

STUDIO

MIRAMAR

ENTRANTS / ENTRANTES / STARTERS

Crema de tupinambo, cremós de patata, ou poché i cansalada ibèrica
Crema de tupinambo, cremoso de patata, huevo poché y tocino ibérico
Topinambur cream, mashed potatoes, poached egg and Iberian bacon

o/or

Amanida de salmó marinat, alvocat i tofu fumat
Ensalada de salmón marinado, aguacate y tofu ahumado
Marinated salmon, avocado and smoked tofu salad

o/or

Pappardelle alla Norma
Pappardelle alla Norma
Pappardelle alla Norma

PLATS PRINCIPALS / PLATOS PRINCIPALES / MAIN COURSES

Peix de llotja al "beurre blanc" amb angules de blat
Pescado de lonja al "beurre blanc" con angulas de trigo
Fish of the day with "beurre blanc" sauce and wheat eels

o/or

Galtes de vedella al Merlot amb "trinxat" i pastanagues
Carrilleras de ternera al Merlot con "trinxat" y zanahorias
Beef cheeks in Merlot with "trinxat" and carrots

o/or

Arròs de bolets i carxofes
Arroz de setas y alcachofas
Mushroom and artichoke rice

POSTRES / POSTRES / DESSERTS

Sacher
Sacher
Sacher

o/or

Mousse de xocolata blanca amb fruita de la passió
Mousse de chocolate blanco con fruta de la pasión
White chocolate mousse with passion fruit

o/or

Amanida de fruita
Ensalada de fruta
Fruit salad

CELLER / BODEGA / CELLAR

Aigües Minerals / Aguas Minerales / Mineral Water

PREU / PRECIO / PRICE: 23€

IVA inclòs IVA incluido VAT included