



RESTAURANTE ABIERTO 7 DÍAS A LA SEMANA - TODO EL AÑO



- Cóctel del momento - Ver Pizarra -

## TODOS LOS CÓCTELES CLÁSICOS ESTÁN DISPONIBLES BAJO PETICIÓN. 11€

Mojito, Caipirinha, Piña Colada, Cosmopolitan, Marguarita, Porn Star Martini, Daiquiri, Expresso Martini, Mai Tai, Tequila Sunrise... (+ valor fresa, framboise, pasión + 2€)

## NOS COCKTAILS SIGNATURE 13€

### MARTINI DE ESTRELLA DE MELOCOTÓN

Vodka Avao, licor de melocotón y puré, vainilla, lima, chorrito de prosecco.

### MIR XAO

Sake, Soho, Lichi, Kalamansi, Hibisco

### SILVERITA

Tequila Padrón Reposado, pepino, sirope de agave, cilantro, lima.

### MAR CLARO

Ron cubano, Malibú, mango, vaina de vainilla, flor de naranjo, lima

## NUESTROS CÓCTELES (sin alcohol) 9€

### PUNCH PARADISE

Mezclar jugos de frutas según el estado de ánimo del barman.

### MOJITO VIRGEN

Menta fresca, azúcar de caña, lima, agua con gas  
(+ valor fresa o maracuyá + 2€)

### COLADA VIRGEN

Jugo de piña, crema de coco

## NUESTRAS "MULAS" 12€



### AGRI'MULE

Ginebra Hendrick's, mandarina, bitter de naranja, lima, azúcar de caña, cerveza de jengibre

### MULA DEL CARIBE

Ron cubano, maracuyá, caramelo, lima, cerveza de jengibre.

### MONO'MULE

Whisky Monkey Shoulder, amaretto, frambuesas, grosellas, citron vert, cerveza de jengibre

## LAS ESPECIALIDADES DE MIRAMAR

### ABIERTO LIBRE

Ginebra Avao, Coca-Cola, Lima

10 €

### SANGRÍA DE MIRAMAR

vaso de 50 cl



9 €

### MIRAMAR SPRITZ

Licor Saint Germain, prosecco, arándano, menta fresca, agua con gas

11 €

## NUESTROS "SPRITZ" 10€

### APÉROL'SPRITZ

Aperol, prosecco, rodaja de naranja, agua con gas

### PASIÓN'SPRITZ

Passoa, prosecco, maracuyá, agua con gas

### AMERICANO SPRITZ

Americano, prosecco, rodaja de naranja, agua con gas

### AVAO FIZZ SPRITZ

Ginebra Avao, lima, azúcar de caña, prosecco, agua con gas.





## NUESTROS GIN-TONICS

12€

Servido con tónica premium

### EL JARDINERO

Pomelo, naranja

### EL GRAN CABARET DE HENDRICK

Pera, salvia

### HENDRICK'S

Pepino, bayas de enebro



### AVAO 1137 BARCELONA - GINEBRA SECA DE LONDRES

Frutos rojos y cítricos. (Sin gluten y vegano)

EXCLUSIVA MIRAMAR

## NUESTROS WHISKIES 4 CL

|              |                           |      |
|--------------|---------------------------|------|
| JACK DANIELS | Estados Unidos - "Whisky" | 10 € |
|--------------|---------------------------|------|

|                     |                                |      |
|---------------------|--------------------------------|------|
| GLENFIDDICH 18 AÑOS | Escocia - Whisky de pura malta | 16 € |
|---------------------|--------------------------------|------|

|          |                  |      |
|----------|------------------|------|
| HATOZAKI | Japón - Mezclado | 12 € |
|----------|------------------|------|

|                  |                       |      |
|------------------|-----------------------|------|
| BALVENIE 12 AÑOS | Escocia - Double Wood | 11 € |
|------------------|-----------------------|------|

|                 |                         |      |
|-----------------|-------------------------|------|
| HOMBROS DE MONO | Ecosse - Malta mezclada | 12 € |
|-----------------|-------------------------|------|

## NUESTROS RONES 4 CL

|                        |      |      |
|------------------------|------|------|
| ESPECIAL HABANA 7 AÑOS | Cuba | 12 € |
|------------------------|------|------|

|                   |                                               |      |
|-------------------|-----------------------------------------------|------|
| SÉCHA DE LA SILVA | Granos de cacao de Guatemala (caña de azúcar) | 12 € |
|-------------------|-----------------------------------------------|------|

|        |                                       |      |
|--------|---------------------------------------|------|
| RON 66 | Ron catalán, barricas viejas de Maury | 14 € |
|--------|---------------------------------------|------|

|                  |           |      |
|------------------|-----------|------|
| ZACAPA SOLERA 23 | Guatemala | 14 € |
|------------------|-----------|------|

|           |                                                  |      |
|-----------|--------------------------------------------------|------|
| RON JM XO | Ron de Martinica, añejado en barricas de Bourbon | 18 € |
|-----------|--------------------------------------------------|------|

## NUESTROS APERITIVOS

|                       |     |
|-----------------------|-----|
| ANÍS "HENRI BARDOUIN" | 5 € |
|-----------------------|-----|

El pastis "Grand cru"

|              |     |
|--------------|-----|
| ANÍS Ricardo | 4 € |
|--------------|-----|

|               |     |
|---------------|-----|
| VINOS COCIDOS | 6 € |
|---------------|-----|

Martini, Byrrh, Campari, Suze, Oporto

|                        |     |
|------------------------|-----|
| VINOS DULCES NATURALES | 6 € |
|------------------------|-----|

Ámbar Rivesaltes, Moscatel

|             |     |
|-------------|-----|
| VINO BLANCO | 6 € |
|-------------|-----|

Grosella negra, mora, melocotón, frambuesa

|               |      |
|---------------|------|
| KIR CHAMPAGNE | 12 € |
|---------------|------|

Grosella negra, mora, melocotón, frambuesa

|           |       |
|-----------|-------|
| AMERICANO | 8,5 € |
|-----------|-------|

Campari, martini rojo, agua con gas

|         |      |
|---------|------|
| NEGRONI | 10 € |
|---------|------|

Campari, martini rojo, ginebra

|                                          |     |
|------------------------------------------|-----|
| SANGRÍA MAISON DU MIRAMAR (VASO) - 50 CL | 9 € |
|------------------------------------------|-----|

|                                     |     |
|-------------------------------------|-----|
| PONCHE DE LA CASA "ESPECIAL HABANA" | 8 € |
|-------------------------------------|-----|

|            |     |
|------------|-----|
| TÚ GOLPEAS | 8 € |
|------------|-----|





## VINOS TINTOS

75 cl

**CUVÉE MIRAMAR "LOBSTER"** 22 €  
Côtes du Roussillon - Mourvèdre - Cabernet - Sauvignon

**CASTILLO DE LOS HOSPICIOS - ARTEMIS CUVÉE** 24 €  
Côtes du Roussillon - Mourvèdre - Cabernet - Sauvignon

**CLOS DES FÉES - MODESTO** 26 €  
Côtes du Roussillon - Syrah - Garnacha negra - Cariñena

**DOMAINE THUVENIN CALVET - CUVÉE CONSTANCE** 27 €  
Pueblos de Côtes du Roussillon - Garnacha negra - Cariñena

**RESERVA TRIMBACH** 49 €  
Alsacia - Pinot Noir

**DOMAINE DE L'ARCA - CUVÉE NAZARIUS** 29 €  
Costas Catalanas - Cariñena

**LA PRECEPTORÍA - COUME MARIE** 32 €  
AOP Maury Sec - Garnacha negra - Cariñena

**SAUMUR CHAMPIGNY - LAS NUEVAS ROCAS** 39 €  
Loira - Cabernet Franc

**DOMAINE LAFAGE - CUVÉE MOUTOU** 38 €  
IGP Costas Catalanas - Garnacha - Syrah

**CASA DE LOS ALEJANDRINOS DE CROZES-HERMITAGE** 39 €  
Hermitage de Crozes - Syrah

**GÉRARD BERTRAND - CIGALUS** 59 €  
País de Occitania - Cabernet - Merlot - Syrah

**RECTORY ESTATE "SEA SIDE"** 42 €  
AOP Collioure - Syrah - Garnacha negra

**BORDEAUX HAUT MARBUZET 2020** 98 €  
AOC Saint-Estèphe - Merlot - Cabernet Sauvignon - Verdot



## VINOS BLANCOS

50 cl 75 cl

**CUVÉE MIRAMAR "LANGOSTA"** 22 €  
Côtes du Roussillon - Moscatel Seco - Viognier

**CASTILLO DE LOS HOSPICES - CUVÉE MAIA** 19 € 24 €  
Côtes du Roussillon - Garnacha blanca - Macabeo

**DOMINIO LAFAGE - CADIRETA** 25 €  
Côtes Catalanes - Chardonnay envejecido en barrica

**DOMAINE THUVENIN CALVET - CUVÉE CONSTANCE** 27 €  
Costa Catalana - Macabeo - Garnacha Blanca

**CLOS DEL REY - SABINA** 28 €  
Côtes du Roussillon - Garnacha Blanca - Garnacha Gris

**LA PRECEPTORÍA - COUME MARIE** 35 €  
DOP Côteaux Languedoc - Garnacha blanca - Macabeo - Garnacha gris

**DOMAINE DE L'ARCA - CUVÉE DE ARENISCA BLANCA** 31 €  
Costa Catalana - Macabeo - Garnacha Blanca

**CASTILLO DE LOS HOSPICIOS - GRANDE TERRE** 36 €  
Côtes du Roussillon - Garnacha blanca - Macabeo

**FINCA CLOS DES FÉES - LAS BRUJAS** 39 €  
Côtes du Roussillon - Garnacha blanca - Vermentino  
Roussanne - Macabeo

**SANCERRE - DOMINIO MILLERIOUX** 45 €  
Sancerre - Sauvignon Blanc

**CHABLIS - DOMAINE WILLIAM FÈVRE** 49 €  
Chardonnay de Chablis

**FINCA GÉRARD BERTRAND - CIGALUS** 59 €  
IGP Aude Haute Rive - Chardonnay - Viognier - Sauvignon





## VINOS ROSADOS

50 cl 75 cl

### CUVÉE MIRAMAR "LANGOSTA"

22 €

Côtes du Roussillon - Garnacha - Cabernet - Sauvignon

### DOMINIO LAFAGE - GALICA

29 €

Côtes du Roussillon - Garnacha Gris y Negra

### HOSPICIOS DE CANET - CUVÉE GAÏA

19 € 24 €

Côtes du Roussillon - Garnacha negra - Syrah

### MIRAVAL

36 €

Costas de Provenza - Cinsault - Garnacha

## VINOS POR COPA

14 cl

### BLANCO

Miramar "Langosta" cosecha

4,5 €

Finca Lafage Cadireta

5 €

### COLORETE

Miramar "Langosta" cosecha

4,5 €

Domaine Thuvenin Calvet - Cuvée Constance

5 €

### ROSA

Miramar "Langosta" cosecha

4,5 €



## LOS CHAMPAGNES

75 cl

### MERCIER BRUT

72 €

De la casa Moët & Chandon

### MOËT & CHANDON - CUVÉE IMPÉRIAL - BRUT

95 €

### "R" DE RUINART - GROSS

110 €

### RUINART BLANC DE BLANCS

160 €

## LAS COPAS

12 cl

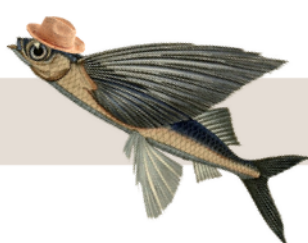
### MERCIER BRUT

12 €

De la casa Moët & Chandon

### PROSECCO

6 €



## LAS PISCINAS

20 cl

### ROSADO - CUVÉE MIRAMAR LANGOSTA

7 €

### MERCIER BRUT

18 €

De la casa Moët & Chandon

## NUESTRAS CERVEZAS DE BARRIL

30 cl 50 cl

### ESTANQUE ESTRELLA "FLECHA"

5 € 9 €

### ESTRELLA COMLOT IPA

6,5 € 11 €

## NUESTRAS CERVEZAS EMBOTELLADAS

33 CL

### CERVEZA CANIGO

7 €

### DESPERADOS & TRANCHE DE CITRON VERT

6,5 €

### GRIMBERGEN "BLANCO" Y RODAJA DE LIMÓN

7,5 €

### DEMONIO

7,5 €

### CERVEZA BLANCA ERDINGER - 50 CL

9 €

Cerveza de trigo



## NUESTROS DIGESTIVOS 4 CL

|                                           |      |
|-------------------------------------------|------|
| CAFÉ IRLANDÉS - PADDY                     | 11 € |
| CAFÉ CUBANO                               | 11 € |
| OBTENER 27 - 6 CL                         | 10 € |
| AMARETTO                                  | 10 € |
| BAILEYS                                   | 9 €  |
| CARTÓN AGUA DE VIDA Ciruela mirabel, pera | 12 € |
| COÑAC XO DELAMAIN                         | 19 € |
| BAJO ARMAGNAC LAUBADE                     | 12 € |
| COÑAC RÉMY MARTIN VSOP                    | 12 € |
| CALVADOS CHÂTEAU DU BREUIL                | 12 € |
| GRAN MARNIER                              | 8 €  |

## NUESTROS SOFTS

|                                                                                   |       |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-------|
| PORCIÓN DE PEPSI COLA - 33 CL                                                     | 4,5 € |
| PEPSI MAX TRANCHE - 33 CL                                                         | 4,5 € |
| ORANGINA - 25 CL                                                                  | 4,5 € |
| OASIS TROPICAL - 25 CL                                                            | 4,5 € |
| TÉ HELADO CASERO - 30 CL                                                          | 6 €   |
| TÉ HELADO - 25 CL                                                                 | 4,5 € |
| TÓNICO LONDON ESSENCE - 20 CL                                                     | 5 €   |
| SCHWEPES CÍTRICOS - 25 CL                                                         | 5 €   |
| RED BULL - 25 CL                                                                  | 6 €   |
| FANTA NARANJA - 25 CL                                                             | 4,5 € |
| PERRIER TRAMO - 33 CL                                                             | 4,5 € |
| JARABE DE AGUA - 30 CL                                                            | 4 €   |
| DIABOLO - 30 CL                                                                   | 4,5 € |
| JUGO DE FRUTA (A ELECCIÓN)<br>Naranja, fresa, piña, manzana, albaricoque, tomate. | 4,5 € |
| AGUAS - 70 CL Mondariz con o sin gas                                              | 5 €   |

## NUESTRAS BEBIDAS CALIENTES

|                                       |       |
|---------------------------------------|-------|
| EXPRESSO O DECA LAVAZZA PREMIUM       | 2,2 € |
| CAFÉ CRÈME O CREMA DESCAFEINADA       | 4,5 € |
| CHOCOLATE CALIENTE MIRAMAR            | 5 €   |
| CAPUCHINO                             | 4,5 € |
| CAFÉ O CHOCOLATE VIENÉS               | 5 €   |
| TÉ DE MENTA AL ESTILO DE MARRAKECH    | 5,5 € |
| INFUSIÓN - VERBENA, TILO O MANZANILLA | 5 €   |

Abierto por la tarde de jueves a domingo.

## LA CABAÑA DE OSTRAS



|                                                                                                                                          |            |             |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|-------------|
| <b>OSTRAS</b>                                                                                                                            | <b>x 6</b> | <b>x 12</b> |
| Desde Leucate                                                                                                                            | 12 €       | 24 €        |
| Fine de Claire No. 3                                                                                                                     | 15 €       | 30 €        |
| <b>LANGOSTA DEL VIVIER</b>                                                                                                               |            | 45 €        |
| mayonesa casera                                                                                                                          |            |             |
| <b>CANGREJO</b>                                                                                                                          |            | 24 €        |
| mayonesa casera                                                                                                                          |            |             |
| <b>EL PLATO DE MARISCOS</b>                                                                                                              |            | 21 €        |
| 3 ostras Leucate, 3 camarones, 3 caracoles, 3 mejillones                                                                                 |            |             |
| <b>EL RAMO DE CAMARONES</b>                                                                                                              |            | 20 €        |
| mayonesa casera                                                                                                                          |            |             |
| <b>LA BANDEJA PEQUEÑA</b>                                                                                                                |            | 41 €        |
| 6 ostras Leucate, 6 ostras Fine de Claire n.º 3, 9 camarones, 9 caracoles, 2 langostinos, mejillones y almendras                         |            |             |
| <b>LA MESETA DE TOURTEAU</b>                                                                                                             |            | 65 €        |
| La bandeja pequeña + 1 cangrejo                                                                                                          |            |             |
| <b>EL PLATO DE LANGOSTA DE VIVIER</b>                                                                                                    |            | 86 €        |
| Plato pequeño + 1 langosta del tanque                                                                                                    |            |             |
| <b>LA BANDEJA DE CRUSTÁCEOS</b>                                                                                                          |            | 96 €        |
| 6 langostinos, 1 cangrejo, 1 langosta del tanque, 12 camarones y 12 buccinos                                                             |            |             |
| <b>LA MESETA DE MIRAMAR</b>                                                                                                              |            | 130 €       |
| 12 ostras Fine de Claire n.º 3, 12 ostras Leucate, 1 langosta del tanque, 6 langostinos, 1 cangrejo, 12 camarones, mejillones, almendras |            |             |



### PLATO DE ROLLITOS DE PRIMAVERA

|                                                          |      |
|----------------------------------------------------------|------|
| Pollo, ensalada, menta, salsa para rollitos de primavera |      |
| 4 rollitos de primavera                                  | 10 € |
| 8 rollitos de primavera                                  | 19 € |

|                                             |      |
|---------------------------------------------|------|
| <b>NUESTRAS TORTITAS DE BACALAO CASERAS</b> | 14 € |
| salsa criolla                               |      |

|                                       |      |
|---------------------------------------|------|
| <b>BOWLS DE CHIPIRONES FRITS</b>      | 17 € |
| Cilantro, jengibre, mayonesa japonesa |      |

|                                                                                                              |      |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| <b>TABLERO DE "INVITACIÓN DE VIAJE"</b>                                                                      | 22 € |
| Rollitos de primavera de pollo, tempura de camarones, samosa de carne, buñuelos de bacalao, salsa agri dulce |      |

|                                                                                                                                                                 |      |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| <b>TABLA DE EMBUTIDOS AHUMADOS DE LA COSTA</b>                                                                                                                  | 27 € |
| Eglefino ahumado, rillettes de gambas ahumadas caseras, hummus de atún, piquillos de marisco, atún ahumado, croquetas de langosta, salmón ahumado y pan de pita |      |

|                                                                                                                                                                           |      |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| <b>TABLA DE EMBUTIDOS DE TIERRA</b>                                                                                                                                       | 27 € |
| Paleta ibérica de cebo, terrina de Fabien, sopa picante de Mallorca AOP, látigo catalán de Díaz, tomate de leche de oveja, croquetas de setas, condimentos, pan de pueblo |      |



|                                                                                                                          |      |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| <b>TABLERO "MEDITERRÁNEO"</b>                                                                                            | 21 € |
| Hummus de garbanzos casero, straciatella artesanal, pesto de albahaca, rillettes de gambas ahumadas caseras, pan de pita |      |



### EL CLÁSICO CÉSAR

18 €

Lechuga romana, filetes de pollo frito, huevo duro, cebollas crujientes, tocino a la parrilla, tomates cherry, parmesano fresco, crutones, aderezo César

### CÉSAR CON GAMBAS

23 €

Lechuga romana, gambas panko, huevo duro, cebolla crujiente, tomates cherry, parmesano fresco, crutones, aderezo César

### ENSALADILLA RUSA CON LANGOSTA

19 €

Verduras mixtas, mayonesa de yuzu, carne de pescado y langosta, palitos de pan artesanales

### LA HERMOSA TERRINA DE FABIEN

16 €

Terrina casera de foie gras y pistachos, salsa remoulade de apio, huevo duro

### TARTAR DE ATÚN SASHIMI AL ESTILO TAILANDÉS 19 €

Jengibre, yuzu, aceite de sésamo, palitos de pan artesanales

### CARACOL DE BORGOÑA “LABEL ROUGE”

X 6

12 €

X 12

24 €

### SALMÓN MARINADO GRAVELAX 1137 BARCELONA EN SALSA REMOULADE

18 €

Salmón marinado con eneldo, vodka marinado, apio, crema ligera

### LA HERMOSA BURRATA DE PUGLIA 125 G

17 €

Tomates confitados, higos, pesto casero, palitos de pan artesanales



## MENÚ INFANTIL



Pescado y patatas fritas caseros o  
nuggets de pollo con copos de maíz

15€

Papas fritas frescas o espaguetis

Helado (1 bola a elegir) o Mini bizcocho  
de chocolate

## SUPLEMENTO PARA GUARNICIONES

5€

arroz tailandés  
Espaguetis  
Ensalada verde

Verduras del día  
Papas fritas frescas  
Patatas nuevas

## SUPLEMENTOS PARA SALSAS

Alioli  
Pimienta  
Tigre llorando

1,5€



## EL RINCÓN DEL CHEF

### AÑO DE SASHIMI REBOZADO EN MISO 27 €

Costra de wasabi, ensalada de algas y arroz tailandés aromático

### ROUGAIL "SALCHICHA CATALANA" 23 €

Salchicha ahumada, arroz tailandés bien especiado y fragante.

### TAJINE DE RAPE CON LIMONES EN CONSERVA 27 €

Colas de rape, reducción en cazuela de barro, chiles pequeños, dátiles

### SALMÓN CON ACEDERA "EL CLÁSICO" 26 €

Reducción de salsa cremosa de acedera, patatas al vapor



## LANGOSTA DE ESQUINA

### ZARZUELA DE BOGAVANTE DEL VIVIER (mini 2 personas) 39 €

Rape, langosta de pecera, calamares, cigalas, gambas, mariscos variados, patatas

*por persona*

### ESPAGUETIS CON BOGAVANTE DE LE VIVIER 33 €

½ langosta del tanque, bisqué casero, almendras, cocidas a fuego lento en una cazuela

### NUESTRO RISOTTO REVISITADO EN UNA OLLA DE FONDU 32 €

Parmesano, langosta del tanque "simplemente"

### LA LANGOSTA DEL VIVIER

Ver pizarra

Según disponibilidad, bretona o canadiense, y patatas fritas frescas.

### EL ROLLO DE LANGOSTA 26 €

Carne de langosta y pescado, mayonesa de estragón, cebollino, mostaza antigua, pan brioche y patatas fritas frescas.



## NUESTRAS CARNES

### NUESTRO TIGRE LLORANDO 25 €

Carne tierna, una salsa cuyo secreto conocen, cacahuetes y arroz tailandés aromático.

### FILETE DE RES ROSSINI 36 €

Filete de ternera, foie gras a la plancha, salsa de trufa y patatas nuevas

### LIBREA DE PLUMAS DE CERDO IBÉRICO DE CUBA 26 €

Salsa Coca-Cola, lima, ron cubano - Papas fritas frescas

### SELECCIÓN EXCEPCIONAL DE RIBEYE "RUBIE" 300 G 29 €

Salsa de pimienta y papas fritas frescas

### PECHUGA DE PATO DEL SUROESTE 27 €

Teriyaki lacado y patatas baby

### LA HAMBURGUESA MIRAMAR 19 €

Pan de maíz orgánico de nuestro panadero, 180 g de filete de res molida "fresca", queso cheddar, ensalada, cebollas confitadas, tomates y nuestra salsa "de la casa"

### EL CURRY DE CORDERO DE MIRAMAR 25 €

Con especias vadouvan y arroz tailandés



### CURRY VERDE

20 €

Camarones pelados, filetes de pollo, verduras crujientes, cilantro, crema de coco y arroz tailandés aromático.

### TIERRA Y MAR

20 €

Camarones pelados, filetes de pollo, fideos chinos, salsa satay, cilantro, verduras mixtas.

### EL WOK VEGETARIANO

19 €

Fideos chinos, verduras crujientes, tofu, cebollas crujientes, cilantro.



## NUESTRA FAMOSA PARRILLA DE MARISCOS EN "COUASSES"

Servido con salsa virge de limón

### KILO DE GAMBAS SALVAJES (15/16 UDS)

39 €

Servido con mayonesa casera, salsa cóctel y papas fritas frescas.

### LA BANDEJA DE MARISCOS

26 €

Mejillones, almejas, navajas, berberechos, salsa virge y patatas fritas frescas

### LA PLANCHA MIRAMAR

33 €

4 gambas salvajes, calamares, vieiras, navajas, berberechos, almejas, mejillones bouchot, verduras de temporada, alioli casero

### LA PLANCHA MIRAMAR HOMARD

56 €

1/2 langosta del tanque, 4 gambas salvajes, calamares, vieiras, navajas, berberechos, almejas, mejillones bouchot, verduras de temporada, alioli casero

### LA PLANXA ROYALE (mini 2 personas)

65 €

1 langosta del acuario, 1 cangrejo de río, 2 gambas salvajes, 2 cigarras, 2 cigalas, berberechos, almejas, mejillones bouchot, verduras de temporada, alioli casero



## NUESTRA FAMOSA PARRILLA DE PESCADO EN "CORCHO"

Servido con salsa virge de limón

### LA PARRILLADE SEGÚN LA LLEGADA DEL DÍA 32 €

3 filetes de pescado fresco, mariscos variados, 1 langostino salvaje, salsa virge, guarnición de temporada, alioli casero

### LA LOTTE (RAPETTE)

28 €

Rape entero pequeño, mariscos variados, gambas salvajes, salsa virge, guarnición del día, alioli casero

### PESCADO DE LA SUBASTA

Ver pizarra

(Según disponibilidad) Salsa virgen, guarnición del día.

### REFINAMIENTO

28 €

Dorada entera, marisco variado, 1 gamba salvaje, salsa virge, guarnición del día, alioli casero





### CREMA CATALANA

Con flor de azahar



8 €

### CAFÉ MUY GOURMET

Mignardises según el estado de ánimo del pastelero

9,5 €

### TÉ GOURMET AL ESTILO MARRAKECH

Pasteles marroquíes caseros, té de menta fresca

9,5 €

### CORAZÓN DE FONDANT DE CHOCOLATE

y una bola de helado de rousquille

8,5 €

### PROFITEROLES XXL

Vainilla bourbon, chocolate caliente casero

10 €

### BROCHETA DE FRUTA FRESCA Y CHOCOLATE CASERO

11 €

## PARA GOURMETS, PARA COMPARTIR O NO...

### LA MEGA MOUSSE DE CHOCOLATE "CÉMOI"

14 €

### Y BIG BABA

Jarabe de ron preparado

16 €

### LA ENORME GALLETA DE NUEZ

15 €

### ANIVERSARIO DE MIRAMAR *(mini 2 personas)*

Surtido de mini postres y espumosos

9,5 €  
por persona

## LOS PANQUEQUES

### NUTELLA

5 €

### CHOCOLATE CASERO

5 €

### LIMÓN, AZÚCAR DE CAÑA

5 €

### CREMA DE CASTAÑAS

5 €

### GRAN MARNIER

8 €

### EL CANIGÓ

Crema de castañas, almendras tostadas, nata montada

7 €

### CHOCO COCO

Chocolate casero, coco rallado, bola de helado de coco, crema batida

7 €

### MIRAMAR

Helado de caramelo de mantequilla salada, almendras tostadas, salsa de caramelo, crema batida

8 €

### SUPLEMENTO CASERO DE CREMA CHANTILLY

1,5 €



## HELADOS SUNDAES

### DAMA BLANCA

11 €

3b. Vainilla, chocolate casero, conchas de chocolate, crema batida casera

### CHOCOLATE O CAFÉ DE LIEJA

11 €

2b. chocolate o café, 1b. vainilla, extracto de chocolate o café casero, crema batida casera

### VACHERIN

11 €

1b. caramelo, 1b. crujiente, 1b. vainilla, avellanas, merengues, coulis de caramelo, crema batida casera

### DESPUÉS DE LAS OCHO

12 €

2b. menta con chocolate, menta, crema batida, salsa de chocolate

### GENEROSIDAD

12 €

1b. coco, 1b. chocolate, 1b. crujiente, chocolate casero, polvo de coco, bounty, crema batida casera

### FRESA MELBA

12 €

1b. vainilla, 2b. fresa, fresas frescas, coulis de frutos rojos, crema batida casera

### BANANA SPLIT

12 €

1b. fresa, 1b. chocolate, 1b. vainilla, plátano fresco, chocolate casero, crema batida casera

### TODAS LAS FRUTAS

12 €

1b. coco, 1b. fresa, 1b. frambuesa, piña fresca, frambuesas, coco, coulis de frambuesa, macarrones pequeños

### LA MIRAMAR

16 €

1b. maracuyá, 1b. frambuesa, 1b. melocotón, almendras tostadas, macarrones pequeños, champán

## SABORES DE HELADOS Y SORBETES

1 BOLA - 3 €

VAINILLA FRESA

CAFÉ GROSELLA

FRAMBUESA LIMA COCO

NEGRA CHOCOLATE

MARACUYÁ MENTA

RON PASAS AVELLANA

CHOCOLATE VID

NUEZ PISTACHO

MELOCOTÓN CARAMELO

CRUJIENTE

SALADO

## NO HAY ACUERDOS SORBETES, HELADOS Y LICORES

-SORBETE DE LIMÓN Y VODKA

-SORBETE DE GROSELLA NEGRA Y  
MIRABELLE

-HELADO DE RON CON PASAS Y RON SECHA  
DE LA SILVA.

15€