

STUDIO

MIRAMAR

ENTRANTS / ENTRANTES / STARTERS

Timbal d'escalivada amb sardina fumada, formatge i romesco verd
Timbal de escalivada con sardina ahumada, queso y romesco verde
Roasted vegetables timbale with smoked sardine, cheese and green romesco

Crema de pèsols amb verduretes, crostons i cruixent de parmesà
Crema de guisantes con verduritas, picatostes y crujiante de parmesano
Pea cream with vegetables, croutons and crunchy parmesan

Ravioli de bolets amb salsa de ceps i fruits secs
Ravioli de setas con salsa de ceps y frutos secos
Mushroom ravioli with boletus and nuts sauce

PLATS PRINCIPALS / PLATOS PRINCIPALES / MAIN COURSES

Salmó amb causa i salsa limeña
Salmón con causa y salsa limeña
Salmon with cause and Lima sauce

Garrí amb albergínia confitada i carbassa
Cochinillo con berenjena confitada y calabaza
Suckling pig with confit aubergine and pumpkin

Risotto d'espàrrecs i pernil
Risotto de espárragos y jamón
Asparagus and ham risotto

POSTRES / POSTRES / DESSERTS

Amanida de fruita
Ensalada de fruta
Fruit salad

Pastisset Miramar
Pastelito Miramar
Miramar cake

Cremós de xocolata i chantilly
Cremoso de chocolate y chantilly
Creamy chocolate and chantilly

CELLER / BODEGA / CELLAR

Aigües Minerals / Aguas Minerales / Mineral Water

PREU / PRECIO / PRICE: 25€

IVA inclòs IVA incluido VAT included