

# STUDIO

MIRAMAR

## ENTRANTS / ENTRANTES / STARTERS

Crema de pastanaga, coco i gíngebre  
Crema de zanahoria, coco y jengibre  
*Carrot, coconut and ginger cream*

Amanida de mini verduretes i pernil d'ànec  
Ensalada de mini verduritas y jamón de pato  
*Mini vegetables and duck ham salad*

Coca de carbassó, parmesà i escarola frisée  
Coca de calabacín, parmesano y escarola frisée  
*Zucchini "coca", parmesan and escarole frisée*

## PLATS PRINCIPALS / PLATOS PRINCIPALES / MAIN COURSES

Verat marinat amb herbes, puré de coliflor, edamame i algues  
Caballa marinada con hierbas, puré de coliflor, edamame y algas  
*Mackerel marinated with herbs, cauliflower purée, edamame and seaweed*

Magret d'ànec amb patata forquilla i chutney de mango  
Magret de pato con patata tenedor y chutney de mango  
*Duck magret with potato purée and mango chutney*

Arròs de bolets, costella i botifarra  
Arroz de setas, costilla y butifarra  
*Mushrooms, rib and sausage rice*

## POSTRES / POSTRES / DESSERTS

Milfulls de maduixes  
Milhojas de fresas  
*Strawberry Strudel*

Mousse de xocolata  
Mousse de chocolate  
*Chocolate mousse*

Amanida de fruita  
Ensalada de fruta  
*Fruit salad*

## CELLER / BODEGA / CELLAR

Aigües Minerals / Aguas Minerales / Mineral Water

PREU / PRECIO / PRICE: 25€

IVA inclòs IVA incluido VAT included