

# STUDIO

MIRAMAR

## MIRAMAR MENU / MENU MIRAMAR

### STARTERS / ENTRÉES

Wagyu carpaccio with green sprouts, parmesan and hoisin emulsion  
Carpaccio de Wagyu aux pousses vertes, parmesan et émulsion de hoisin

Cuttlefish in ink, peas and prawns stew  
Ragoût de seiche à l'encre, pois et crevettes

Salmon tataki, ginger, apple and sesame praline  
Tataki de saumon, gingembre, pomme et sésame caramélisé

Coconut and kaffir lime vichyssoise, smoked sardine and tobiko  
Vichyssoise à la noix de coco et à la lime kaffir, sardine fumée et tobiko

### MAIN COURSES / PLATS PRINCIPAUX

Duck magret, mango mini tatin, beetroot and port sauce  
Magret de canard, mini tatin à la mangue, betterave et sauce de porto

Fish of the day with codium seaweed velouté and fennel "pico de gallo"  
Poisson du jour au velouté d'algues codium et "pico de gallo" de fenouil

Seafood rice with cuttlefish, prawns and squid  
Riz aux fruits de mer avec seiche, crevettes et calamars

Beef entrecote with satay sauce, shitake and peanuts  
Entrecôte de bœuf, sauce satay, shitake et cacahuètes

Old beef fillet with porcini mushroom cream, shallots and potato terrine (Suppl. 8 €)  
Filet de bœuf à la crème de cèpes, échalotes et terrine de pommes de terre (Suppl.8 €)

### DESSERTS / DESSERTS

All chocolate  
Tout chocolat

Dessert of the day  
Dessert du jour

Fruit salad  
Ensalada de fruta

Your choice of ice cream  
Votre choix de glace

Bread & water included  
Du pain et de l'eau compris