

STUDIO

MIRAMAR

PER PICAR I COMPARTIR

Croquetes de rostit	12€
Pernil ibèric amb pa de coca amb tomàquet	27€
Tataki de tonyina amb shiso morat i emulsió de raifort	19€
Aguachile vermell de peix i marisc amb mango	19€
Vieires amb papada cruixent, rossinyols, cansalada ibèrica i céleri	21€
Causa "limeña" amb pop a la brasa	22€
Saltejat de verdures al curri verd	18€
Gamba vermella fresca de Roses a la planxa	32€
Carpaccio de Wagyu amb oli d'herbes, mostassa i bouquet d'amanida	17€
Burratina amb olivada, tomàquets i picada d'avellanes	16€

ELS NOSTRES ARROSSOS

Arròs de confit d'ànec, shitakes i albergínia	25€
Arròs de calamarcets i peix de roca	26€
Arròs de pollastre de corral i ceps	25€
Fideuà negra	24€

Tot peix de consum en cru és prèviament congelat segons el R.D.1420 / 2006

Consultar llistat d'al·lèrgies - IVA inclòs - Servei de pa 3 €

STUDIO

MIRAMAR

PLATS PRINCIPALS

Peix de llotja amb verduretes i salsa coco thai	25€
Turbot a la brasa, arrel de lotus, ceba tendra i suc de mar	29€
Corball amb mini pastanagues i reducció de marisc	27€
Cueta de rap amb espècies, picada fresca de tomàquets i allioli negre	26€
Ànec desossat amb préssec de vinya i puré de coliflor amb raifort	25€
Cuixa de cabrit amb timbal d'albergínia rostida amb mel i soja	27€
Entrecot de vaca madurada 40 dies (400gr) amb piquillos xerri i patata primor confitada	31€
Filet de vedella amb compota de ceba, mostassa, xalotes confitades i lingot de patata	27€

LES POSTRES

Caneló de mochi de fruits vermells	8€
Tot xocolata	8€
Mango - Coco - Pinya	8€
Pastisset de poma calenta fet al moment i gelat de vainilla	8€
Babà al rom amb cítrics	8€

Tot peix de consum en cru és prèviament congelat segons el R.D.1420 / 2006

Consultar llistat d'al·lèrgies - IVA inclòs - Servei de pa 3 €