

STUDIO

MIRAMAR

TAST MIRAMAR

Bocinet d'aperitiu

Aguaxile vermell de corball, gambes i edamame 

Turbot amb romesco de garotes, alls tendres,
arròs verd cruixent i puré d'all   

Tataki de vedella angus, chutney de mango i préssec i salsa
teriyaki  

Cruixent de poma i gelat de vainilla    

Mignardises   

Pa i aigua inclòs

Preu: 56€ per persona – IVA inclòs

*Només pot ser servit a tots els comensals de la taula per
garantir els temps adequats entre plat i plat
Els plats del menú Tast Miramar amb al·lèrgens especificats
els podem adaptar segons la preferència de cada comensal*

 GLUTEN

 OUS

 LÀCTIS

 FRUITS SECS

 MARISC