

STUDIO

MIRAMAR

ENTRANTS / ENTRANTES / STARTERS

Carpaccio de vedella amb amanida de brots i parmesà
Carpaccio de ternera con ensalada de brotes y parmesano
Beef carpaccio with sprouts and parmesan salad

Ravioloni d'albergínia rostida, scamorza amb tomàquet rostit i pinyons
Ravioloni de berenjena asada, scamorza con tomate asado y piñones
Ravioloni of roasted aubergine, scamorza with roasted tomato and pine nuts

Amanida tèbia de carxofes, gambetes, espinacs i crema de celeri
Ensalada tibia de alcachofas, gambitas, espinacas y crema de celeri
Warm salad of artichokes, prawns, spinach and celeri cream

PLATS PRINCIPALS / PLATOS PRINCIPALES / MAIN COURSES

Suquet de rap amb gel de ceba
Suquet de rape con gel de cebolla
Monkfish "suquet" with onion gel

Magret d'ànec amb nyoca i emulsió verd
Magret de pato con nyoca y emulsión verde
Duck magret with "nyoca" and green emulsion

Arròs cremós de guatlla i verdures
Arroz cremoso de codorniz y verduras
Creamy quail rice and vegetables

POSTRES / POSTRES / DESSERTS

Mousse de iogurt amb fruits de bosc
Mousse de yogur con frutos de bosque
Yogurt mousse with berries

Amanida de fruita de temporada
Ensalada de fruta de temporada
Seasonal fruit salad

Brownie amb textures de xocolata
Brownie con texturas de chocolate
Brownie con texturas de chocolate

CELLER / BODEGA / CELLAR

Aigües Minerals / Aguas Minerales / Mineral Water

PREU / PRECIO / PRICE: 23€

IVA inclòs IVA incluido VAT included