

# STUDIO

MIRAMAR

## ENTRANTS / ENTRANTES / STARTERS

Amanida de cabdells amb alberginia marinada i seitan  
Ensalada de cogollos con berenjena marinada y seitán  
*Lettuce heart salad with marinated eggplant and seitan*

Gnocchi amb carbassa, espinacs i salsa d' Idiazábal  
Gnocchi con calabaza, espinacas y salsa de Idiazábal  
*Gnocchi with pumpkin, spinach and Idiazábal cheese sauce*

Musclos de roca a la marinera amb fonoll  
Mejillones de roca a la marinera con hinojo  
*Mussels with fennel*

## PLATS PRINCIPALS / PLATOS PRINCIPALES / MAIN COURSES

Arròs negre amb calamarcets  
Arroz negro con calamarcitos  
*Black rice with baby squid*

Onglet de vedella amb calçots , romesco verd i bimi  
"Onglet" de ternera con calçots, romesco verde y bimi  
*Beef hanger steak with "calçots", green romesco and Bimi*

Orada al forn amb verdures i mantega d'herbes  
Dorada al horno con verduritas y mantequilla de hierbas  
*Baked sea bream with vegetables and herb butter*

## POSTRES / POSTRES / DESSERTS

Tiramisú  
Tiramisú  
*Tiramisu*

Cruixent de poma amb cremós de carmel  
Crujiente de manzana con cremoso de caramelo  
*Apple crisp with creamy caramel*

Amanida de fruita  
Ensalada de fruta  
*Fruit salad*

## CELLER / BODEGA / CELLAR

Aigües Minerals / Aguas Minerales / Mineral Water

PREU / PRECIO / PRICE: 25€

IVA inclòs IVA incluido VAT included