

STUDIO

MIRAMAR

ENTRANTS / ENTRANTES / STARTERS

Amanida caprese amb espinacs frescos i pinyons
Ensalada caprese con espinacas frescas y piñones
Caprese salad with fresh spinach and pine nuts

○

Trinxat de La Cerdanya amb ou a baixa temperatura i papada confitada
Trinxat de La Cerdanya con huevo a baja temperatura y papada confitada
"Trinxat" from La Cerdanya with egg at low temperature and confit pork jowl

○

Saltejat de verdures d'hivern trufades
Salteado de verduras de invierno trufadas
Sautéed truffled winter vegetables

PLATS PRINCIPALS / PLATOS PRINCIPALES / MAIN COURSES

Peix de llotja amb pil pil de blat tendre
Pescado de lonja con pil pil de trigo tierno
Fish of the day with tender wheat pil pil

○

Arròs cremós de pop
Arroz cremoso de pulpo
Creamy octopus rice

○

Secret ibèric amb chutney de mango
Secreto ibérico con chutney de mango
Iberian "secreto" with mango chutney

POSTRES / POSTRES / DESSERTS

Mousse de pinya amb cremós de coco
Mousse de piña con cremoso de coco
Pineapple mousse with creamy coconut

○

Lingot de xocolata i praliné
Lingote de chocolate y praliné
Chocolate and praline ingot

○

Amanida de fruita amb gelat de iogurt
Ensalada de fruta con helado de yogur
Fruit salad with yogurt ice cream

CELLER / BODEGA / CELLAR

Aigües Minerals / Aguas Minerales / Mineral Water

PREU / PRECIO / PRICE: 23€

IVA inclòs IVA incluido VAT included