

STUDIO

MIRAMAR

ENTRANTS / ENTRANTES / STARTERS

Gnochis amb carxofa, ceps i pomesà
Gnochis con alcachofa, ceps y parmesano
Gnochis with artichokes, mushrooms and Parmesan

Crema de coliflor amb ou poché i cansalada
Crema de coliflor con huevo poché y tocino
Cauliflower cream with poached egg and bacon

Amanida de fruita i verdura
Ensalada de fruta y verdura
Fruit and vegetable salad

PLATS PRINCIPALS / PLATOS PRINCIPALES / MAIN COURSES

Peix de llotja amb verdures
Pescado de lonja con verduritas
Fish of the day with vegetables

Arròs de txangurro
Arroz de txangurro
Txangurro rice

Melós de xai amb albergínia marinada i moniato
Meloso de cordero con berenjena marinada y boniato
Sweet lamb with marinated aubergine and sweet potato

POSTRES / POSTRES / DESSERTS

Babà al rom amb crema de vainilla
Babá al ron con crema de vainilla
Baba rum with vanilla cream

Lingot de xocolata
Lingote de chocolate
Chocolate Ingot

Amanida de fruita de temporada amb gelat de llima i quefir
Ensalada de fruta de temporada con helado de lima y kéfir
Seasonal fruit salad with lime and kefir ice cream

CELLER / BODEGA / CELLAR

Aigües Minerals / Aguas Minerales / Mineral Water

PREU / PRECIO / PRICE: 23€

IVA inclòs IVA incluido VAT included