




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

STUDIO



MIRAMAR

TAST MIRAMAR

Aperitivo

Aguachile rojo de corvina, gambas y edamame 

Rodaballo con romesco de erizos, ajos tiernos,
arroz verde crujiente y puré de ajo   

Tataki de ternera angus, chutney de mango
y melocotón y salsa teriyaki  

Crujiente de manzana y helado de vainilla    

Mignardises   

Pan y agua incluido

Precio: 56€ por persona - IVA incluido

*Sólo puede ser servido a todos los comensales de la mesa
para garantizar los tiempos adecuados entre plato y plato
Los platos del menú Tast Miramar con alérgenos especificados
podemos adaptarlos según la preferencia de cada comensal*

 GLUTEN

 HUEVOS

 LÁCTEOS

 FRUTOS SECOS


 MARISCO




STUDIO

MIRAMAR

TAST MIRAMAR

Appetizer

Red corvina aguachile, prawns and edamame 

Turbot with sea urchin romesco, spring garlic,
crispy green rice and garlic purée   

Angus beef tataki, mango and peach chutney
and teriyaki sauce  

Crunchy apple and vanilla ice cream    

Mignardises   

Bread and water included

Price: 56€ per person - VAT included

*It can only be served to all diners at the table to ensure
adequate time between courses*

*Tast Miramar courses with specified allergens can be adapted
to each diner preference*

 GLUTEN

 EGGS

 DAIRY

 NUTS


 SEAFOOD




STUDIO



MIRAMAR

TAST MIRAMAR

Apéritif

Aguachile rouge de corvina, crevettes et edamame 

Turbot au romesco d'oursin, ail printanier,
riz vert croustillant et purée d'ail   

Tataki de bœuf Angus, chutney de mangue
et pêche et sauce teriyaki  

Croquant aux pommes et glace à la vanille    

Mignardises   

Du pain et de l'eau inclus

Prix: 56€ par personne - TVA incluse

*Seulement peut être servi à tous les convives de la table afin de garantir
le temps approprié entre les différents plats
Les plats du menu "Tast Miramar" avec des allergènes spécifiés
peuvent être adaptés en fonction des préférences des clients.*

 GLUTEN

 OEUFS

 LAITIER

 FRUITS SECS

 FRUIT DE MER