



ENTRANTES FRIOS

Ensalada de burrata con gelatina de tomate, crema de judías blancas y pesto negro 8,00€

Mix marítimo de carpaccio y tártaro con espuma de remolacha 7,50€

Pan bao de sobrasada relleno de panceta confitada con pepino encurtido y salsa tonkatsu 7,50€

ENTRANTES CALIENTES

Arroz meloso de setas, espuma de madroño y calabaza con sus alcachofas fritas 7,00€

Canelón relleno de manitas, butifarrón y foie con cremoso de zanahoria avainillado y jugo de palo 7,00€

Ramen de mariscos con caldo cítrico 7,50€

PESCADOS

Pulpo ahumado a la parrilla con dúo de puré de patatas 16,00€

Bacalao a baja temperatura con huerta multicolor y cremita de guisantes 14,00€

Lubina al grill con tiras de calabacín, pimientos ahumados y consomé de gambas 16,00€

CARNES

Solomillo de ternera, granada de berenjena y manzana con salsa de sidra
18,00€

Confit de carrilleras de cerdo trufada, puré de chirivía y setas salteadas 14,00€

Costillar de cordero asado con “herbes mesclades”, milhojas de patatas y
bulbo de hinojo braseado 17,00€

POSTRES

Vasito de tiramisú con helado de café 4,00€

Tartita de chocolate y frambuesa con helado de cacao y palo 4,50€

Fresas en texturas Miramar 4,00€

Tarta de queso mahonés con cúpula de limón y canela, algodón de azúcar y
helado de moras 4,50€

10% IVA Incluido

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