

## LOS ENTRANTES

	<b>Euros</b>
<b>Gofre de patata, tomate y olivas con Brandada de bacalao, esferificación de tomate y espuma de garbanzos tibia</b>	<b>7.00</b>
<b>Ensalada de trigo sarraceno, flor de queso <i>tête de moine</i> y mousse de remolacha</b>	<b>7.00</b>
<b>Ensalada de salmonetes ahumados, bizcocho aireado y aire de lima, hierbabuena y espirulina</b>	<b>7.50</b>
<b>Tortelloni tricolor con salsa de foie y salvia y aire de cúrcuma</b>	<b>7.50</b>
<b>Arroz meloso de verduras con alcachofa crujiente y falsas yemas de azafrán</b>	<b>7.50</b>
<b>Pancuit, huevo escalfado rosado y crema de ajo negro</b>	<b>7.50</b>

## LOS PESCADOS

	Euros
Suprema de salmón al aroma de Sichuan con allioli de frambuesas sobre zócalo multicolor de juliana	14.00
Bacalao a baja temperatura a la mallorquina con patata confit	14.00
Calamar parrilla relleno de su sofrito y calabaza en texturas	17.00

*Los pescados y derivados crudos, semicrudos, marinados y escabechados servidos han estado congelados a -20° C según el **RD 1420/2006***



## LAS CARNES

Solomillo de ternera Wellington versión Miramar	18.00
Pato en dos cocciones, salteado de verduras y puré de albaricoques	16.00
Costilleja ahumada de cerdo laqueada con cremoso de boniato	14.00



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

## LOS POSTRES

	<b>Euros</b>
<b>Flor de manzana y hojaldre con helado de café y palo.</b> (Crujiente pastel de manzana acompañado de helado con aire mallorquín y crumble de avellanas )	<b>4.50</b>
<b>Plátano en dos texturas con almendras.</b> (Plátano frito en dos cubiertas, salsa de almendras, garrapiñadas y flan de nata)	<b>4.50</b>
<b>Llesques de papa, ganache de hierbas dulces y helado ahumado de algarroba.</b> (Postre tradicional con un aire vanguardista servido con un sugerente helado ahumado de algarrobas y mousse de chocolate con herbes dulces)	<b>4.50</b>
<b>Instante chocoexplosivo.</b> (Todo chocolate, tartita emborrachada con ron, roca efervescente de lima y frambuesas y choco bombitas explosivas)	<b>4.50</b>

**10% IVA incluido**

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