



Departamentos de Cocina y Restauración

Carta Restaurant Miramar



E

ENTRANTS FREDS

Tiradito de salmó i verat amb llet de tigre i escuma de maracujà	8,00€
Tatin de tomàtigues amb pesto, bolletes de formatge de cabra i codonyat, gel de chutney de tomàtiga groga i terra de remolatxa	7,00€
Trempó de ciurons cruixents amb mango i musclos en escabetx casolà, i esferificació de pinya amb broqueta de llagostins i vieires	8,00€

ENTRANTS CALENTS

Ou a baixa temperatura amb lletons fumats, salsa de mesclat i bolets saltats	7,00€
Arròs cremós amb verdures saltades amb curri, allioli de coco i aire de cardamom	7,00€
Raviolons farcits de camallot, formatge maonès i pera amb salsa de trompetes i sobrassada	7,50€

PP

PEIX

Lluç confitat amb brou cítric de peix i bolets amb caviar de gerds i taronja	16,00€
Rèmol a la graella amb salsa glacejada de la padrina i hortalisses laminades	17,50€
Rap farcit de marisc amb fonoll i crosta de fruita seca amb salsa d'ous	18,50€

CARN

Garró rostit amb salsa de caragols i menta amb puré d'api-rave i col llombarda adobada	17,50€
Lingot d'espàtla de xot, espinacs i sobrassada amb salsa d'arròs brut	17,50€
Filet de vedella i salsa d'albercoc amb rosa de patates i albercocs secs	19,00€

POS

POSTRES

Coqueta de cireres amb salsa de canyella i gelat de iogurt amb guindes	5,00€
Pavlova de gerds amb tòfona de xocolata blanca i fraules, sorbet de taronja i cava	4,50€
Canonet d'ensaimada farcit de crema de moscatell amb gelat d'ametles i garrova	5,00€
Xuixo farcit de la nostra Nutella, gelatina de festuc, gelat de xocolata, festuc i rom Amazonas	5,00€

Volem recordar als clients que els plats d'aquesta carta són elaborats i servits pels nostres alumnes

IVA Inclòs