



restaurante
miró

ENTRANTES

JAMON DE BELLOTA DE GUIJUELO **38**
sobre nuestro tradicional “pa amb oli” (1)

OSTRAS GUILLARDEAU AL NATURAL **28**
(3 unidades) (14) (GF)

CROQUETAS DE GAMBAS DE SOLLER Y LANGOSTINOS **24**
(4 unidades) (1,2,3,7)

CROQUETAS DE POLLO ASADO CON JAMON DE GUIJUELO Y SALSA ROMESCO **24**
(4 unidades) (EC) (1,2,3,7)

ANCHOAS DEL CANTABRICO **26**
pan de coca y mantequilla de trufas (1,4,7)

TOMATE ROSA CON REQUESON DE MALLORCA **22**
en diferentes texturas y frutos secos (7,12) (EC) (V) (GF)

NUESTRA ENSALDA DE HOJAS TIERNAS CON SALMOND MARINADO **21**
algas y manzanas encurtidas (4,7,10,12) (GF)

TARTAR DE ATUN ROJO DEL MEDITERRANEO **32**
con mostaza y encurtidos (3,4,6,10,12) (GF) (EC)

ENTRANTES

EMPANADILLAS DE CORDERO *22*

con limón a la parrilla y hierbabuena (1,8)

GAZPACHO DE FRESAS *18*

bulgur de dátiles y aceite de albahaca ligeramente picante (1,12) (VG)

ESPARRAGOS VERDES A LA PARRILLA *20*

en salsa de naranjas de Sóller (VG) (GF)

MEJILLONES DE MAHÓN *22*

con nuestra salsa de cava, hierbas frescas y tomate (12,14) (GF)

PULPO A LA PARRILLA CON PATATAS MACHACADAS *32*

“Tap de Cortí” y emulsión de Kalamata (7,12) (GF)

ALMEJAS *28*

con fino quinto y salsa de tomate casero (12,14)

BERENJENAS FRITAS *20*

con hummus de Kalamata (1)(V)

PLATOS PRINCIPALES

FRUTOS DEL MAR (BOGABANTE, LANGOSTINOS, MEJILLONES Y ALMEJAS) **130** (P.p 2 Pers.)

CON PASTA CONCHIGLIONI

con su salsa americana y hierbas de nuestro jardín (1,2,3,4,9,12) (EC)

PAPPARDELLE CON SALSA ARRABIATA **28**

aceitunas negras (1,3) (VG)

RIGATTONI CON PESTO VERDE DE ALBAHACA **30**

y crujiente de queso mahones (1,3,7)

ARROZ NEGRO DE SA POBLA **36**

calamares y langostinos (2,7,13) (GF) (EC)

LUBINA CON PIMENTON DULCE **38**

pimientos de piquillo y ajos de Ariany (4,7,12) (GF)

PLATOS PRINCIPALES

MEDALLON DE RODABALLO POCHADO 45

Salsa de champagne y caviar con pastas de azafrán (4,7)

LANGOSTINO “JUMBO” 42

espárragos verdes y salsa romesco (2,8)

PECHUGA DE POLLO 34

confitado en aceite de romero y limón con verduras de temporada

ENTRECOTE DE TERNERA ECOLOGICO 38

salsa de pimienta verde y patata de temporada (7) (GF)

GUARNICIONES

SELECCIÓN DE ENSALADAS FRESCAS 10

(10,12) (VG) (GF)

PATATAS RÚSTICAS CON AJOS Y ROMERO 12

(VG) (GF)

VERDURITAS DE TEMPORADA A LA PLANCHA 12

(VG) (GF)

VARIACIÓN DE SETAS SALTEADAS 12

(7) (V) (GF)

POSTRES

ENSALADA DE FRUTA FRESCA **10**

(VG) (GF)

HELADOS O SORBETES VARIADOS **12**

a su gusto (3,7)

CREMOSO DE CHOCOLATE **14**

64% cacao con frutos rojos (3,7)

TARTA DE QUESO CREMOSA **14**

con mermelada de higos (1,3,7)

ENSALADA DE MANZANA Y MENTA FRESCA **14**

con aceite de la isla (VG) (GF)

NUESTRO CARDENAL **14**

en salsa de albaricoque (1,3,7)

“GATO” **14**

con helado de almendra mallorquina

(1,3,7,8) (EC)

QUESOS DE LA ISLA **20**

(1,7,8) (V)

VINOS DULCES Y OPORTOS

Recomendados por nuestro sumiller

MOSCATEL VERITAS DOLS MOSCATEL *14*

Binissalem, Mallorca

OCHOA MOSCATEL *14*

Olite, Navarra

GRAMONA VI DE GLASS GEWÜRZTRAMINER *16*

Sant Sadurní d'Anoia

PRINCE SAINT AUBIN SAUTERNES *16*

Bordeaux

NOVAL PORT WINE *15*

10 y.o

NOVAL PORT WINE *22*

20 y.o

NOVAL PORT WINE *32*

40 y.o

TAYLOR'S WHITE PORT *15*

Precios en Euros - 10% IVA incluido

"Nuestro compromiso con la sostenibilidad se refleja en el abastecimiento de nuestros productos, los cuales, muchos de ellos incluidos nuestros pescados, carnes, verduras y lácteos provienen de proveedores locales".

(V) vegetariano (VG) vegano (GF) sin gluten (EC) especialidades del chef
Precio en euros- 10% IVA incluido

Informarles que algunos otros platos de la carta pueden ser adaptados a la dieta vegetariana o vegana, por favor no duden en preguntar a su camarero. Algunos platos contienen uno o varios de los 14 alérgenos nombrados por la directiva europea N.º. 1169/2011. (1) Cereales contienen gluten, (2) Crustáceos, (3) Huevos, (4) Pescado, (5) Cacahuets, (6) Soja, (7) Lácteos, (8) Frutos de cáscara, (9) Apio, (10) Mostaza, (11) Granos de sésamo, (12) Dióxido de azufre y sulfitos, (13) Altramuces, (14) Moluscos.

Por favor, consulte la documentación adecuada que le será proporcionada por nuestro personal a petición. No podemos garantizar la total ausencia de trazas de alérgenos en toda nuestra oferta alimentaria.

100% papel reciclado