

# AULA TALLER RTE. MIRAMAR

## CARTA DE COMIDAS

### ENTRANTES

Ensalada de Salmón ahumado casero con bizcocho ligero de aceitunas negras...	7,00€
Pastel de cebolla en texturas y foie gras de pato.....	10,00€
Pa amb oli.....	7,50€
Risotto de remolacha.....	7,50€
Gyozas con sobrasada de Mallorca y espinacas.....	7,50€
Huevo a baja temperatura marmolado, noodles de aceite de oliva y wok de verduritas. ....	7,50€

### PESCADOS

Rape a la plancha con suquet de verduras del mar y parmentier ahumada.....	14,00€
Papillote de Frutos del mar al estragón y salsa de cava.....	12,00€
Panko crujiente de San pedro y verduras Hoisin.....	12,00€

### CARNES

Manitas rellenas de setas higadillos al vino tinto .....	11,00€
Carré de cordero mallorquin ahumado y asado con cremoso de zanahoria "ofegada"	14,00€
Presas ibéricas a baja temperatura emparillada, puré de apio, romesco bicolor.....	14,00€

### POSTRES

Tres Illes ( <i>Mousse de queso y hierbabuena, crujiente de ensaimada, tierra de carquiñol, sorbete de pomada y crema</i> ).....	4,50€
Mango & Mango ( <i>Flor de mango, gominola, sorbete picante, esferas de hierbaluisa, espuma y crujiente deshidratado</i> ) .....	4,50€
Milhojas templado de chocolates con sopas de fresas y naranja (Ganache blanco y negro, fresa natural, gajos de naranja natural) .....	4,50€
Almendra Session ( <i>Bizcocho ligero de almendra tostada, Baklava, garrapiñadas, bañado con leche de almendras</i> ) .....	4,50€



Nuestras recetas contienen posibles Alérgenos,  
solicítenos información si usted es alérgico a  
determinados ingredientes

10% IVA incluido

Queremos recordar a nuestros clientes que los platos  
de esta carta están elaborados y servidos  
por nuestros alumnos.

# AULA TALLER RT. MIRAMAR

## CARTA DE MENJARS

### ENTRANTS

Ensalada de salmó fumat casolà amb bescuit lleuger d'olives negres.....	7,00€
Pastís de ceba en textures i foie-gras d'ànnera.....	10,00€
Pa amb oli.....	7,50€
<i>Risotto</i> de remolatxa.....	7,50€
Gyozas amb sobrassada de Mallorca i espinacs.....	7,50€
Ou a baixa temperatura marbrat , <i>noodles</i> d'oli d'oliva i wok de verdures.....	7,50€

### PEIXOS

Rap a la planxa amb suquet de verdures de la mar i <i>parmentier</i> fumada.....	14,00€
<i>Papillote</i> de fruits de la mar a l'estragó i salsa de cava.....	12,00€
<i>Panko</i> cruixent de gall Sant Pere i verdures <i>Hoisin</i> .....	12,00€

### CARNS

Peus de porc farcits de bolets i fetgets al vi negre.....	11,00€
Costellam de xot mallorquí fumat i rostit amb cremós de pastanaga ofegada..	14,00€
Presa ibèrica a baixa temperatura engruellada, puré d'api, romanesco bicolor, a la mel i romaní.....	14,00€

### POSTRES

Tres Illes (Mousse de formatge i menta, cruixents d'ensaimada, terra de carquinyoli, sorbet de pomada i crema de licor d'ensaimada) .....

4,50€

Mango vs Mango (Flor de mango, gominola, sorbet picant, esferes de mango i marialluïsa, escuma i cruixent deshidratat.) .....

4,50€

Milfulls temperat de xocolates amb sopa de fraules i taronges (*Ganache* blanc i negre, maduixa natural, grills taronja confitada).....

4,50€

Ametlla *Session* (Pa de pessic lleuger, gelat d'ametlla torrada, *Baklava*, garapinyades, banyat amb llet d'ametlla ) .....

4,50€



“Aquestes receptes contenen possibles al·lèrgens, sol·liciti més informació si vostè és al·lèrgic a determinats ingredients”

10% IVA inclòs

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

### STARTERS

Home-smoked salmon with light, black olive sponge .....	7,00€
Deconstructed onion with duck foie-gras .....	10,00€
Pa amb oli (Bread and oil.....) .....	7,50€
Beetroot risotto .....	7,50€
Gyozas with Majorcan sobrassada and spinach .....	7,50€
Slow cooked marbled egg, olive oil noodles, and stir fried baby vegetables.....	7,50€

### FISH

Grilled monkfish with sea vegetable jus and smoked parmentier potatoes.....	14,00€
Tarragon-scented seafood papillote with cava sauce.....	12,00€
Crispy Panko crumb John Dory with Hoisin vegetables .....	12,00€

### MEAT

Trotters stuffed with wild mushrooms and chicken livers in red wine .....	11,00€
Smoked, roast rack of Majorcan lamb with creamed carrot.....	14,00€
Chargrilled, slow-cooked Iberian pork shoulder fillet, celery purée, two-colour romesco.....	14,00€

### DESSERTS

Three Islands ( <i>Fresh cheese mousse with mint, ensaimada crisp, gin sling sorbet and crème patissière</i> ).....	4,50€
Mango & Mango ( <i>Mango flower, jelly, spicy sorbet, lemon balm spheres, foam and dried crisp</i> ) .....	4,50€
Warm chocolate millefeuille with strawberry and orange soups ( <i>White and dark Ganache, fresh strawberries and orange segments</i> ).....	4,50€
Almond Session ( <i>Light, toasted almond sponge, Baklava, caramelised almonds, almond milk</i> ).....	4,50€



Our recipes contain possible Allergens,  
Please ask us for further information if you are allergic to certain ingredients

10% VAT included

We would like to remind our customers that the dishes on this menu are made and served by our students.

### VORSPEISEN

Salat aus hausgeräuchertem Lachs mit leichtem Biskuit aus schwarzen Oliven...	7,00€
Zwiebel-Schichtkuchen mit Entenleberpastete.....	10,00€
Pa amb oli .....	7,50€
Rote-Bete-Risotto .....	7,50€
Gyoza gefüllt mit Spinat und mallorquinischer Sobrasada.....	7,50€
Marmoriertes Ei, bei Niedrigtemperatur gegart, Olivenöl-Noodles und Gemüsewok.....	7,50€

### FISCH

Gegrillter Seeteufel in einem Meeressgemüsefond und geräucherter Parmentier..	14,00€
Meeresfrüchtepapillote mit Estragon und Cavasauce.....	12,00€
Knusperiger Sankt Peterfisch Panko und Hoisin Gemüse.....	12,00€

### FLEISCH

Mit Pilzen gefüllte Schweinefüsse, Geflügelleber in Rotwein.....	11,00€
Mallorquinisches Lammkarree, geräuchert und gebraten mit Karottencreme.....	14,00€
Presca ibérica (Nackenkern) bei Niedrigtemperaturrengegrillt, Selleriepüree, zweifarbige Romescosauce.....	14,00€

### DESSERTS

Drei Inseln (Käsemousse mit Minze, Knuspergebäck aus Ensaimada und menorquinischem Biskuit, Sorbet aus Pomada und Sahne ) .....	4,50€
Mango & Mango (Mangoblüte, Fruchtgelee, pikantes Sorbet, Kugeln aus Luisenkraut, Knusper-Mango ) .....	4,50€
Lauwarmes Blätterteiggebäck mit Schokoladenschichten, Erdbeer- und Orangensaft (Schwarz-weiße Glasur, frische Erdbeeren und Orangenspalten ) .....	4,50€
Mandel-Session (Leichter Röstmandelbiskuit, Baklava, karamellisierte Mandeln, in einer Mandelmilch) .....	4,50€



Unsere Gerichte enthalten Allergene. Im Falle einer Lebensmittelallergie, fragen Sie bitte nach den Zutaten.

10% MWSt. Im Preis inbegriffen

Alle Gerichte dieser Karte werden  
von unseren Schülern gekocht und serviert.

	Gluten	Crustáceos	Huevos	Pescados	Cacahuetes	Soja	Leche	Frutos con cáscara	Apio	Mostaza	Sésamo	SO <sub>2</sub> y sulfitos	Altramuces	Moluscos
<b>ENTRANTES FRIOS</b>														
Ensalada de Salmón ahumado con bizcocho de aceitunas negras	*		*	*	*			*		*		*		
Pastel de cebolla con texturas de foie-gras de pato	*		*		*		*	*	*			*		
Pa amb oli	*						*					*		
<b>ENTRANTES CALIENTES</b>														
Risotto de remolacha	*							*	*			*		
Gyozas con sobrasada de Mallorca y espinacas	*			*		*					*			
Huevo a baja temperatura marmolado, y wok de verduritas	*	*	*	*	*	*					*	*		*
<b>CARNES</b>														
Manitas rellenas de setas e higadillos al vino tinto	*						*					*		
Carré de cordero mallorquín ahumado y asado con cremoso de zanahoria	*				*		*	*	*		*	*		
Presca ibérica, puré de apio, romanesco bicolor a la miel y romero	*				*		*	*	*			*		

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

	Gluten	Crustáceos	Huevos	Pescados	Cacahuetes	Soja	Leche	Frutos con cáscara	Apio	Mostaza	Sésamo	SO <sub>2</sub> y sulfitos	Altramuces	Moluscos
<b>PESCADOS</b>														
Rape a la plancha con suquet de verduras de mar y parmentier ahumada	*	*		*	*			*				*		*
Papillote de frutos del mar al estragón y salsa de cava	*	*		*			*					*		*
Panko crujiente de San Pedro y verduras Hoisin	*		*	*	*	*		*			*	*		
<b>POSTRES</b>														
Tres Illes	*		*		*		*	*				*		
Mango vs Mango	*						*							
Milhojas templado de chocolates con sopa de fresas y naranjas	*		*			*	*							
Almendra Session	*		*		*	*	*	*						

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