

STUDIO

MIRAMAR

ENTRANTS / ENTRANTES / STARTERS

Amanida de cabdells i gambes
Ensalada de cogollos y gambas
Lettuce heart and prawns salad

Crema de carbassa, ou a 62°, trinxat i panceta Maldonado
Crema de calabaza, huevo a 62°, "trinxat" y panceta Maldonado
Pumpkin cream, egg at 62°, "trinxat" and Maldonado bacon

Pappardelle al pesto més pinyons, parmesà i divino rostit
Pappardelle al pesto más piñones, parmesano y divino asado
Pappardelle with pesto pine nuts, parmesan and divine roast

PLATS PRINCIPALS / PLATOS PRINCIPALES / MAIN COURSES

Corball al "all cremat"
Corvina al "all cremat"
"All cremat" seabass

Onglette amb patata confitada, xalotes i chimichurri
Onglette con patata confitada, chalota y chimichurri
Onglette with confit potato, shallot and chimichurri

Arròs mariner
Arroz marinero
Seafood rice

POSTRES / POSTRES / DESSERTS

Tartaleta Miramar
Tartaleta Miramar
Miramar Tartlet

Streusel, te chai, chocolate i gingebre
Streusel, té chai, chocolate y jengibre
Streusel, chai tea, chocolate and ginger

Amanida de fruita
Ensalada de fruta
Fruit salad

CELLER / BODEGA / CELLAR

Aigües Minerals / Aguas Minerales / Mineral Water

PREU / PRECIO / PRICE: 25€

IVA inclòs IVA incluido VAT included