

STUDIO

MIRAMAR

RESTAURANT

VALENTINE'S DAY MENU MENU SAINT VALENTIN

Welcome glass of Cava
Verre de Cava de Bienvenue

APPETIZER APÉRITIF

Marinated salmon tartare with caviar and oil plankton
Tartare de saumon mariné au caviar et à l'huile de plancton

STARTER ENTRÉE

Zucchini ravioli stuffed with prawns and grilled eggplant
with fresh chopped tomatoes
*Raviolis de courgettes farcis aux crevettes et aubergines grillées
aux tomates fraîches hachéests*

FISH POISSONS

Turbot confit with peas, green garlic, cod tripe
and onion black pudding
*Turbot confit aux petits pois, ail tendre, tripe
de morue et boudin à l'oignon*

MEAT VIANDE

Duck magret with apple tatin, citrus and beet purée
Magret de canard au tatin de pomme, aux agrumes et au purée de betterave

DESSERT DESSERT

Creamy vanilla with strawberries and raspberry cake
Crèmeux de vanille aux fraises et gâteau aux framboises

Petit fours and gourmandises
Petit fours et gourmandises

Water - Coffee
Eau - Café

Price: 58€ - VAT included - Drinks not included
Prix: 58 € - TVA incluse - Boissons non incluses

