

STUDIO

MIRAMAR

ENTRANTS / ENTRANTES / STARTERS

Amanida Street Thai amb fideus d' arros Thai
Ensalada Street Thai con fideos de arroz Thai
Thai Street salad with Thai rice noodles

○

Capresse de burratina i aire de llimona
Capresse de burratina y aire de limón
Burrantina Capresse and lemon air

○

Salmorejo Miramar
Salmorejo Miramar
Salmorejo Miramar

PLATS PRINCIPALS / PLATOS PRINCIPALES / MAIN COURSES

LLuç de pinxo amb saltejat de verdures de temporada
Merluza de pincho con salteado de verduras de temporada
Hake with sautéed seasonal vegetables

○

Risotto de verdures i bolets
Risotto de verduras y setas
Vegetable and mushrooms risotto

○

Melòs de vedella amb lingot de patata i escalonia confitada
Meloso de ternera con lingote de patata y escalonia confitada
Marinated veal with potato ingot and candied shallot

POSTRES / POSTRES / DESSERTS

Crema de mango amb escuma de coco
Crema de mango con espuma de coco
Mango cream with coconut foam

○

Mousse de fruita de la passió i fruits vermells
Mousse de fruta de la pasión y frutos rojos
Passion fruit and red berries mousse

○

Amanida de fruita amb sorbet de llima i kéfir
Ensalada de fruta con sorbete de lima y kéfir
Fruit salad with lime and kefir sorbet

CELLER / BODEGA / CELLAR

Aigües Minerals / Aguas Minerales / Mineral Water

PREU / PRECIO / PRICE: 23€

IVA inclòs IVA incluido VAT included