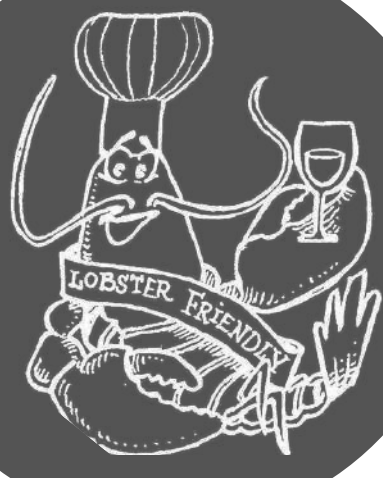




LE MIRAMAR

BRASSERIE GOURMANDE



RESTAURANT OUVERT 7J/7 - À L'ANNÉE



- Cóctel del Momento - Ver Pizarra -

TODOS LOS COCTELES CLASICOS ESTAN DISPONIBLES BAJO PETICION

12€

Mojito, Caipiriña, Piña Colada, Cosmopolitan, Margarita, Porn Star Martini, Daiquiri, Espresso Martini, Mai Tai, Tequila Sunrise... (+ fresa, frambuesa, maracuyá + 2€)

NUESTROS COCTELES DE AUTOR

14€

PEACH STAR MARTINI

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

MIR XAO

Sake, Soho, lichi, calamansi, hibisco

SILVERITA

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

CLAR MAR

Ron cubano, Malibu, mango, vaina de vainilla, flor de azahar, lima

MOCKTAILS

(sin alcohol)

9€

PUNCH PARADISE

Mezcla de zumos de fruta según el ánimo del barman

VIRGIN MOJITO

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

VIRGIN COLADA

Zumo de piña, crema de coco

NUESTROS “MULES”



12€

AGRUM’MULE

Ginebra Hendrick's, mandarina, bitter de naranja, lima, azúcar de caña, ginger beer

CARIBBEAN’MULE

Ron cubano, maracuyá, caramelo, lima, ginger beer

MONKEY’MULE

Whisky Monkey Shoulder, amaretto, frambuesas, grosellas, lima, ginger beer

NUESTRAS ESPECIALIDADES MIRAMAR

AVAO LIBRÉ

Ginebra Avao, cola, lima

11 €

SANGRIA DEL MIRAMAR

Copa de 50 cl



9 €

MIRAMAR SPRITZ

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

12 €

NUESTROS “SPRITZ”

11€

APÉROL’S PRITZ

Aperol, prosecco, rodaja de naranja, agua con gas

PASSION’S PRITZ

Passoa, prosecco, maracuyá, agua con gas

Martini rojo, Campari, prosecco, agua con gas
Americano, prosecco, rodaja de naranja, agua con gas

AVAO FIZZ SPRITZ

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





NUESTROS "GIN TONIC" 12€

THE GARDENER

Pomelo, naranja

HENDRICK'S GRAND CABARET

Pera, salvia

HENDRICK'S

Pepino, bayas de enebro



AVAO 1137 BARCELONA - LONDON DRY GIN

Frutos rojos y cítricos. (Sin gluten y vegano)

EXCLUSIVA MIRAMAR

NUESTROS WHISKIES 4 CL

JACK DANIELS Estados Unidos - "Whiskey" 10 €

GLENFIDDICH 18 AÑOS Escocia - Single Malt 16 €

HATOZAKI Japón - Blended 12 €

BALVENIE 12 AÑOS Escocia - Double Wood 11 €

MONKEY SHOULDERS Escocia - Blended Malt 12 €

NUESTROS RONES 4 CL

BACARDI CARTA ORO Cuba 10 €

SÉCHA DE LA SILVA Guatemala (caña de azúcar) granos de cacao 12 €

RHUM LXVI Ron catalán, viejas barricas de Maury 14 €

ZACAPA SOLERA 23 Guatemala 14 €

RHUM JM XO Ron martiniqués, envejecido en barrica de Bourbon 18 €

NUESTROS APERITIVOS

ANISADO "HENRI BARDOUIN" 5 €

El pastis "Grand Cru"

ANISADO 5 €

VINOS GENEROSOS 6 €

Martini, Byrrh, Campari, Suze, Oporto

VINOS DULCES NATURALES 6 €

Rivesaltes ámbar, Moscatel

KIR DE VINO BLANCO 6 €

Grosella negra, mora, melocotón, frambuesa

KIR DE CHAMPAGNE 14 €

Grosella negra, mora, melocotón, frambuesa

AMERICANO 10 €

Campari, martini rojo, agua con gas

NEGRONI 10 €

Campari, martini rojo, ginebra

SANGRIA CASERA DEL MIRAMAR (COPA) - 50 CL 9 €

PONCHE CASERO "BACARDI CARTA ORO" 10 €

TI PUNCH 10 €





VINOS TINTOS

75 cl

CUVÉE MIRAMAR "LOBSTER"

22 €

Côtes du Roussillon - Mourvèdre - Cabernet - Sauvignon

MOULIN DE GASSAC "GUILHEM"

24 €

IGP Pays d'Hérault - Syrah - Grenache - Carignan

CLOS DES FÉES - MODESTE

25 €

Côtes du Roussillon - Syrah - Grenache negro - Carignan

E 27 €

Côtes du Roussillon Villages - Grenache negro - Carignan

CHÂTEAU DES HOSPICES - CUVÉE ARTEMIS

26 €

Côtes du Roussillon - Mourvèdre - Cabernet - Sauvignon

DOMAINE LAFAGE - CUVÉE CAYROL

28 €

IGP Côtes Catalane - Carignan

LOIRE - SAINT NICOLAS DE BOURGUEIL

35 €

AOP Saint Nicolas de Bourgueil - Cabernet Franc



35 €

AOP Maury Sec - Grenache negro - Carignan

CÔTEAUX BOURGUIGNON - LOUIS JADOT

39 €

Borgoña - Pinot noir - Gamay - Servido fresco

SAINT JOSEPH - MAISON LES ALEXANDRINS

45 €

AOP Saint Joseph - Syrah

MAS AMIEL - CUVÉE VERTIGO

30 €

Côtes du Roussillon - Grenache - Syrah - Carignan

GÉRARD BERTRAND - CIGALUS

59 €

Pays d'OC - Cabernet - Merlot - Syrah

BORDEAUX CHATEAU CHAMBERT - 2018 MARBUZET

79 €

AOC Saint-Estèphe - Merlot - Cabernet Sauvignon

VINOS BLANCOS

50 cl 75 cl

CUVÉE MIRAMAR "LOBSTER"

22 €

Côtes du Roussillon - Muscat seco - Viognier

DOMAINE MOULIN DE GASSAC - GUILHEM

24 €

IGP Hérault - Roussanne - Rolle - Sauvignon

25 €

Côtes Catalanes - Chardonnay criado en barrica

21 € 26 €

Côtes du Roussillon - Grenache blanco - Macabeu

INSTANCE 26 €

Côtes Catalanes - Macabeu - Grenache blanco

31 €

Côtes du Roussillon - Grenache Blanco - Grenache Gris

LA PRÉCEPTORIE - COUME MARIE

35 €

AOP Côtes du Roussillon Villages - Grenache - Carignan

29 €

AOP Côtes du Roussillon - Grenache blanco - Macabeu - Vermentino

RE 36 €

Côtes du Roussillon - Grenache blanco - Macabeu

DOMAINE CLOS DES FÉES - LES SORCIÈRES

39 €

Côtes du Roussillon - Grenache blanco - Vermentino
Roussanne - Macabeu

SANCERRE - DOMAINE MILLERIOUX

39€

Sancerre - Sauvignon blanc

CHABLIS - LA CHABLISIENNE

45 €

Chablis Chardonnay

DOMAINE GÉRARD BERTRAND - CIGALUS

59 €

IGP Aude Haute Rive - Chardonnay- Viognier - Sauvignon





VINOS ROSADOS

50 cl 75 cl

CUVÉE MIRAMAR "LOBSTER"

22 €

Côtes du Roussillon - Grenache - Cabernet - Sauvignon

DOMAINE LAFAGE - GALICA

29 €

Côtes du Roussillon - Grenache Gris y negro

HOSPICES DE CANET - CUVÉE GAÏA

21 € 28 €

Côtes du Roussillon - Grenache negro - Syrah

STUDIO BY MIRAVAL

30 €

IGP Méditerranée - Cinsault - Grenache

VINOS POR COPA

14 cl

BLANCO

Cuvée Miramar "Lobster"

5 €

Domaine Moulin de Gassac "Guilhem"

5,5 €

Domaine Lafage Cadireta

6 €



TINTO

Cuvée Miramar "Lobster"

5 €

Moulin de Gassac "Guilhem"

5,5 €

Clos des Fées - Modeste

6 €

ROSÉ

Cuvée Miramar "Lobster"

5 €

Studio by Miraval

6 €

CHAMPAGNES Y BURBUJAS

75 cl

MAISON ROEDERER - CUVÉE THÉOPHILE"

70 €

"R" DE RUINART - BRUT

110 €

RUINART BLANC DE BLANCS

160 €

PROSECCO BLANC DE BLANCS "DIAMAS"

30 €

LAS COPAS

12 cl

MAISON ROEDERER - CUVÉE THÉOPHILE"

12 €

PROSECCO

6 €

LAS PISCINAS



20 cl

ROSÉ - CUVÉE MIRAMAR LOBSTER

7 €

ROSÉ - STUDIO BY MIRAVAL

9 €

MAISON ROEDERER - CUVÉE THÉOPHILE"

18 €

NUESTRAS CERVEZAS DE BARRIL

30 cl 50 cl

ESTRELLA DAMM "PILS"

6 € 10 €

TÉ FRIO CASERO - 30 CL

7 € 12 €

NUESTRAS CERVEZAS EN BOTELLA 33 CL

CERVEZA DEL CANIGO

7 €

DESPERADOS Y RODAJA DE LIMA

7 €

GRIMBERGEN "BLANCA" Y RODAJA DE LIMON

8 €

DUVEL

8 €

ERDINGER WEISSBIER - 50 CL

9 €

Blonde



NUESTROS DIGESTIVOS 4 CL

IRISH COFFEE - PADDY	11 €
CAFÉ CUBANO	11 €
GET 27 - 6 CL	10 €
AMARETTO	10 €
BAILEYS	9 €
AGUARDIENTE CARTRON Ciruela mirabel, Pera, Frambuesa	12 €
COGNAC XO DELAMAIN	19 €
BAS ARMAGNAC LAUBADE	12 €
COÑAC RÉMY MARTIN VSOP	12 €
CALVADOS CHÂTEAU DU BREUIL	12 €
GRAND MARNIER	8 €

NUESTROS REFRESCOS

PEPSI COLA CON RODAJA - 33 CL	4,5 €
PEPSI MAX CON RODAJA - 33 CL	4,5 €
ORANGINA - 25 CL	4,5 €
OASIS TROPICAL - 25 CL	4,5 €
TÉ FRIO CASERO - 30 CL	6 €
ICE TEA - 25 CL	4,5 €
LONDON ESSENCE TONIC - 20 CL	5 €
SCHWEPPES CITRICOS - 25 CL	5 €
RED BULL - 25 CL	6 €
FANTA NARANJA - 25 CL	4,5 €
PERRIER CON RODAJA - 33 CL	4,5 €
REFRESCO DE SIROPE - 30 CL	4 €
DIABOLO - 30 CL	4,5 €
ZUMOS DE FRUTA (A ELEGIR) Naranja, fresa, piña, manzana, albaricoque, tomate	4,5 €
AGUAS - 70 CL Mondariz sin gas o con gas	5 €

NUESTRAS BEBIDAS CALIENTES

ESPRESSO O DESCAFEINADO LAVAZZA PREMIUM	2,2 €
CAFÉ CON LECHE O DESCAFEINADO CON LECHE	4,5 €
EL CHOCOLATE CALIENTE DEL MIRAMAR	5 €
CAPPUCCINO	4,5 €
CAFÉ O CHOCOLATE VIENÉS	5 €
TÉ A LA MENTA ESTILO MARRAKECH	5,5 €
INFUSION - VERBENA, TILA O MANZANILLA	5 €

LA CABAÑA DE OSTRAS



LAS OSTRAS	X 6	X 12
De Leucate	12 €	24 €
Fine de Claire n.º3	15 €	30 €
BOGAVANTE - 500/600G		45 €
Mayonesa casera		
BUEY DE MAR		24 €
Mayonesa casera		
EL PLATO DE MARISCO		21 €
3 ostras de Leucate, 3 gambas, 3 bígaros, 3 mejillones		
EL RAMILLETE DE GAMBAS		20 €
Mayonesa casera		
EL PLATO PEQUEÑO		41 €
6 ostras de Leucate, 6 ostras fine de claire n.º3, 9 gambas, 9 bígaros, 2 cigalas, mejillones y almendras de mar		
EL PLATO DE BUEY DE MAR		65 €
El plato pequeño + 1 buey de mar		
EL PLATO DE BOGAVANTE		86 €
El plato pequeño + 1 bogavante		
EL PLATO DE CRUSTACEOS		96 €
6 cigalas, 1 buey de mar, 1 bogavante, 12 gambas y 12 bígaros		
EL PLATO MIRAMAR		130 €
12 ostras fine de claire n.º3, 12 ostras de Leucate, 1 bogavante, 6 cigalas, 1 buey de mar, 12 gambas, mejillones, almendras de mar		



PARA COMPARTIR O NO...

PLATO DE ROLLITOS

Pollo, ensalada, menta, salsa para rollitos

4 nems	10 €
8 nems	19 €

NUESTROS BUÑUELOS DE BACALAO CASEROS

Salsa criolla

BOL DE CHIPIRONES

Cilantro, jengibre, mayonesa japonesa

TABLA “INVITACION AL VIAJE”

Rollitos de pollo, tempura de gamba, samosa de ternera, buñuelos de bacalao, salsa agri dulce

TABLA “AHUMADOS DEL MAR”

Eglefino ahumado, rillettes de gambas ahumadas caseras, hummus de atún, piquillos del mar, atún ahumado, croquetas de bogavante, salmón ahumado y pan de pita

TABLA “EMBUTIDOS DE LA TIERRA”

Jamón de montaña curado 24 meses, la terrina de Fabien, sobrasada AOP Mallorca picante, fuet catalán casa Diaz, tomme de leche de oveja, croquetas de boletus, condimentos, pan de pueblo



Nuestros platos pueden contener alérgenos importantes; tiene una lista a su disposición, solicítela por favor.



NUESTRAS ENSALADAS

LA CÉSAR CLASICA 19 €

Lechuga romana, filetes de pollo fritos, huevo duro, cebolla crujiente, bacon a la parrilla, tomates cherry, parmesano fresco, picatostes, salsa César

LA CÉSAR CON GAMBAS 25 €

Lechuga romana, gambas panko, huevo duro, cebolla crujiente, tomates cherry, parmesano fresco, picatostes, salsa César

LA ENSALADILLA RUSA CON BOGAVANTE 19 €

Menestra de verduras, mayonesa de yuzu, carne de pescado y bogavante, colín artesano

LA TERRINA DE FABIEN 16 €

Terrina casera de foie gras y pistacho, apio remoulade, huevo duro

CARACOL DE BORGÑA "LABEL ROUGE"

X 6	12 €	X 12	24 €
-----	------	------	------

LA BURRATA DE APULIA 125G 19 €

Tomates cherry, higo, pesto casero, colines artesanos



NUESTROS TARTARES

EL TARTAR DE ATUN SASHIMI ESTILO TAILANDÉS 25 €

Jengibre, yuzu, aceite de sésamo, colín artesano y patatas fritas frescas

EL TARTAR DE SALMON ITALIANO 25 €

Parmesano - Tomates secos - Alcaparras

EL TARTAR DE TERNERA ESTILO BRASSERIE 27 €

Tartar de ternera de calidad cortado a cuchillo y patatas fritas frescas



MENU INFANTIL



Fish & chips casero o
nuggets de pollo con copos de maíz
Pimienta
Patatas fritas frescas o espaguetis

15€

Helado (1 bola a elegir) o mini coulant de chocolate

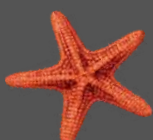
GUARNICIONES ADICIONALES

5€

Arroz tailandés
Espaguetis
Ensalada verde

Verduras del día
Patatas fritas frescas
Patatas grenaille

SALSAS ADICIONALES



Alioli
Pimienta
Tigre que llora

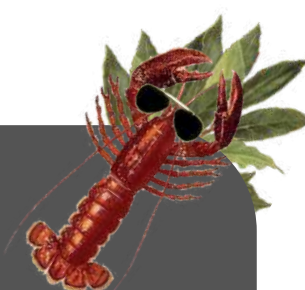
1,5€



EL RINCON DEL CHEF

- ATUN SASHIMI LACADO AL MISO** 28 €
Costra de wasabi, ensalada de algas y arroz tailandés aromático
- EL ROUGAIL "SALCHICHA CATALANA"** 25 €
Salchicha ahumada, bien especiada y arroz tailandés
- SALMON A LA ACEDERA "EL CLASICO"** 27€
Reducción de salsa cremosa de acedera, patatas al vapor
- LA SEPIA "MAR Y TIERRA"** 27 €
Sepias enteras y tiernas, salsa de tomate y chorizo y arroz tailandés

CORNER LOBSTER



- ZARZUELA DE BOGAVANTE** (mín. 2 personas) 39 €
Rape, bogavante, calamares, cigala, gambas, surtido de mariscos, patata *por pers*
- LOS ESPAGUETIS CON BOGAVANTE** 37 €
½ bogavante, bisque casera, almendras de mar, cocinados en cazuela
- NUESTRO RISOTTO REVISITADO EN CAZUELA** 37 €
Parmigiano, bogavante "sin más"
- EL BOGAVANTE DEL VIVERO** Ver pizarra
Según llegada, bretón o canadiense, y patatas fritas frescas
- EL LOBSTER ROLL** 27 €
Carne de bogavante y pescado, mayonesa de estragón, cebollino, mostaza antigua, pan brioche y patatas fritas frescas



NUESTRAS CARNES

- NUESTRO TIGRE QUE LLORA** 28 €
Pieza de ternera de calidad y tierna, salsa cuyo secreto guardan, cacahuets y arroz tailandés aromático
- SOLOMILLO DE TERNERA ROSSINI** 37 €
Solomillo de calidad, foie gras salteado, salsa de trufa y patatas grenaille
- RISOTTO DE PLUMA IBÉRICA** 27 €
Arroz arborio, parmigiano, vino blanco de los Hospices y setas del bosque
- ENTRECOT DE EXCEPCION SELECCION MIRAMAR** 33 €
Entrecot 300 g - Salsa de pimienta y patatas fritas frescas
- MAGRET DE PATO DEL SUROESTE** 28 €
Lacado teriyaki y patatas grenaille
- LA HAMBURGUESA DEL MIRAMAR** 20 €
Pan bio de maíz de nuestro panadero, carne picada "fresca" de calidad 180g, queso cheddar, ensalada, cebolla confitada, tomate y nuestra salsa "casera"
- POLLO CON GAMBAS "MAR Y MOUNT"** 27 €
Pollo y gambas peladas, aceite de oliva, pimentón ahumado, vino blanco cuvée lobster del Miramar y espaguetis



EL CURRY VERDE

22 €

Gambas peladas, filetes de pollo, verduras crujientes, cilantro, crema de coco y arroz tailandés aromático

EL MAR Y TIERRA

22 €

Gambas peladas, filetes de pollo, fideos chinos, salsa satay, cilantro, mezcla de verduras



EL WOK VEGETARIANO

19 €

Fideos chinos, verduras crujientes, tofu, cebolla crujiente, cilantro



NUESTRAS FAMOSAS PLANXA
DE MARISCOS EN “COUASSES”
Servidas con salsa virgen al limón

EL KILO DE GAMBAS SALVAJES (APROX. 14 UDS)

39 €

Servido con mayonesa casera, salsa cóctel y patatas fritas frescas

LA COUASSE DE SEPIA Y GAMBAS SALVAJES

38 €

Servido con mayonesa casera, salsa cóctel y patatas fritas frescas

LA COUASSE DE MARISCOS

28 €

Mejillones, almejas, navajas, salsa virgen y patatas fritas frescas

LA PLANXA MIRAMAR

34 €

4 gambas salvajes, sepia, vieiras, navajas, almejas, mejillones de roca, verduritas del momento, alioli casero

LA PLANXA MIRAMAR BOGAVANTE

57 €

½ bogavante, 4 gambas salvajes, sepia, vieiras, navajas, almejas, mejillones de roca, verduritas del momento, alioli casero

LA PLANXA REAL (mín. 2 personas)

1 bogavante, 1 langosta, 2 gambas salvajes, 2 cigarras de mar, 2 cigalas, almejas, mejillones de roca, verduritas del momento, alioli casero *por pers*



NUESTRAS FAMOSAS PLANXA
DE PESCADO EN “CORCHO”

Servidas con salsa virgen al limón
Filetes de pescado preparados por nosotros

LA PARRILLADA SEGUN LLEGADA DEL DIA

33 €

3 filetes de pescado fresco, surtido de mariscos, 1 gamba salvaje, salsa virgen, guarnición del momento, alioli casero

LA PARRILLADA REAL SEGUN LLEGADA DEL DIA

56 €

3 filetes de pescado fresco, medio bogavante, surtido de mariscos, 1 gamba salvaje, salsa virgen, guarnición del momento, alioli casero

EL RAPE SALVAJE DE GALICIA

29 €

Rapes pequeños enteros, surtido de mariscos, gamba salvaje, salsa virgen, guarnición del momento, alioli casero

PESCADO DE LA LONJA

Ver pizarra

(según llegada) Salsa virgen, guarnición del momento

DORADA

29 €

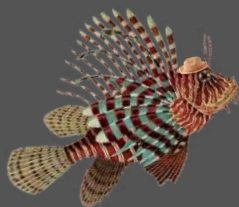
Dorada entera, surtido de mariscos, 1 gamba salvaje, salsa virgen, guarnición del momento, alioli casero



NUESTROS POSTRES

LA CREMA CATALANA

Con agua de azahar



9

CAFÉ MUY GOLOSO

Mignardises según el ánimo del pastelero

12 €

TÉ GOLOSO ESTILO MARRAKECH

Pastelería marroquí casera, té a la menta fresca

12 €

COULANT DE CHOCOLATE

y bola de helado de rousquille

9 €

PROFITEROLES XXL

Vainilla bourbon, chocolate caliente casero

12 €

TORRIJA DE NUESTRO PANADERO

Bola de vainilla de Madagascar

11 €

BROCHETA DE FRUTA FRESCA

Chocolate caliente casero

13 €

PARA LOS GOLOSOS PARA COMPARTIR O NO...

LA MEGA MOUSSE DE CHOCOLATE "CÉMOI"

17 €

LE BIG BABA

Sirope de ron especiado

19 €

LA ENORME GALLETA DE NUECES PECANAS

17 €

ANIVERSARIO MIRAMAR (mín. 2 personas)

Surtido de mini postres y bengala

12 €
por pers

LOS CREPES

NUTELLA

5 €

CHOCOLATE CASERO

5 €

LIMON, AZUCAR DE CAÑA

5 €

CREMA DE CASTAÑAS

5 €

GRAND MARNIER

8 €

LA CANIGOU

Crema de castañas, almendras tostadas, nata montada

7 €

CHOCO COCO

Chocolate casero, coco rallado, bola de helado de coco, nata montada

7 €

MIRAMAR

Helado de caramelo salado, almendras tostadas, salsa de caramelo, nata montada

8 €

SUPLEMENTO DE NATA MONTADA CASERA

1,5 €

LAS COPAS HELADAS

DAME BLANCHE	11 €
3 bolas vainilla, chocolate casero, conchas de choco, nata montada casera	
CHOCOLATE O CAFÉ LIÉGEOIS	11 €
2 bolas chocolate o café, 1 bola vainilla, chocolate casero o extracto de café, nata montada casera	
VACHERIN	11 €
1 bola caramelo, 1 croquantine, 1 vainilla, avellanas, merengues, coulis de caramelo, nata montada casera	
AFTER EIGHT	12 €
2 bolas menta chocolate, peppermint, nata montada, salsa de chocolate	
BOUNTY	12 €
1 bola coco, 1 chocolate, 1 croquantine, chocolate casero, coco en polvo, Bounty, nata montada casera	
FRESA MELBA	12 €
1 bola vainilla, 2 fresa, fresas frescas, coulis de frutos rojos, nata montada casera	
BANANA SPLIT	12 €
1 bola fresa, 1 chocolate, 1 vainilla, plátano fresco, chocolate casero, nata montada casera	
TUTTI FRUTTI	12 €
1 bola coco, 1 fresa, 1 frambuesa, piña fresca, frambuesas, coco, coulis de frambuesa, mini macarons	
LA MIRAMAR	16 €
1 bola maracuyá, 1 frambuesa, 1 melocotón de viña, almendras tostadas, mini macarons, champagne	

SABORES DE HELADO

1 BOLA - 3 €

VAINILLA	CAFÉ
FRESA	GROSELLA NEGRA
FRAMBUESA	CHOCOLATE
LIMA	RON CON PASAS
COCO	AVELLANA
MARACUYA	NUTY
MENTA CHOCOLATE	PISTACHO
MELOCOTON DE VIÑA	CROQUANTINE
CARAMELO SALADO	

NUESTROS MARIDAJES

SORBETES, HELADOS Y LICORES

-SORBETE DE LIMON Y VODKA

-SORBETE DE GROSELLA NEGRA Y MIRABEL

-HELADO DE RON CON PASAS Y RON SÉCHA DE LA SILVA

15€