

LE MIRAMAR

LOBSTER FRIENDLY

BRASSERIE GOURMANDE



Restaurante abierto todos los días del año

La Cabaña de Ostras

Ostras	x 6	x 12
De Leucate	12 €	24 €
Fine de Claire n.º 3	15 €	30 €

Bogavante - 500/600g — 45 €
Mayonesa casera

Buey de mar — 24 €
Mayonesa casera

Plato de marisco — 21 €
3 ostras de Leucate, 3 gambas, 3 bocinas, 3 mejillones

Ramillete de gambas — 20 €
Mayonesa casera



Mariscada pequeña — 41 €
6 ostras de Leucate, 6 ostras Fine de Claire n.º 3, 9 gambas, 9 bocinas, 2 cigalas, mejillones y almendras de mar

Mariscada con buey de mar — 65 €
Mariscada pequeña + 1 buey de mar

Mariscada con bogavante — 86 €
Mariscada pequeña + 1 bogavante

Mariscada de crustáceos — 96 €
6 cigalas, 1 buey de mar, 1 bogavante, 12 gambas y 12 bocinas

Mariscada Miramar — 130 €
12 ostras Fine de Claire n.º 3, 12 ostras de Leucate, 1 bogavante, 6 cigalas, 1 buey de mar, 12 gambas, mejillones, almendras de mar

Para compartir o no...

Plato de nems
Pollo, lechuga, menta, salsa para nems

4 nems	10 €
8 nems	19 €

Buñuelos de bacalao caseros — 16 €
Salsa criolla

Bowl de chipirones — 19 €
Cilantro, jengibre, mayonesa japonesa

Tabla "Invitación al viaje" — 24 €
Nems de pollo, tempura de gamba, samosa de ternera, buñuelos de bacalao, salsa dulce y salada

Tabla de ahumados "lado mar" — 29 €
Eglefino ahumado, rillettes caseras de gambas ahumadas, hummus de atún, piquillos rellenos de marisco, atún ahumado, croquetas de bogavante, salmón ahumado y pan de pita

Tabla de embutidos "lado tierra" — 29 €
Jamón de montaña curado 24 meses, la terrina de Fabien, sobrasada picante DOP Mallorca, fuet catalán de la casa Diaz, queso tomme de oveja, croquetas de boletus, encurtidos, pan de payés



Nuestros platos pueden contener alérgenos importantes; tiene una lista a su disposición, no dude en pedírnosla.

Nuestras ensaladas y entrantes

César clásica — 19 €

Lechuga romana, tiras de pollo frito, huevo duro, cebolla crujiente, panceta a la parrilla, tomates cherry, parmesano fresco, picatostes, salsa César

César con gambones — 25 €

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

Ravioli de bogavante al vapor — 17 €

Salsa de chile dulce

La terrina de Fabien — 16 €

Terrina casera de foie gras y pistacho, apio en rémoulade, huevo duro

Puerros ravigote y huevo mimosa — 13 €

Estragón y avellanas tostadas

Sopa de pescado de roca casera — 14 €

Rouille casera, picatostes y queso rallado

Caracoles de Borgoña "Label Rouge"

x 6 — 12 € x 12 — 24 €

Nuestros tartares

Tartar de atún sashimi al estilo tailandés — 25 €

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

Tartar de ternera estilo brasserie — 27 €

Tartar de ternera de raza cárnica cortado a cuchillo y patatas fritas caseras

Menú infantil

Fish & chips casero o nuggets de pollo con copos de maíz

15€

Patatas fritas caseras o espaguetis

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

Guarniciones extra

5€

Arroz tailandés
Espaguetis
Ensalada verde
Verduras del día
Patatas fritas caseras
Patatas baby

Salsas extra

1,5€

Alioli
Pimienta
Tigre que llora

El rincón del Chef

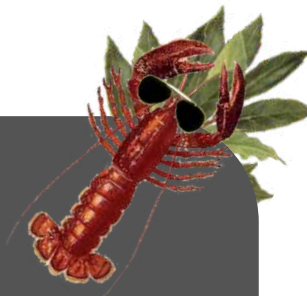
Atún sashimi lacado al miso — 28 €
Costra de wasabi, ensalada de algas y arroz tailandés aromático

Parmentier de carrillera de ternera — 25 €
Carrillera confitada al vino de los Hospices y puré casero

Blanqueta de rape con colmenillas — 29€
Acompañada de verduras al vapor

Sepia "Mar y Montaña" — 27 €
Sepias enteras melosas, salsa de tomate con chorizo y arroz tailandés

La marmita marinera del Miramar — 32 €
Filetes de pescado según llegada, gambones, verduras crujientes, sopa de pescado de roca casera y anís



Corner Lobster

Zarzuela de bogavante *(mín. 2 pers.)* — 39 € *por pers.*
Rape, bogavante, calamares, cigala, gambones, mezcla de mariscos, patata

Espaguetis con bogavante — 37 €
½ bogavante, bisque casera, almendras de mar, guisado 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 caseras

El Lobster Roll — 27 €
Carne de bogavante y pescado, mayonesa de estragón, cebollino, mostaza antigua, pan brioche y patatas fritas caseras

Nuestras carnes

Nuestro tigre que llora — 28 €
Pieza tierna de ternera de raza cárnica, salsa secreta de la casa, cacahuetes y arroz tailandés aromático

Solomillo de ternera Rossini — 37 €
Solomillo de raza cárnica, foie gras a la plancha, salsa trufada y patatas baby

Risotto de pluma ibérica — 27 €
Arroz arborio, parmigiano, vino blanco de los Hospices y setas silvestres

Entrecot selección Miramar — 33 €
Entrecot de 300 g - Salsa de pimienta y patatas fritas caseras

Magret de pato selección Miramar — 28 €
Lacado teriyaki y patatas baby

La hamburguesa del Miramar — 20 €
Pan ecológico de maíz de nuestro panadero, carne picada "fresca" de raza cárnica 180 g, queso cheddar, lechuga, cebolla confitada, tomate y nuestra salsa "casera"

Suprema de pollo del Gers — 26 €
Salsa de colmenillas y puré casero

Nuestros woks

Curry verde — 22 €

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



Mar y Montaña — 22 €

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

Wok vegetal — 19 €

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



Nuestras famosas planxas de marisco en "Couasses"

Servidas con salsa vierge al limón

Kilo de gambones salvajes (aprox. 14 uds.) — 39 €

Con mayonesa casera, salsa cóctel y patatas fritas caseras

Couasse de sepia y gambones salvajes — 38 €

Con mayonesa casera, salsa cóctel y patatas fritas caseras

Couasse de mariscos — 28 €

Mejillones, almejas, navajas, salsa vierge y patatas fritas caseras

Planxa Miramar — 34 €

4 gambones salvajes, sepia, zamburiñas, navajas, almejas, mejillones de bouchot, verduritas de temporada, alioli casero

Planxa Miramar con bogavante — 57 €

1/2 bogavante, 4 gambones salvajes, sepia, zamburiñas, navajas, almejas, mejillones de bouchot, verduritas de temporada, alioli casero

Planxa Real *(mín. 2 pers.)* — 68 € *por pers.*

1 bogavante, 1 langosta, 2 gambones salvajes, 2 cigarras de mar, 2 cigalas, almejas, mejillones de bouchot, verduritas de temporada, alioli casero



Nuestras famosas planxas de pescado en "Corcho"

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

Parrillada según la pesca del día — 33 €

3 filetes de pescado fresco, mezcla de mariscos, 1 gambón salvaje, salsa vierge, guarnición de temporada, alioli casero

Parrillada Real según la pesca del día — 56 €

3 filetes de pescado fresco, medio bogavante, mezcla de mariscos, 1 gambón salvaje, salsa vierge, guarnición de temporada, alioli casero

Rape salvaje de Galicia (rapito) — 29 €

Rapes pequeños enteros, mezcla de mariscos, gambones salvajes, salsa vierge, guarnición de temporada, alioli casero

Pescado de la lonja — Ver pizarra

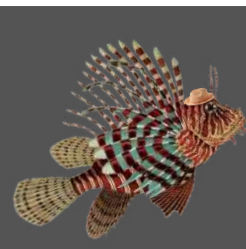
(Según llegada) Salsa vierge, guarnición de temporada

Dorada — 29 €

Dorada entera, mezcla de mariscos, 1 gambón salvaje, salsa vierge, guarnición de temporada, alioli casero



Nuestros postres



Crema catalana 9 €
Con flor de azahar

Café Très Gourmand 12 €
Café con petits fours según el humor del pastelero

Té gourmand estilo Marrakech 12 €
Pasteles marroquíes caseros, té de menta fresca

Coulant de chocolate 9 €
Con bola de helado de rousquille

Profiteroles XXL 12 €
Vainilla bourbon, chocolate caliente casero

Torrija de brioche de nuestro panadero 11 €
Bola de vainilla de Madagascar

Pavlova de frutas de temporada 11 €
Merengue crujiente y meloso, nata montada a la vainilla
Fruta fresca y coulis

Para los golosos para compartir o no...

Mega mousse de chocolate "Cémoi" 17 €

El Big Baba 19 €
Almíbar de ron macerado

Galleta gigante de nueces pecanas 17 €

Cumpleaños Miramar *(mín. 2 pers.)* 12 € por pers.
Surtido de minipostres y bengala

Crepes







Nutella 5 €

Chocolate casero 5 €

Limón y azúcar de caña 5 €

Crema de castañas 5 €

Grand Marnier 8 €

La Canigou 7 €
Crema de castañas, almendras tostadas, nata montada

Choco Coco 7 €
Chocolate casero, coco rallado, bola de helado de coco, nata montada

Miramar 8 €
Helado de caramelo con mantequilla salada, almendras tostadas, salsa de caramelo, nata montada

Suplemento de nata montada casera 1,5 €

Copas heladas

Dame Blanche — 11 €

3 b. vainilla, chocolate casero, conchas de chocolate, nata montada casera

Copa Liégeois de chocolate o café — 11 €

2 b. chocolate o café, 1 b. vainilla, chocolate casero o extracto de café, nata montada casera

Vacherin — 11 €

1 b. caramelo, 1 b. croquantine, 1 b. vainilla, avellanas, merengues, coulis de caramelo, nata montada casera

After Eight — 12 €

2 b. menta con chocolate, licor de menta, nata montada, salsa de chocolate

Bounty — 12 €

1 b. coco, 1 b. chocolate, 1 b. croquantine, chocolate casero, coco en polvo, Bounty, nata montada casera

Fresa Melba — 12 €

1 b. vainilla, 2 b. fresa, fresas frescas, coulis de frutos rojos, nata montada casera

Banana Split — 12 €

1 b. fresa, 1 b. chocolate, 1 b. vainilla, plátano fresco, chocolate casero, nata montada casera

Tutti Frutti — 12 €

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

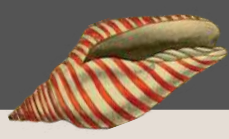
La Miramar — 16 €

1 b. maracuyá, 1 b. frambuesa, 1 b. melocotón de viña, almendras tostadas, minimacarons, champán

Sabores de helados y sorbetes

1 bola - 3 €

- Vainilla
- Fresa
- Frambuesa
- Lima
- Coco
- Maracuyá
- Menta con chocolate
- Melocotón de viña
- Caramelo salado
- Café
- Grosella negra
- Chocolate
- Ron con pasas
- Avellana
- Nuty
- Pistacho
- Croquantine



Nuestros maridajes

Sorbetes, helados y destilados

- Sorbete de limón y vodka
- Sorbete de grosella negra y Mirabelle
- Helado de ron con pasas y ron Secha de la Silva

15€

Ya no aceptamos cheques - Impuestos y servicio incluidos
El abuso de alcohol es peligroso para la salud - Consumir con moderación