

# STUDIO

MIRAMAR

## ENTRANTS / ENTRANTES / STARTERS

Gaspatxo de remolatxa amb gambes marinades i gelat d'api i llima  
Gazpacho de remolacha con gambas marinadas y helado de apio y lima  
*Beet gazpacho with marinated prawns and celery and lime ice cream*

○

Carbassa rostida amb burratina, fulles verdes i picada de pinyons  
Calabaza asada con burratina, hojas verdes y picada de piñones  
*Roasted pumpkin with burratina, green leaves and pine nuts*

○

Amanida tèbia de carxofes en escabetx suau i pastrami fet a casa  
Ensalada tibia de alcachofas en escabeche suave y pastrami hecho en casa  
*Warm salad of pickled artichokes and homemade pastrami*

## PLATS PRINCIPALS / PLATOS PRINCIPALES / MAIN COURSES

Peix de llotja a la planxa amb porros i salsa tàrtara  
Pescado de lonja a la plancha con puerros y salsa tàrtara  
*Grilled fish of the day with leeks and tartar sauce*

○

Pollastre de corral rostit amb albergínia marinada amb salsa miso  
Pollo de corral asado con berenjena marinada con salsa miso  
*Roast free range chicken with marinated aubergine with miso sauce*

○

Fideuà negra  
Fideuá negra  
*Black Fideuá*

## POSTRES / POSTRES / DESSERTS

Mousse de xocolata blanca i fruita de la passió  
Mousse de chocolate blanco y fruta de la pasión  
*White chocolate mousse and passion fruit*

○

Pastisset del dia amb gelat de galeta  
Pastelito del día con helado de galleta  
*Cake of the day with cookie ice cream*

○

Amanida de fruita amb sorbet de llimona  
Ensalada de fruta con sorbete de limón  
*Fruit salad with lemon sorbet*

## CELLER / BODEGA / CELLAR

Aigües Minerals / Aguas Minerales / Mineral Water

PREU / PRECIO / PRICE: 23€

IVA inclòs IVA incluido VAT included