

STUDIO

MIRAMAR

PER PICAR I COMPARTIR

Croquetes de ceps	🍷 🌾 🥚	12
Pernil ibèric amb pa de coca i tomàquet	🍷 🌾 🥚	27
Crema de carbassa i moniatos, ravioli de bolets, garrapinyats i oli d'avellanes	🌾 🥚	12
Vieires, papada cruixent, cansalada ibèrica, rossinyols i puré de céleri	🍷 🌾 🥚	21
Carxofes confitades, foie i ceba dolça		16
Trio ostres còctel "Amelie" amb salicòrnia i escuma de yuzu	🍷	26
Saltejat de mini verduretes, salsifí, bolets i tòfona	🌾	17
Calamarcets a la planxa, tinta i "chimichurri" de tomàquet	🍷	22
Carpaccio de wagyu, emulsió de hoisin i herbes	🍷	17
Burratina amb albergínia a la brasa i anguila fumada	🍷	16

ARROSSOS

Arròs de confit d'ànec, shitake i albergínia	25
Arròs caldós de calamarcets, peix de roca i eriçó de mar	26
Arròs de pollastre de corral i ceps	25
Arròs amb bolets de temporada i costella Duroc a 62º	24

🍷 Lactosa 🌾 Gluten 🥚 Fruits Secs

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

Bacallà confitat amb cigrons estofats, carxofes i la seva tripa	26
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 a l'all cremat, gambes, patates confitades i cruixents ⓘ ⓘ	26
Caneló de pollastre de corral, foie i salsa trufada ⓘ ⓘ	18
Llom de cérvol marinat, castanyes, kumquat i puré de carbassa ⓘ	28
Mitjana de vaca madurada (40 dies) amb mini verduretes a la mantega d'herbes ⓘ	31
Filet de vedella amb compota de ceba a la mostassa, escalunyes confitades i lingot de patata	27

MENÚ DEGUSTACIÓ

Aperitiu del Xef

Carpaccio de wagyu, emulsió de hoisin i herbes ⓘ

Carxofes confitades, foie i ceba dolça

Arròs caldós de calamarcets, peix de roca i eriçó de mar

Filet de vedella amb compota de ceba a la mostassa, xalotes confitades i lingot de patata

Crema amb cítrics ⓘ

Coulant de praliné amb gelat d'ametlla i torró ⓘ ⓘ ⓘ

Preu: 58 € per persona - IVA inclòs

Maridatge 5 copes de vi: 22 € per persona - IVA inclòs

ⓘ Lactosa ⓘ Gluten ⓘ Fruits Secs

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 €