

STUDIO

MIRAMAR

RESTAURANT

MENÚ MIRAMAR

Aperitivo del Chef

Aguachile rojo de pescado y marisco con mango

Salteado de verduras al curry verde

Corvina con mini zanahorias y reducción de marisco

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

Vieiras con papada crujiente, rebozuelos, tocino ibérico y celeri

Pescado de lonja con verduritas y salsa coco thai

Pato deshuesado con melocotón de viña y puré de coliflor con raifort

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

Sautéed vegetables with green curry

Sea bass with mini carrots and seafood reduction

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

Scallops with crunchy jawls, chanterelles, Iberian bacon and celeri

Fish of the day with vegetables and Thai coconut sauce

Boneless duck with peach and cauliflower purée with raifort

Mango-Coco-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

Saltejat de verdures al curri verd

Turbot amb mini pastanagues i reducció de marisc

Tot xocolata

Petit fours

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

Vieires amb papada cruixent, rossinyols, cansalada ibèrica i celeri

Peix de llotja amb verduretes i salsa coco thai

Ànec desossat amb préssec de vinya i puré de coliflor amb raifort

Mango-Coco-Pinya

Tot xocolata

Petit fours

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

Apéritif du chef

Aguachile rouge de poisson et fruits de mer à la mangue

Sauté de légumes au curry vert

Bar avec mini carottes et réduction de fruits de mer

Tout chocolat

Petits fours

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

STUDIO DÉGUSTATION

Apéritif du chef

Aguachile rouge de poisson et fruits de mer à la mangue

Coquilles Saint-Jacques au joue croquant, aux chanterelles,
au bacon ibérique et au céleri

Poisson du jour avec légumes et sauce thaïlandaise
à la noix de coco

Canard désossé à la purée de pêche et de chou-fleur à la raifort

Mangue-Coco-Ananas

Tout chocolat

Petits 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