
















STUDIO

MIRAMAR










PARA PICAR Y COMPARTIR

Croquetas de pollo y cigalas (6 unid)  	11€
Jamón ibérico con pan de coca y tomate 	26€
Anchoas del Cantábrico "00" con pan de coca de Folgueroles 	15€
Aguachile rojo de corvina, gambas y edamame 	16€
"Salmorejo" de mango y coco 	12€
Vieirias, verduritas y kimchi fresco  	20€
Causa limeña con ventresca de atún, aguacate y emulsión cítrica	14€
Pulpo a la plancha, risotto de celeri y gambas    	20€
Burrata con uva confitada, tomate cherry, albahaca y kalamata	16€













ARROCES

Arroz marinero de sepia, gambas y cigalas 	26€
Arroz de pollo de corral, ceps y judía verde	25€
Fideuá de calamar, sepia y gamba roja  	26€

PLATOS PRINCIPALES

Carrilleras de cerdo ibérico confitadas, shitake y puré cremoso de patata 	18€
Filete de ternera, berenjena confitada, mezclum de escarola, compota de cebolla y salsa de Oporto	29€
Entrecote de vaca madurada ecológica del Pirineo, salsa bearnesa y patata "pont neuf"  	35€
Tataki de ternera angus, chutney de mango y melocotón y salsa teriyaki  	26€
Rodaballo con romesco de erizos, ajos tiernos, arroz verde crujiente y puré de ajo   	28€
Pescado de lonja, cremoso de coliflor, concassé de tomate, piñones, kalamata y aceite de azafrán 	26€

POSTRES

Todo chocolate   	8€
Shortcake, nata, fresa y biscuit   	8€
Crujiente de manzana y helado de vainilla  	8€
Tiramisú Miramar    	8€
Ensalada de frutas	8€
Helados artesanos	6€

Servicio de pan Triticum y AOVE 2€ por persona



GLUTEN



SOJA



LÁCTEOS



FRUTOS SECOS



MARISCO