

STUDIO

MIRAMAR

MENÚ MIRAMAR / MENÚ MIRAMAR

ENTRANTS / ENTRANTES

Coca de sardina fumada, ceba confitada i tomàquet concassé
Coca de sardina ahumada, cebolla confitada y tomate concassé

Crema de nyàmeres i ceps, avellanes i cruixent de pernil
Crema de tupinambo y ceps, avellanas y crujiante de jamón

Ceviche de corvina, gambes, blat de moro i mango
Ceviche de corvina, gambas, maíz y mango

Wok de verdures, shitake i katsuobushi
Wok de verduras, shitake y katsuobushi

PLATS PRINCIPALS / PLATOS PRINCIPALES

Pularda farcida amb terrina de patata, shimeji i salsa trufada
Pularda rellena con terrina de patata, shimeji y salsa trufada

Peix de llotja amb suquet de carxofes, ceba tendra i picada
Pescado de lonja con suquet de alcachofas, cebolla tierna y picada

Arròs mariner de sípia, gambes i calamar
Arroz marinero de sepia, gambas y calamar

Melós de xai, moniatos, cebes tendres i terra de trompetes
Meloso de cordero, boniatos, cebolletas y tierra de trompetas

POSTRES / POSTRES

Escuma de gerds amb gelat de iogurt i fruits vermells
Espuma de frambuesa con helado de yogur y frutos rojos

Postres del dia
Postre del día

Amanida de fruita
Ensalada de fruta

Gelats a triar
Helados a elegir

Pa i aigua inclosos
Pan y agua incluidos

PREU: 35€ per persona / PRECIO: 35€ por persona
IVA inclòs / IVA incluido

STUDIO

MIRAMAR

MIRAMAR MENU / MENU MIRAMAR

STARTERS / ENTRÉES

"Coca" of smoked sardine, confit onion and concassé tomato
"Coca" de sardine fumée, oignon confit et tomate concassée

Jerusalem artichoke and porcini mushrooms cream soup with crunchy ham
Velouté de topinambours et cèpes au jambon croustillant

Sea bass, shrimp, corn and mango ceviche
Ceviche de bar, crevettes, maïs et mangue

Vegetable wok, shitake and katsuobushi
Wok aux légumes, shitake et katsuobushi

MAIN COURSES / PLATS PRINCIPAUX

Stuffed poularde with potato terrine, shimeji and truffle sauce
Poulard farci à la terrine de pommes de terre, shimeji et sauce aux truffes

Fish of the day with artichoke "suquet" and spring onion
Poisson du jour avec "suquet" d'artichaut et oignon verd

Seafood rice with cuttlefish, prawns and squid
Riz aux fruits de mer avec seiche, crevettes et calamars

Sweet lamb, sweet potato, shallots and mushrooms
Agneau doux, patate douce, échalotes et champignons

DESSERTS / DESSERTS

Raspberry foam with yogurt ice cream and red berries
Mousse de framboise avec glace au yaourt et fruits rouges

Dessert of the day
Dessert du jour

Fruit salad
Ensalada de fruta

Your choice of ice cream
Votre choix de glace

Bread & water included
Du pain et de l'eau compris

PRICE: 35€ per person / PRIX: 35€ par personne
VAT included / TVA compris