

STUDIO

MIRAMAR

PARA PICAR Y COMPARTIR

Jamón ibérico con pan de coca de Folgueroles	26 €
Croquetas de pulpo con alcachofas	9 €
Tiradito de corvina	18 €
Anchoas del Cantábrico "00" con pan de coca de Folgueroles	15 €
Salmorejo de fresas y sardina ahumada	14 €
Tataki de salmón, jengibre, manzana y sésamo garrapiñado	16 €
Ajoblanco con dados de atún y berenjena confitada	14 €
Guiso de sepia con carpaccio de gambas, tirabeques y tierra de tinta	16 €
Verduritas al curry verde	14 €

PRINCIPALES

Arroz marinero de sepia, gambas y calamar	26 €
Fideuá verde de verduras, setas y trufa de verano	24 €
Filete de vaca vieja con crema de setas, chalotas y terrina de patata	27 €
Black angus con salsa merlot, mini zanahorias de colores y mazorcas y cremoso de remolacha	22 €
Entrecot a la brasa, salsa Café de París, puré mediterráneo y crudités de espárragos y endivias	25 €
Pescado de lonja con velouté de alga codium y "pico de gallo" de hinojo	26 €
Ventresca de atún a la brasa, mojo verde, aguacate y tomates confitados	18 €
Vieiras con salsa thai y caviar de wasabi	22 €

POSTRES

Lemon pie	8 €
Crujiente de manzana y helado de vainilla	8 €
Todo chocolate	8 €
Bizcocho "Guinness" con cremoso de caramelo	8 €
Ensalada de frutas	8 €
Surtido de quesos con confitura de higos y membrillo	20 €