

STUDIO

MIRAMAR

ENTRANTS / ENTRANTES / STARTERS

Amanida de tomàquets de temporada amb parmesà i Kalamata
Ensalada de tomates de temporada con parmesano y Kalamata
Seasonal tomato salad with Parmesan and Kalamata

Crema tèbia d'espàrrecs amb ou a 62°, pernil cruixent i oli fumat
Crema tibia de espárragos con huevo 62°, jamón crujiente y aceite ahumado
Asparagus warm cream with 62° egg, crunchy ham and smoked oil

Hummus de remolatxa amb papadum i xips vegetals
Hummus de remolacha con papadum y chips vegetales
Beet hummus with papadum and vegetable chips

PLATS PRINCIPALS / PLATOS PRINCIPALES / MAIN COURSES

Peix de llotja amb falsa angula a l'allet
Pescado de lonja con falsa angula al ajillo
Fish of the day with false eels with garlic

“Pluma” ibèrica amb patata rostida, xalota i tomàquet
Pluma ibérica con patata asada, chalota y tomate
Iberian "pluma" with roasted potato, shallot and tomato

Risotto de verdures i tòfona
Risotto de verduras y trufa
Vegetable and truffle risotto

POSTRES / POSTRES / DESSERTS

Milfulls de crema i maduixes
Milhojas de crema y fresas
Millefeuille of cream and strawberries

Textures de xocolata i brownie
Texturas de chocolate y brownie
Chocolate and brownie textures

Amanida de fruites amb sorbet de gerds
Ensalada de frutas con sorbete de frambuesas
Fruit salad with raspberry sorbet

CELLER / BODEGA / CELLAR

Aigües Minerals / Aguas Minerales / Mineral Water

PREU / PRECIO / PRICE: 23€

IVA inclòs IVA incluido VAT included