

STUDIO

MIRAMAR

ENTRANTS / ENTRANTES / STARTERS

Crema de carbassa, dumpling de llagostí, oli de vainilla i festucs
Crema de calabaza, dumpling de langostino, aceite de vainilla y pistachos
Pumpkin cream, shrimp dumpling, vanilla oil and pistachios

Amanida de l'hort amb salmó marinat, tofu i vinagreta de magrana
Ensalada de la huerta con salmón marinado, tofu y vinagreta de granada
Salad with marinated salmon, tofu and pomegranate vinaigrette

Espaguetis frescos amb carbonara de castanyes, bolets i ou poché
Espaguetis frescos con carbonara de castañas, setas y huevo poché
Fresh spaghetti with chestnut carbonara, mushrooms and poached egg

PLATS PRINCIPALS / PLATOS PRINCIPALES / MAIN COURSES

Peix de llotja al "beurre blanc" amb verdures
Pescado de lonja al "beurre blanc" con verduras
Fish of the day "beurre blanc" with vegetables

Broqueta de vedella a la brasa amb patata i piquillos cherry
Brocheta de ternera a la brasa con patata y piquillos cherry
Grilled veal brochette with potato and cherry piquillos

Risotto de gambes i carbassó al safrà
Risotto de gambas y calabacín al azafrán
Prawns and saffron zucchini risotto

POSTRES / POSTRES / DESSERTS

Mousse de iogurt amb crumble i fruits vermells
Mousse de yogur con crumble y frutos rojos
Yogurt mousse with crumble and red berries

Carrot cake
Carrot cake
Carrot Cake

Mango, papaia, pinya i gelat de coco
Mango, papaya, piña y helado de coco
Mango, papaya, pineapple and coconut ice cream

CELLER / BODEGA / CELLAR

Aigües Minerals / Aguas Minerales / Mineral Water

PREU / PRECIO / PRICE: 23€

IVA inclòs IVA incluido VAT included