

### **Para Empezar**

Jamón de jabugo con pan tomate

Bombón de foie con caviar de salmón, langostinos y coulis de mango

Nuestras croquetas caseras (bacalao, jamón y cepes)

### **ENTRANTES FRÍOS**

Tartar de bacalao con pasas, piñones y ajos tiernos confitados

Ensalada de pulpo y escarola con vinagreta de frutos secos

Ensaladas con tempura de berenjena rellena de queso de cabra y piñones sobre mermelada

Ensalada con sardina ahumada, alcachofas en escabeche y granadas

### **ENTRANTES CALIENTES**

Navajas con salsa de jengibre, miel y limón

Calamar plancha con ajos tiernos y espárragos

Crema de setas al aroma de trufa blanca

Gambas a la plancha

Vieiras con lentejas del Puig y aceite de trufas

Huevo poché ahumado, alcachofas y jamón

Canelones caseros de carne y foie

### **ARROCES**

Arroz meloso con bogavante y cepes

Arroz negro de sepia, trompetas de la muerte y ajos tiernos

Arroz de Carabineros y múrgulas

Paella Miramar

### **PESCADOS**

Bacalao confitado, puré de boniato y espuma de oliva negra

Merluza con alcachofas en texturas

Salmón con piel crujiente de sésamo y wok de verduras

Rodaballo, cebolla confitada con orejones, piñones, pasas y ciruelas

Medallones de rape con romesco y patatas

### **CARNES**

Solomillo, berenjena ahumada, espárragos trigueros y nube de queso Idiazabal

Cordero confitado su jugo aromatizado, crema de castañas y chips de yuca

Tacos de presa ibérica, calabaza y mandarina

Magret de pato, puré de manzana acida y salsa de ratafia

Entrecote al cabernet sauvignon y milhojas de patata y parmesano

Steak Tartar ejecutado en sala

### **Nota:**

**La cocina de Miramar al igual que su servicio se distingue por ser una cocina de autor sin dejar de lado a la cocina tradicional, acompañada de una selecta carta de vinos internacional, pudiendo hacer un maridaje a su medida.**

**Estamos encantados de recibirles en el mejor balcón de Barcelona**

**Un saludo de todo el equipo de Miramar y les desea que sea de su agrado**

*Director: Carles Camps / Cheff: Mauro Freire / 1er Maitre : Rodrigo Farias*