

TAPAS SELECTION



Coupe de cava / Verre de vin / Bière

Anchois de l'Escala avec pain "coca" 

Mini "bombas" boulettes de pommes de terre
et viande avec sauce "brava" et allioli (3 unités)

Viande séché de veau wagyu avec pain à la tomate 

Salade caprese à la burrata 

Gyoza de légumes avec sauce douce de "chili"  

Cheesecake, fruits rouges et sauce aux myrtilles  

Prix 2 personnes: 70€ / TVA compris

ENTRÉES

Anchois de l'Escala au pain de coca	15€
Viande séché de veau wagyu au pain de coca	14€
"Patatas bravas"	8€
Croquettes de jambon ibérique maison (6 u.)	15€
1/2 portion de jambon ibérique avec du pain de coca	14€
Mini "bombas" boulettes de pommes de terre et viande avec sauce "brava" et allioli (3 unités)	8€
Combiné Miramar (Anchois, moules, ventrèche de thon, olives et piment)	12€
Saumon mariné avec sauce agreviche	18€
Assortiment de fromages, pain "coca" et confitures	20€
Piments de Padrón avec citron vert et sel Maldon	8€
Gyozas de légumes avec sauce douce de piment	10€

SALADES

Salade caprese à la burrata	18€
Salade César	22€
Salade mixte (laitue, cherry, concombre, oeuf dur, ventrèche, avocat, olives Kalamata)	18€
Houmous de betterave avec "pico de gallo"	16€

PLATS CHAUDS

PÂTES FRAÎCHES

Maccheroni	20€
Fettuccine	20€
Avec : Tartufatta / Pesto rouge / Bolognaise / Tomate	
Avec : Petits calamars et crevettes	22€
Poisson du jour aux légumes, kimchi frais et algues	26€
Filet de boeuf avec pommes de terre rôties et sauce de cèps	28€
Crème saison avec gyoza de légumes	12€
Cuisse désossée de poulet paysan aux purées de pommes de terre et piments de Padrón	25€

SANDWICHS

Burger de veau wagyu, oignon caramélisé, cheddar, laitue et concombre	24€
Sandwich végétarien avec houmous, avocat, tomate, roquette et pousses	18€
Club Sandwich au poulet, bacon, laitue, tomate, œuf et mayonnaise	18€
Falafel pita sandwich (pain de pita, laitue, falafel, tomate, concombre, sauce yaourt et oignon)	18€

DESSERTS

Brownie au chocolat, cacahuètes caramélisées et glace au chocolat	10€
Carrot Cake	8€
Cheesecake, fruits rouges et sauce aux myrtilles	8€
Tiramisu de Xixona	8€
Salade de fruits	8€
Glaces artisanales	8€

CLASSIQUES MIRAMAR

WHITE LADY	15€
(Gin / St-Germain / citron vert / sucre / shandy)	
<hr/>	
WHISKY SOUR	15€
(Whisky / citron vert / sucre / shandy / Angostura)	
<hr/>	
SIDECAR	17€
(Cognac / Cointreau / citron vert / sel)	
<hr/>	
MOSCOW MULE	15€
(Vodka / citron vert / Ginger Beer)	
<hr/>	
MARTINI	15€
(Vodka o Gin / Vermouth extra dry bitters/ citron ou olive)	
<hr/>	
APEROL SPRITZ	15€
(Aperol / Cava / soda)	
<hr/>	
OLD FASHIONED	15€
(Bourbon / sugar / bitters)	
<hr/>	
MARGARITA	15€
(Tequila / Cointreu / citron vert / sel)	
<hr/>	
ESPRESSO MARTINI	15€
(Vodka / espresso / Khualua / sucre)	
<hr/>	
SPICED CAIPIROSKA	15€
(Vodka / vanille / gingembre / citron vert)	
<hr/>	
CUBAN CHAI	15€
(Ron / St-Germain / citron vert / sucre / Chai)	
<hr/>	
MOJITO	15€
(Ron / menthe / citron vert / sucre / soda)	
<hr/>	
MOJITO ROYALE	15€
(Ron / menthe / citron vert / sucre / Champagne)	
<hr/>	
PASIÓN MOJITO	15€
(Ron / menthe / citron vert / sucre / fruit de la passion / soda au gingembre)	
<hr/>	

VINS AU VERRE



CHAMPAGNE

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

VINS BLANCS

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€

VINS ROSÉS

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

VINS ROUGES

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€

BOISSONS

BIÈRES

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

CAFÉS

Café noisette	4€
Espresso	4€
Espresso double	5€
Café américain	5€
Café au lait	5€
Cappuccino	5€

BOISSONS SANS ALCOOL

Coca Cola	5€
Coca Cola Zero	5€
Schweppes Ginger Ale	7€
Schweppes Ginger Beer	7€
Schweppes Poivre rose	7€
Schweppes Citron	5€
Schweppes Orange	5€
Schweppes Soda	5€
Schweppes Tonique	5€
7UP	5€
Lipton	5€
Redbull	6€
Bitterkas	5€
Jus	4,5€
Jus orange naturel	7€

SELECTION D'EAUX

NON GAZEUSE

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

GAZEUSE

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

BOISSONS

SÉLECTION DES INFUSIONES SANS ET SANS

6€

CEILÁN BREAKFAST

Thé noir

EARL GREY LUXUS

Thé noir, bergamote

CALÉXICO

Thé noir, cacao, feuilles de mûre, chili

INDIAN CHAI

Thé noir, cannelle, cardamome, anis, zeste d'orange, girofle

CHINA MAI FENG

Thé vert

SAKURA

Thé vert, cerise, myrtilles, pétales de rose

BANGKOK

Thé vert, jasmin, ananas, noix de coco, mangue, citronnelle

ISFAHÁN

Thé vert, framboise, pétales de rose, litchi

MINT SPLASH

Mélisse, menthe, citronnelle, camomille, rose, lavande

MANHATTAN ROOIBOS

Rooibos, pomme, cannelle, orange, carotte, vanille

EQUILIBRIO

Rooibos, camomille, fenouil, arôme de miel, ginseng

COSMIC

Hibiscus, pomme, cassis, papaye, orange

BOISSONS

GIN

Tanqueray 0.0	10€
Bombay Sapphire	12€
Gin Raw	18€
Puerto de Indias	14€
Jinzu	16€
Citadelle	15€
Seagram's	14€
N°3 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€
N°209 Gin	15€

VODKA

Belvedere	16€
Grey Goose	16€
Beluga	16€
Cîroc	15€
Ketel One	15€
Absolut	14€
Skyy Vodka	14€
Absolut Elyx	18€

RHUM

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

Les boissons non alcoolisées à combiner sont incluses dans le prix du distillé Red Bull + 2 €

BOISSONS

WHISKY

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

BRANDIS

Torres 10 ans	8€
Torres 20 ans	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€

LICORS

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

BREAKFAST & GO

DE 7:30AM - 11:00AM

Toasts blancs ou complets (2 unités) avec du beurre et une sélection de confitures	5€
Sélection de viennoiserie (3 unités) au beurre et sélection de confitures	6€
Yaourt nature "Pastoret" au Muesli	6€
Fruits frais de saison	6€
Sandwich au brie et roquette	8€
Sandwich au jambon ibérique	10€
Croque-monsieur Barcelona	6€
Oeufs avec bacon, saucisses et toasts	14€