

STUDIO

MIRAMAR

RESTAURANT

SAN VALENTÍN

Copa de Cava Rosado de bienvenida



APERITIVOS

Maki de salmón y aguacate

Causa limeña, tomate cherry, Kalamata y germinados

Buñuelo de bacalao, allioli negro y algas



ENTRANTE

Coca de boquerones marinados, pimientos asados,
tomates y fresas



PESCADO

Guisantes y habitas, guiso de sepia a la tinta y carpaccio de gambas



CARNE

Espalda de cabrito glaseado al romero, berenjena thai y cremoso de céleri



POSTRE

Chocolate blanco, vainilla y frambuesa

Petit fours

Agua - Café

Precio: 50€ por persona - IVA incluido - Bebidas no incluidas

