

STUDIO

MIRAMAR

ENTRANTS / ENTRANTES / STARTERS

Gaspatxo amb tàrtar de gambes i gelat d'api
Gazpacho con tartar de gambas y helado de apio
Gasacho with shrimp tartar and celery ice cream

Pappardelle amb tomàquet fresc, olives, xampinyons i alfàbrega
Pappardelle con tomate fresco, aceitunas, champiñones y albahaca
Pappardelle with fresh tomato, olives, mushrooms and basil

Amanida Caprese
Ensalada Caprese
Caprese salad

PLATS PRINCIPALS / PLATOS PRINCIPALES / MAIN COURSES

Peix de llotja marinat amb miso, daikon i kale
Pescado de lonja marinado con miso, daikon y kale
Marinated fish with miso, daikon and kale

Tagliata a la brasa amb patates meravella, ruca, parmesà i oli d'herbes
Tagliata a la brasa con patatas primor, rúcula, parmesano y aceite de hierbas
Grilled tagliata with potatoes, arugula, parmesan and herbal oil

Fideuà negra
Fideuá negra
Black Fideuá

POSTRES / POSTRES / DESSERTS

Mousse de mató, maduixes, mel i garrapinyats
Mousse de requesón, fresas, miel y garrapiñados
Cottage cheese, strawberries, honey and caramel mousse

Puding amb escuma de nata i gelat de vainilla
Puding con espuma de nata y helado de vainilla
Puding with cream foam and vanilla ice cream

Amanida de fruita amb cítrics
Ensalada de fruta con cítricos
Fruit salad with citrus

CELLER / BODEGA / CELLAR

Aigües Minerals / Aguas Minerales / Mineral Water

PREU / PRECIO / PRICE: 23€

IVA inclòs IVA incluido VAT included