Carta Restaurante Miramar

Departamentos de Cocina y Restauración

E

ENTRANTES FRÍOS

Tiradito de salmón y caballa con leche de tigre y espuma de maracuyá	8,00€
Tatín de tomatitos con pesto, bolitas de queso de cabra y membrillo, gel de chutney de tomate amarillo y arena de remolacha	7,00€
Trempó de garbanzos crujientes con mango y mejillones en escabeche casero, esferificación de piña con brocheta de langostinos y vieiras	8,00€

ENTRANTES CALIENTES

Huevo a baja temperatura con mollejas ahumadas, salsa de *mesclat* y setas salteadas	7,00€
Arroz cremoso con verduras salteadas al curry, alioli de coco y aire de cardamomo	7,00€
Ravioloni rellenos de *camaiot*, queso mahonés y pera, con salsa de trompetillas y sobrasada	7,50€

PP

PESCADOS

Merluza confitada, caldo cítrico de pescado y setas con caviar de frambuesa y naranja	16,00€
Rodaballo a la parrilla con salsa glaseada de *sa padrina* y laminado de hortalizas	17,50€
Rape relleno de mariscos con hinojo, costra de frutos secos con salsa de huevas	18,50€

CARNES

Codillo asado con salsa de caracoles y hierbabuena con puré de apio nabo y col lombarda encurtida	17,50€
Lingote de paletilla de cordero, espinacas y sobrasada con salsa de *arroz brut*	17,50€
Solomillo de ternera, salsa de albaricoque con rosa de patatas y orejones	19,00€

POS

POSTRES

Coquita de cerezas con salsa de canela y helado de yogurt con amarenas	5,00€
Pavlova de frambuesas con trufa de chocolate blanco y fresas, sorbete de naranja y cava	4,50€
Canutillo de ensaimada relleno de crema de moscatel con helado de almendras y algarroba	5,00€
Xuxo relleno de nuestra Nutella, gelatina de pistacho, helado de chocolate, pistacho y ron Amazonas	5,00€

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

IVA Incluido