

STUDIO

MIRAMAR

ENTRANTS / ENTRANTES / STARTERS

Sopa de síndria i tomàquet, sardina fumada i micro coriandre
Sopa de sandía y tomate, sardina ahumada y microcilantro
Watermelon and tomato soup, smoked sardines and micro coriander

Amanida de cabdells, gambes, alvocat i vinagreta de llima
Ensalada de cogollos, gambas, aguacate y vinagreta de lima
Buds salad, prawns, avocado and lime vinaigrette

Wok de noodles de te verd, verdures i shitake
Wok de noodles de té verde, verduras y shitake
Wok of green tea noodles, vegetables and shitake

PLATS PRINCIPALS / PLATOS PRINCIPALES / MAIN COURSES

Peix de llotja amb cremós d'ametlles, xips d'all i caviaroli
Pescado de lonja con cremoso de almendras, chips de ajo y caviaroli
Fish of the day with creamy almonds, garlic chips and caviaroli

Pluma duroc a la brasa amb patates primor i piquillos cherry
Pluma duroc a la brasa con patatas primor y piquillos cherry
Grilled Duroc "pluma" with potatoes and cherry piquillos

Arròs de pollastre i bolets
Arroz de pollo y setas
Chicken and mushroom rice

POSTRES / POSTRES / DESSERTS

Pastís Selva Negra
Pastel Selva Negra
"Selva Negra" cake

Escuma de crema catalana, xocolata i ametlla
Espuma de crema catalana, chocolate y almendra
Catalan cream foam, chocolate and almond

Amanida de fruita del temps amb gelat
Ensalada de fruta del tiempo con helado
Seasonal fruit salad with ice cream

CELLER / BODEGA / CELLAR

Aigües Minerals / Aguas Minerales / Mineral Water

PREU / PRECIO / PRICE: 23€

IVA inclòs IVA incluido VAT included