

APERITIVOS Y PLATILLOS

Anchoas de L'Escala con pan de cristal	15€
Cecina de wagyu con pan de cristal	14€
Patatas bravas con salsa alioli	6€
Croquetas caseras de ceps (6 uds.)	10€
Guacamole con nachos	12€
¹ / ₂ Ración de jamón ibérico con pan de cristal	14€
Tataki de atún con ensalada fresca de daikon	14€
Surtido de quesos con pan de coca y confitura	20€

ENSALADAS

Ensalada caprese de burratina	16€
Ensalada de quinoa roja, kale, anacardos y salmón marinado	14€
Ensalada César	15€

PLATOS CALIENTES

PASTA FRESCA

Maccheroni	12€
Pappardelle	14€
<i>con: Boloñesa / Pesto / Trufada con virutas de parmesano</i>	
Pescado del día con verduritas de temporada y algas	26€
Filete de vaca vieja con crema de ceps, chalotas y terrina de patata	27€
Crema de temporada	12€

SANDWICHES

Hamburguesa de vaca vieja, cebolla caramelizada, cheddar, lechuga y pepino	18€
Sándwich vegetal con hummus, aguacate, tomate, rúcula y germinados	12€
Club Sándwich de pollo, bacon, lechuga, tomate, huevo y mahonesa	16€
Mollete con queso "Tou dels til.lers", york y tartufata	12€

POSTRES

Brownie de chocolate, garrapiñados y helado de chocolate	8€
Cheesecake, frutos rojos y salsa de arándanos	8€
Ensalada de frutas de temporada	8€
Postre del día	8€
Helados artesanos	8€

MIRAMAR CLÁSICOS

WHITE LADY (Citadelle y St-Germain) 14€
(Citadelle/St-Germain/lima/azúcar/clara)

SOUR SELECTION 14€
Johnnie Walker, Gold, Demonio de los Andes,
Disaronno y Aperol
(Spirit/lima/azúcar/clara/angostura)

SIDECAR (Remy Martin) 14€
(Remy Martin/Cointreau/lima/sal)

MOSCOW MULE (Belvedere) 14€
(Belvedere/lima/Ginger Beer)

MARTINI (Tanqueray 10 o Belvedere) 14€
(Tanqueray 10 o Belvedere/ vermut extra dry
bitters /limón u oliva)

APEROL SPRITZ 14€
(Aperol/Cava/soda)

OLD FASHIONED (Johnnie Walker Gold o Bulliet) 14€
(JW Gold o Bulliet/Azúcar/bitters)

MARGARITA (Don Julio) 14€
(Don Julio/Cointreu/lima/sal)

ESPRESSO MARTINI (Ketel one) 14€
(Ketel One/espresso/Khualua/azúcar)

SPICED CAIPIROSKA 14€
(Vodka/pera/vainilla/jengibre/lima)

CUBAN CHAI (Brugal) 14€
(Brugal/St-Germain/lima/azúcar/chai)

MOJITO (Habana 7) 14€
(Habana 7/menta/lima/azúcar/soda)

MOJITO ROYALE 14€
(Habana 7/menta/lima/azúcar/Champagne)

PASIÓN MOJITO 14€
(Habana 7/menta/lima/azúcar/fruta pasión/Ginger ale)

VINOS A COPAS

ESPUMOSOS

Cava Juvé & Camps Reserva de la Familia Xarel·lo, Macabeu, Parellada	8€
---	----

Juvé & Camps Brut Rosé Pinot noir	9€
--------------------------------------	----

Champagne Ruinart R Chardonnay, Pinot noir, Pinot meunier	14€
--	-----

VINOS BLANCOS

Karamba D.O. Penedès Macabeu, Xarel·lo	6€
---	----

Martivilli D.O. Rueda Verdejo	6€
----------------------------------	----

Gregal d'Espiells D.O. Penedès Muscat, Gewürztraminer, Malvasia	6€
--	----

Castillo de Monjardín D.O. Navarra Chardonnay	6€
--	----

VINOS ROSADOS

Lariveau A.O.C. Girona Cabernet franc, Merlot	6€
--	----

VINOS TINTOS

Lo Petitó de Pascona D.O. Montsant Syrah, Merlot	6€
---	----

Casa Vella d'Espiells D.O. Penedès Cabernet sauvignon, Merlot	6€
--	----

Azpilicueta D.O.C.a. Rioja Graciano, Mazuelo	6€
---	----

BEBIDAS

CERVEZAS

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

REFRESCOS	5€
-----------	----

CAFÉS

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

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

SELECCIÓN DE AGUAS

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

GINEBRAS

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€

VODKA

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

RON

Zacappa XO	22€
Captain Morgan Original Spiced Gold	14€
Captain Morgan Black	14€
Pampero Aniversario	15€
Brugal Añejo	14€
Havanna Club 7 años	15€

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

BEBIDAS

WHISKY

Talisker	16€
Glenkinchie 12 años	14€
Lagavulin 16 años	22€
Macallan 12 años	18€
Whisky JW Blue Label	45€
JW Green Label	18€
JW Gold Label	16€
JW Black Label	12€
Knockando 12 años	14€
The Macallan Rare Cask	70€
Ardbeg 10 años	18€
Glenmorangie 10 años	16€
The Glenrothes	16€
Cardhu Gold	14€
Oban 14 años	16€
Chivas 12 años	14€
Bushmills 10 años	14€
Togouchi Premium	16€
Hibiki Suntory	18€

TEQUILA

Patrón Añejo	16€
Patrón Reposado	15€
Patrón Silver	14€
Don Julio Reposado	12€

VERMOUTH

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

BRANDY

Torres 10 años	8€
Torres 20 años	12€
Cardenal Mendoza	12€
1866	14€

COGNAC

Hennessy Fine	15€
Remy Martin V.S.O.P	14€

ARMAGNAC

Dartigalongue 1987	14€
--------------------	-----

LICORES

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

BODEGA



BLANCOS

Acústic Blanc D.O. Montsant 33€
Garnatxa, Macabeu, Xarel·lo

Martivilli D.O. Rueda 25€
Verdejo

Més que Paraules D.O. Pla de Bages 29€
Sauvignon blanc, Chardonnay

Tayaimgut D.O. Penedès 43€
Sauvignon blanc

El Perro Verde D.O. Rueda 29€
Verdejo

El Perro Verde Magnum D.O. Rueda 57€
Verdejo

Torres Milmanda D.O. Conca de Barberà 65€
Chardonnay

ROSADOS

Lariveau. Francia 26€
Cabernet franc, Merlot

Aurora d'Espiells Rosé D.O. Penedès 24€
Cabernet sauvignon

Can Sumoi La Rosa D.O. Penedès 25€
Xarel·lo, Parellada, Sumoi

TINTOS

200 Monjes Gran Reserva D.O.C.a. Rioja 62€
Tempranillo, Graciano, Mazuelo

Fincas Resalso D.O. Ribera del Duero 28€
Tinta del país

Numanthia D.O. Toro 65€
Tinta de Toro

Mas Collet D.O. Montsant 26€
Garnatxa, Carinyena, Cabernet, Tempranillo

Les Terrasses D.O.Q.a. Priorat 59€
Samsó, Garnatxa, Cabernet sauvignon, Syrah

Tomàs Cusiné Finca Comabarra D.O. Costers del Segre 50€
Cabernet sauvignon, Garnatxa, Syrah



VINOS ESPUMOSOS

Cava Juvé & Camps Gran Reserva
Xarel.lo, Macabeu, Parellada

44€

Cava Kripta
Macabeu, Xarel.lo, Parellada

65€

Cava Juvé & Camps Cinta Púrpura
Xarel.lo, Macabeu, Parellada

24€

Cava Gran Reserva Brut Nature Tutusaus
Macabeu, Xarel.lo, Parellada, Chardonnay

32€

Cava Rosado Raventós i Blanc de Nit Rosé
Macabeu, Xarel.lo, Parellada, Monastrell

39€

Champagne Veuve Clicquot Ponsardin
Chardonnay, Pinot noir, Pinot meunier

79€

Champagne Moët & Chandon 2008 Grand Vintage
Chardonnay, Pinot noir, Pinot meunier

95€

Champagne Ruinart R
Chardonnay, Pinot noir, Pinot meunier

78€

Champagne Ruinart Blanc de Blancs
Chardonnay

95€

Champagne KRUG
Chardonnay, Pinot noir, Pinot meunier

250€

Champagne Roederer Cristal Brut
Chardonnay, Pinot noir

390€

Champagne Dom Perignon
Chardonnay, Pinot noir

290€

Champagne Ruinart Rosé
Pinot noir, Chardonnay

95€

Champagne Veuve Clicquot Ponsardin Rosé
Pinot noir, Chardonnay, Pinot meunier

95€

Champagne Dom Perignon Rosé
Pinot noir, Chardonnay, Pinot meunier

420€