

STUDIO

MIRAMAR

PER PICAR I COMPARTIR

Pernil ibèric amb pa de coca de Folgueroles	26 €
Croquetes de pop amb carxofes	9 €
Tiradito de corvina	18 €
Anxoves del Cantàbric "00" amb pa de coca de Folgueroles	15 €
Salmorejo de maduixes i sardina fumada	14 €
Tataki de salmó, gíngebre, poma i sèsam garrapinyat	16 €
Ajoblanco amb daus de tonyina i albergínia confitada	14 €
Guisat de sípia amb carpaccio de gambes, tirabecs i terra de tinta	16 €
Verdures al curri verd	14 €

PRINCIPALS

Arròs mariner de sípia, gambes i calamar	26 €
Fideuà verda de verdures, bolets i tòfona d'estiu	24 €
Filet de vaca vella amb crema de bolets, xalotes i terrina de patata	27 €
Black angus amb salsa merlot, mini pastanagues de colors i panotxes i cremós de remolatxa	22 €
Entrecot a la brasa, salsa Cafè de París, puré mediterrani i crudités d'espàrrecs i endívies	25 €
Peix de llotja amb velouté d'alga codium i "pico de gallo" de fonoll	26 €
Ventresca de tonyina a la brasa, mojo verd, avocat i tomàquets confitats	18 €
Vieires amb salsa thai i caviar de wasabi	22 €

POSTRES

Lemon pie	8 €
Cruixent de poma i gelat de vainilla	8 €
Tot xocolata	8 €
Pa de pessic "Guinness" amb cremós de caramel	8 €
Amanida de fruites	8 €
Assortiment de formatges amb confitura de figues i codony	20 €