

# STUDIO

MIRAMAR

## ENTRANTS / ENTRANTES / STARTERS

Amanida verda amb mini verduretes , codonyat i pernil d'ànec  
Ensalada verde con mini verduritas, membrillo y jamón de pato  
*Green salad with mini vegetables, quince and duck ham*

Rigatoni amb albergínia , tomàquets , pinyons , alfàbrega i ricota  
Rigatoni con berenjena, tomates, piñones, albahaca y ricota  
*Rigatoni with eggplant, tomatoes, pine nuts, basil and ricotta*

Cigrons estofats amb botifarra de perol a l'all cremat  
Garbanzos estofados con butifarra de perol al "all cremat"  
*Stewed chickpeas with "all cremat" Catalan sausage*

## PLATS PRINCIPALS / PLATOS PRINCIPALES / MAIN COURSES

Corball amb suquet de patates i pèsols  
Corvina con "suquet" de patatas y guisantes  
*Corvina with potatoes and peas "suquet"*

Magret d'ànec amb poma , tè matcha i romaní  
Magret de pato con manzana, té matcha y romero  
*Duck magret with apple, matcha tea and rosemary*

Arròs amb bolets , costella duroc i allioli negre  
Arroz con setas, chuleta duroc y alioli negro  
*Rice with mushrooms, duroc veal rib and black alioli*

## POSTRES / POSTRES / DESSERTS

Pastís Massini  
Pastel Massini  
*Massini cake*

Mousse de gerds  
Mousse de frambuesa  
*Raspberry mousse*

Amanida de fruita amb gelat  
Ensalada de fruta con helado  
*Fruit salad with ice cream*

## CELLER / BODEGA / CELLAR

Aigües Minerals / Aguas Minerales / Mineral Water

**PREU / PRECIO / PRICE: 25€**

IVA inclòs IVA incluido VAT included