

STUDIO

M I R A M A R

ENTRANTS / ENTRANTES / STARTERS

Wok de verdures amb miso, shitake
Wok de verduras con miso, shitake
Vegetable wok with miso, shitake

Amanida de bacallà , algues i cítrics
Ensalada de bacalao, algas y cítricos
Cod salad, seaweed and citrics

Crema suau d'espàrrecs , ou a 63° i cansalada ibèrica
Crema suave de espárragos , huevo a 63C° y tocino ibérico
Asparagus soup, 63C° egg and Iberian bacon

PLATS PRINCIPALS / PLATOS PRINCIPALES / MAIN COURSES

Suquet de mero amb gambetes
"Suquet" de mero con camarones
Grouper "Suquet" stew with shrimps

Terrina de vedella amb parmentier fumada i castanyes
Tarrina de ternera con puré ahumado y castañas
Beef terrine with smoked potato pure and chestnut

Risotto de ceps amb tòfona i pernil
Risotto de setas con trufa y jamón
Mushroom risotto with truffle and ham

POSTRES / POSTRES / DESSERTS

Amanida de fruita amb sorbet de gerds
Ensalada de fruta con sorbete de frambuesas
Fruit Salad with Raspberry Sorbet

Massini Miramar
Miramar Massini
Miramar Massini cake

Choux de vainilla i llimona
Profiterol de vainilla y limón
Vanilla and lemon profiterol

CELLER / BODEGA / CELLAR

Aigües Minerals / Aguas Minerales / Mineral Water

PREU / PRECIO / PRICE: 25€

IVA inclòs IVA incluido VAT included