAR	17€
(Remy Martin/Cointreau/lima/sal)	
MOSCOW MULE	15€
(Vodka/lima/Ginger Beer)	
MARTINI	15€
(Vodka o Gin/ vermut extra dry bitters /limón u oliva)	
APEROL SPRITZ	15€
(Aperol/Cava/soda)	
OLD FASHIONED	15€
(Bourbon/Azúcar/bitters)	
MARGARITA	15€
(Tequila/Cointreu/lima/sal)	
ESPRESSO MARTINI	15€
(Vodka/espresso/Khualua/azúcar)	
SPICED CAIPIROSKA	15€
(Vodka/vainilla/jengibre/lima)	
CUBAN CHAI	15€
(Ron/St-Germain/lima/azúcar/chai)	
MOJITO	15€
(Ron/menta/lima/azúcar/soda)	
MOJITO ROYALE	15€
(Ron/menta/lima/azúcar/Champagne)	
PASIÓN MOJITO	15€
(Ron/menta/lima/azúcar/fruta pasión/Ginger ale)	

VINOS A COPAS



ESPUMOSOS

Juvé & Camps Brut Rosé Pinot Noir	13€	36€
Juvé & Camps Reserva de la Familia DO Penedès Xarel·lo, Macabeu, Parellada	13€	38€
Taittinger Brut Réserve AOC Champagne Chardonnay	18€	104€

BLANCO

Menade Verdejo Rueda VT Castilla La Mancha Verdejo	9€	30€
Gregal d'Espiells DO Penedès Muscat, Gewürztraminer, Malvasia	9€	30€
Miranda d'Espiells Juvé & Camps Chardonnay	9€	30€
Llavors Blanc DO Empordà Macabeu, Xarel·lo	9€	32€
Anima Mundi Gres DO Penedès Malvasia, Macabeu, Xarel·lo	12€	35€

ROSADO

Aurora d'Espiells 6 Pinot Noir, Xarel·lo, Syrah	9€	30€
--	----	-----

TINTO

Casa Vella d'Espiells DO Penedès Cabernet Sauvignon, Merlot	9€	30€
Solabal Crianza DOCa Rioja Tempranillo	9€	30€
Mas Collet Selecció DO Montsant Samsó, Ull de Llebre, Cabernet Sauvignon	9€	30€
GR - 174 DOQ Priorat Cabernet Sauvignon, Samsó, Garnatxa	11€	33€
Pagos de Anguix DO Ribera del Duero Tinto Fino	13€	39€

BEBIDAS

CERVEZAS

Mahou 5 estrellas	7€
Coronita (México)	8€
Alhambra reserva	8€
Maestra (Doble lúpulo)	7€
Radler	6€
Mahou (Sin gluten)	6€
Mahou 0.0 Tostada	7€

CAFÉS

Espresso	4€
Cortado	4€
Doble espresso	5€
Café americano	5€
Café con leche	5€
Cappuccino	5€

REFRESCOS

Coca Cola	5€
Coca Cola Zero	5€
Royal Bliss Ginger Ale	5€
Royal Bliss Ginger Beer	5€
Royal Bliss Aromatic Berry	5€
Royal Bliss Limón	5€
Royal Bliss Naranja	5€
Royal Bliss Soda	5€
Royal Bliss Tónica	5€
Sprite	5€
Nestea	5€
Redbull	6€
Bitterkas	5€
Aquarius	5€
Aquarius de naranja	5€
Fanta de limón	5€
Fanta de naranja	5€
Limon & Nada	5€
Zumos	4,5€
Naranja natural	7€

SELECCIÓN DE AGUAS

SIN GAS

Font Vella 1L	5€
Font Vella 0,5L	3€
Evian 0,75L	8€

CON GAS

Vichy Catalán 1L	7€
Vichy Catalán 0,3L	5€
San Pelegrino 0,75L	8,5€
Perrier	3€

BEBIDAS

SELECCIÓN DE INFUSIONES SANS & SANS

6€

CEILÁN BREAKFAST

Té negro

EARL GREY LUXUS

Té negro, bergamota

CALÉXICO

Té negro, cacao, hojas de zarzamora, chile

INDIAN CHAI

Té negro, canela, cardamomo, anís, piel de naranja, clavo

CHINA MAI FENG

Té verde

SAKURA

Té verde, cereza, arándanos, pétalos de rosa

BANGKOK

Té verde, jazmín, piña, coco, mango, citronela

ISFAHÁN

Té verde, frambuesa, pétalos de rosa, lichi

MINT SPLASH

Melissa, menta, citronela, manzanilla, rosa, lavanda

MANHATTAN ROOIBOS

Rooibos, manzana, canela, naranja, zanahoria, vainilla

EQUILIBRIO

Rooibos, manzanilla, hinojo, aroma de miel, ginseng

COSMIC

Hibisco, manzana, grosella, papaya, naranja

BEBIDAS

GINEBRAS

Tanqueray 0.0	10€
Bombay Sapphire	12€
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€
Cîroc	15€
Ketel One	15€
Absolut	14€
Skyy Vodka	14€
Absolut Elyx	18€

RON

Havana 3	12€
Zacappa XO	35€
Captain Morgan Original Spiced Gold	14€
Captain Morgan Black	14€
Pampero Aniversario	15€
Brugal Añejo	14€
Havanna Club 7 años	15€
Matusalem 15 años	14€
Havanna Club Selección de Maestros	18€
Zacappa 23 años	18€

*Los refrescos para combinar están incluidos en el precio del destilado.
Red Bull +2 euros

BEBIDAS

WHISKY

Jack Daniels	12€
Talisker	16€
Glenkinchie 12 años	16€
Lagavulin 16 años	24€
Macallan 12 años	22€
Whisky JW Blue Label	48€
JW Green Label	18€
JW Gold Label	16€
JW Black Label	12€
Knockando 12 años	14€
Ardbeg 10 años	18€
Glenmorangie 10 años	16€
The Glenrothes	16€
Cardhu Gold	14€
Oban 14 años	20€
Chivas 12 años	14€
Bushmills 10 años	14€
Togouchi Premium	16€
Teeling Renaissance 18 años	52€
The Glenlivet 12 años	14€
Glenfiddich 12 años	14€
Caol Ila 12 años	16€
Caol Ila 18 años	36€
Bushmills 10 años	14€
Bulleit Bourbon	14€

TEQUILA

Jose Cuervo Silver	12€
Jose Cuervo Gold	14€
Patrón Añejo	18€
Patrón Reposado	15€
Patrón Silver	14€
Herradura Plata	14€

VERMOUTH

Martini Rosso	8€
Martini Bianco	8€
Yzaquirre Reserva Rosso	9€
Yzaquirre Reserva Blanco	9€
Campari	8€
Aperol	8€

BRANDY

Torres 10 años	8€
Torres 20 años	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	50€

LICORES

Baileys, Kahlúa, Amaretto, Sambucca, Grand Marnier, Limoncello, Tia María, Pacharán, Cointreau, Ricard, Peppermint, Orujo, Pernod, Pastis, Jägermeister	8€
---	----

BREAKFAST & GO

7:30H A 11:00H

Tostadas blancas o integrales (2 uds.) con mantequilla y selección de mermeladas	5€
Selección de bollería (3 uds.) con mantequilla y selección de mermeladas	6€
Yogur natural "Pastoret" con muesli	6€
Fruta fresca de temporada	6€
Bocadillo de queso brie y rúcula	8€
Bocadillo de jamón ibérico	10€
Bikini Barcelona	6€
Huevos al gusto con bacon, salchichas y tostadas	14€