

# STUDIO

MIRAMAR

## ENTRANTS / ENTRANTES / STARTERS

Gaspatxo andalús amb pernil i crostons  
Gazpacho andaluz con jamón y picatostes  
*Andalusian gazpacho with ham and croutons*

Amanida d'espínacs, nous i pera  
Ensalada de espinacas, nueces y pera  
*Spinach, walnut and pear salad*

Gnoccis amb piquillos, kalamata i ruca  
Gnoccis con piquillos, kalamata y rúcula  
*Gnoccis with piquillo peppers, kalamata and arugula*

## PLATS PRINCIPALS / PLATOS PRINCIPALES / MAIN COURSES

Lluç amb mini verdures, menta i salicòrnia  
Merluza con mini verduritas, menta y salicornia  
*Hake with mini vegetables, mint and salicornia*

Presa amb patata lingot, tomàquet brasejat i taronja  
Presas con patata lingote, tomate braseado y naranja  
*Iberian "presa" with ingot potato, braised tomato and orange*

Arròs cremós de mar i muntanya  
Arroz cremoso de mar y montaña  
*Creamy "surf and turf" rice*

## POSTRES / POSTRES / DESSERTS

Panna cotta de mango amb gelat de coco  
Panna cotta de mango con helado de coco  
*Mango panna cotta with coconut ice cream*

Cremós de xocolata amb fruits vermells  
Cremoso de chocolate con frutos rojos  
*Creamy chocolate with red berries*

Amanida de fruites  
Ensalada de frutas  
*Fruit salad*

## CELLER / BODEGA / CELLAR

Aigües Minerals / Aguas Minerales / Mineral Water

PREU / PRECIO / PRICE: 25€

IVA inclòs IVA incluido VAT included