

### ENTRANTES FRIOS

Tartár de bacalao con guacamole, pepino macerado y caviar de tomate.....	8,50€
Crema fría de <i>trepó mallorquí</i> y crujiente de coca .....	7,00€
Ensalada de lentejas con taco de salmón ahumado y gamba a la sal.....	8,50€

### ENTRANTES CALIENTES

Mollejas de ternera con frito mallorquí con verduras.....	7,50€
Fideos de setas con conejorelleno confitado y salsa "capirotada".....	7,50€
Crema de calabacín con <i>fava parada</i> , crujiente de panceta y huevo poche trufado.	7,00€

### PESCADOS

Pulpo a la parrilla con verduras fermentadas y <i>allioli</i> de picada.....	12,00€
Lomo de merluza con salsa de anchoas, <i>tumbet</i> y aire de azafrán.....	11,00€
Suprema de dentón en costra verde, salsa de <i>tap de corti</i> y salteado de wakame.	16,00€

### CARNES

<i>Porcella amb anfós</i> con cremoso de judías negras y sobrasada.....	12,50€
Perdiz cocinada a baja temperatura con salsa de membrillo, arroz brut y sus verduras.....	11,00€
Entrecote madurado a la parrilla con salsa barbacoa.....	13,00€

### POSTRES

Huevo sorpresa (Parfait de higos y albaricoques secos, globo de chocolate, rosa de fresa, chocolate caliente).....	4,00€
Plata-noes (Helado de plátano y almendras, plátano caramelizado, brownie de plátano, crujiente de plátano) .....	4,00€
Tarta Miramar (Mousse de caramelo, crujiente de frutos secos, gelatina de frambuesa, todo bañado con trufa de chocolate y servido con cremoso de yogur y frambuesas).	4,00€

Sobremesa; copa, café y puro

(Puro de helado de amazona, cremoso de café, bombón de ron amazonas, migas de pan moreno y crujiente de ensaimada)

# AULA TALLER RT. MIRAMAR

## CARTA DE MENJARS

### ENTRANTS FREDS

Tàrtar de bacallà amb guacamole, cogombre macerat i caviar de tomàtiga....	8,50€
Crema freda de trempó mallorquí i cruixent de coca.....	7,00€
Ensalada de lleties amb cub de salmó fumat i gamba a la sal.....	8,50€

### ENTRANTS CALENTS

Vèrtoles de vedella amb frit mallorquí de verdures.....	7,50€
Fideus de bolets amb conills farcit confitat i salsa capiroxada.....	7,50€
Crema de carbassó amb fava parada, cruixent de panxeta i ou escalfat amb tòfona.....	7,00€

### PEIXOS

Pop a la graella amb verdures fermentades i all i oli de picada.....	12,00€
Llom de lluç amb salsa d'anxoves, tombet i aire de safrà.....	11,00€
Suprema de déntol amb crosta verda, salsa de tap de cortí i saltat de wakame adobat.....	16,00€

### CARNS

Porcella amb anfós amb cremós de mongetes negres i sobrassada.....	12,00€
Perdiu cuinada a baixa temperatura amb salsa de codonyat, arròs brut i les seves verdures.....	11,00€
Entrecotte madurat a la graella amb salsa barbacoa.....	13,00€

### POSTRES

Ou sorpresa ( <i>Parfait de figues i albercocs secs, globus de xocolata, rosa de fraula, xocolata desfeta</i> ) .....	4,00€
Plata-no es ( <i>Gelat de plàtan i ametlles, plàtan caramel·litzat, brownie de plàtan, cruixent de plàtan</i> ) .....	4,00€
Pastís Miramar ( <i>Mousse de caramel, cruixent de fruits secs, gelatina de gerds, tot banyat amb trufa de xocolata i servit amb cremós de iogurt y gerds</i> ).....	4,00€

Sobretaula ; copa, cafè i puro  
(*Puro de gelat d'amazona, cremós de cafè, bombó de rom amazona, "migas" de pa moreno i cruixent d'ensaimada*)

### COLD STARTERS

Cod tartar with guacamole, marinated cucumber and tomato caviar.....	8,50€
Cold Majorcan Trampó soup with pastry strip.....	7,00€
Lentil salad with smoked salmon cube and salt prawn.....	8,50€

### HOT STARTERS

Cals sweetbreads with Majorcan Frito and vegetables.....	7,50€
Mushroom noodles with stuffed confit rabbit and “capirotada” sauce.....	7,50€
Courgette and bean soup, pork belly crisp and truffled poached egg.....	7,00€

### FISH

Grill octopus with fermented vegetables and garlic mayonnaise.....	12,00€
Hake steak with anchovy sauce, “tumbet” and saffron air.....	11,00€
Green crusted Sea bream supreme, paprika sauce and pan fried wakame ...	16,00€

### MEAT

Suckling pig with grouper fish, with black bean cream and sobrasada.....	12,50€
Slow cooked partridge with quince, rice soup with its vegetables.....	11,00€
Grilled aged sirloin with barbecue sauce.....	13,00€

### DESSERTS

Surprise Egg ( <i>fig and apricot parfait, chocolate balloon, strawberry rose, hot chocolate</i> ) .....	4,00€
This is not a banana ( <i>Banana and almond ice cream, caramelized banana, banana brownie, banana crisp</i> ) .....	4,00€
Tarta Miramar ( <i>Caramel mousse, nut crisp, raspberry jelly, all bathed in chocolate truffle and served with yoghurt and raspberry cream</i> ).....	4,00€

After the meal; coffee, cigar and a shot  
(*Cigar of rum ice cream, coffee cream, rum bonbon, brown bread crumb and ensaimada crisp*)

# AULA TALLER RT. MIRAMAR

## KARTE RESTAURANT

### KALTE VORSPEISEN

Kabeljau-Tartar mit Guacamole, eingelegter Gurke und Tomaten-Kaviar.....	8,50€
Kalte Creme aus "Trempó mallorquí" und knuspriger "Coca".....	7,00€
Linsensalat mit geräuchertem Lachswürfel und Garnele "a la Sal".....	8,50€

### WARME VORSPEISEN

Kalbsbries mit "Frito mallorquí" und Gemüse .....	7,50€
"Fideos" aus Pilzen mit konfitiertem gefülltem Kaninchen und "capirotada" Sauce. ....	7,50€
Zucchini-Creme mit "Fava parada", knusprigem Speck und getrüffeltem pochiertem Ei .....	7,00€

### FISCH

Pulpo gegrillt mit fermentiertem Gemüse und "Allioli de picada".....	12,00€
Wolfsbarschfilet mit Anchovisauce, "Tumbet" und Safranschaum.....	11,00€
Zahnbrassenfilet in grüner Kruste, "Tap de corti"-Sauce und gebratene Wakame.....	16,00€

### FLEISCH

Spanferkel mit Zackenbarsch ("Porcella amb anfós") mit Creme aus schwarzen Bohnen und Sobrassada.....	12,50€
Langsam gegartes Rebhuhn mit Quittensauce, "Arroz brut" und Gemüse...	11,00€
Gereiftes Entrecote gegrillt mit Barbeque-Sauce.....	13,00€

### DESSERTS

Überraschungsei ( <i>Parfait aus getrockneten Feigen und Aprikosen, Ballon aus Schokolade, Erdbeerrose, heisse Schokolade</i> ) .....	4,00€
Plata-no es ( <i>Bananen- und Mandeleis, karamellisierte Banane, Bananen-Brownie, knusprige Banane</i> ) .....	4,00€
Miramar Torte ( <i>Mousse aus Karamel, Kräcker aus Trockenfrüchten, Himbeergelee, überzogen mit Trüffelschokolade und serviert mit cremigem Joghurt und Himbeeren</i> ) .....	4,00€

Zum Abschluss: Likör, Kaffee und Zigarre  
(*Zigarre aus "Amazona"-Eis, Kaffee-creme, "Amazona"- Rumpraline, dunklen  
Brotbröseln und "Ensaïmada"-Kräcker*)

# CARTA MIRAMAR ALÉRGENOS

	Gluten	Crustáceo	Huevos	Pescados	Cacahuete	Soja	Leche	Frutos con cáscara	Apio	Mostaza	Sésamo	SO <sub>2</sub> y sulfitos	Altramuces	Moluscos
<b>ENTRANTES FRIOS</b>														
Tartar de bacalao con guacamole, pepino macerado y caviar de tomate	*			*					*		*	*		
Crema fría de "trepó mallorquí" y crujiente de coca	*								*			*		
Ensalada de lentejas con taco de salmón ahumado y gamba a la sal	*	*		*		*			*	*				
<b>ENTRANTES CALIENTES</b>														
Frito mallorquí de verduras y mollejas	*		*				*		*			*		
Fideos de setas con conejo confitado y salsa "Capirotada"	*		*		*		*	*				*		
Crema de calabacín con "fava parada", crujiente de panceta y huevo poché	*		*		*	*		*				*		
<b>CARNES</b>														
"Porcella amb anfos" con cremoso de judías negras y sobrasada	*			*								*		
Perdiz cocinada a baja temperatura con salsa de membrillo, arroz brut y verduras	*		*				*					*		
Entrecote madurado a la parrilla con salsa barbacoa	*			*		*				*		*		

	Gluten	Crustáceo	Huevos	Pescado	Cacahuete	Soja	Leche	Frutos con cáscara	Apio	Mostaza	Sésamo	SO <sub>2</sub> y sulfitos	Altramuces	Moluscos
<b>PESCADOS</b>														
Pulpo a la parrilla con verduras fermentadas y all i oli de picada	*						*							*
Lomo de merluza con salsa de anchoas, tumbet, y aire de azafrán	*			*		*	*							*
Suprema de dentón en costra verde, salsa "tap de cortí" y salteado de wakame	*	*		*			*	*	*		*	*		*
<b>POSTRES</b>														
Huevo sorpresa	*		*			*	*							
Plata-no-es	*		*		*	*	*	*						
Tarta Miramar	*		*		*	*	*	*						
Sobremesa; copa, café y puro	*					*	*							

**\*Consulte con el personal de sala cualquier duda referente a los "extras del día"(aperitivos, panes, petits fours, etc.) o en caso de Celiacía.**