

# STUDIO

MIRAMAR

RESTAURANT

## MENÚ MIRAMAR

Aperitivo del Chef

Aguachile rojo de pescado y marisco con mango

Foie poêlé con manzana salteada y salsa agridulce

Pescado de lonja con mini verduritas y salsa de coco Thai

Todo chocolate

Petit fours

Precio por persona: 45€ por persona – IVA incluido  
Maridaje 3 copas de vino: 14€ por persona – IVA incluido

## STUDIO DEGUSTACIÓN

Aperitivo del Chef

Aguachile rojo de pescado y marisco con mango

Salteado de calamares con su jugo y crujiente de tinta

Pescado de lonja con mini verduritas y salsa de coco Thai

Cabrito cocinado a baja temperatura con berenjena asada con miel y soja

Mango - Coco - Piña

Todo chocolate

Petit fours

Precio: 54€ por persona – IVA incluido  
Maridaje 4 copas de vino: 16€ por persona – IVA incluido

Nuestros platos podrán cambiar según la calidad de los ingredientes disponibles en el mercado.

# STUDIO

MIRAMAR

RESTAURANT

## MIRAMAR MENU

Chef's appetizer

Red aguachile of fish and seafood with mango

Foie poêlé with sautéed apple and sweet and sour sauce

Fish of the day with mini vegetables and coconut Thai sauce

All chocolate

Petit fours

Price: 45€ per person - VAT included

3 glasses of wine pairing: 14€ per person - VAT included

## TASTING STUDIO

Chef's appetizer

Red aguachile of fish and seafood with mango

Sautéed squid with its juice and crunchy ink

Fish of the day with mini vegetables and coconut Thai sauce

Kid goat leg cooked at low temperature with roasted eggplant with honey and soy

Mango - Coconut - Pineapple

All chocolate

Petit fours

Price: 54€ per person - VAT included

4 glasses of wine pairing: 16€ per person - VAT included

Our dishes might change due to the quality of ingredients available in local markets.

# STUDIO

MIRAMAR

RESTAURANT

## MENÚ MIRAMAR

### Aperitiu del Xef

Aguachile vermell de peix i marisc amb mango

Foie poêlé amb poma saltejada i salsa agredolça

Peix de llotja amb mini verdures i salsa de coco Thai

Tot xocolata

Mignardises

Preu: 45€ per persona - IVA inclòs

Maridatge 3 copes de vi: 14€ per persona - IVA inclòs

## STUDIO DEGUSTACIÓ

### Aperitiu del Xef

Aguachile vermell de peix i marisc amb mango

Saltejat de calamars amb el seu suc i cruixent de tinta

Peix de llotja amb mini verdures i salsa de coco Thai

Cabrit cuinat a baixa temperatura amb albergínia rostida amb mel i soja

Mango - Coco - Pinya

Tot xocolata

Mignardises

Preu: 54€ per persona - IVA inclòs

Maridatge 4 copes de vi: 16€ per persona - IVA inclòs

Els nostres plats podran canviar segons la qualitat dels ingredients disponibles al mercat.

# STUDIO

MIRAMAR

RESTAURANT

## MENU MIRAMAR

Amuse bouche du Chef

Aguachile rouge de poisson et fruits de mer à la mangue

Foie poêlé aux pommes sautées et sauce aigre-douce

Poisson du marché avec mini légumes et sauce coco Thai

Tout chocolat

Petit fours

Prix: 45 € par personne - TVA incluse  
3 coupes de vin: 14 € par personne - TVA incluse

## STUDIO DÉGUSTATION

Amuse bouche du Chef

Aguachile rouge de poisson et fruits de mer à la mangue

Calamar sauté dans son jus et encre croustillant

Poisson du marché avec mini légumes et Sauce coco Thai

Cuisse de chevreau cuite à basse température avec aubergines grillées au miel et soja

Mangue - Noix de Coco - Ananas

Tout chocolat

Petit fours

Prix: 54€ par personne - TVA incluse  
4 coupes de vin: 16€ par personne - TVA incluse

Nos plats peuvent changer en raison de la qualité des ingrédients disponibles sur le marché