



restaurante
miró

ENTRANTES

JAMÓN DE BELLOTA DE GUIJUELO **35**
sobre nuestro tradicional “pa amb oli” (t)

OSTRA GILLARDEAU AL NATURAL **24**
4 unidades (14) (GF)

CROQUETAS DE GAMBAS Y LANGOSTINOS **20** 
4 unidades (1,2,3,7)

ANCHOAS DEL CANTÁBRICO **24**
servido con pan de coca y mantequilla de trufas (1,4,7)

TOMATE ROSA CON REQUESÓN DE MALLORCA **18**
en diferentes texturas y frutos secos (7,12) (V) (GF)

NUESTRA ENSALADA DE HOJAS TIERNAS CON SALMÓN MARINADO **18**
algas y manzanas encurtidas (4,7,10,12) (GF)

TARTAR DE ATÚN ROJO DEL MEDITERRÁNEO **30** 
con mostaza y encurtidos (3,4,6,10,12) (GF)

SELECCIÓN DE PANES CASEROS
aceite de D.O. Mallorca y aperitivos locales (1,3,7,12) 6pp

ENTRANTES

TARTAR DE TERNERA ANGUS **28** 
sobre pan de brioche y caviar de wasabi (1,3,7,10,12)

GAZPACHO DE FRESAS **16**
con bulgur de dátiles y aceite de albahaca ligeramente picante (1,12) (VG)

ESPÁRRAGOS VERDES A LA PARRILLA **16**
en salsa de naranjas de Sóller (VG) (GF)

COCA DE TOMATE **17**
setas, alcachofas con pesto casero y escamas de queso curado de Mahón (1,7,8,12) (V)

MEJILLONES DE MAHÓN **20**
con salsa de curry rojo y coco, ligeramente picante (6,12,14) (GF)

PULPO A LA PARRILLA CON PATATAS MACHACADAS **30**
“Tap de Cortí” y emulsión de Kalamata (7,12) (GF)

TORTILLA ABIERTA DE LANGOSTINOS **23**
jamón de bellota y espárragos verdes (2,3,10,12) (GF)

PLATOS PRINCIPALES

BERENJENAS ESCALIVADAS 24

con miso, alcachofas, tomates y queso vegano cremoso (6,10,12) (VG) (GF)

REGATONI CON SALMÓN 30

langostino y salsa de tomate casera (1,2,3,4)

PAPPARDELLE CON SALSA ARRABIATA 24

y aceitunas negras (1,3) (VG)

ARROZ CREMOSO DE VERDURAS DE TEMPORADA MANTECADO 32

con queso azul “Cala Blau” de Menorca (7,9) (V) (GF)

LUBINA CON PIMENTÓN DULCE 32

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

CORTE DE LOMO DE ATÚN (C) 34

a la plancha con soja, crostones, tomate, aguacate y alcaparras (1,4,6,7,12)

PLATOS PRINCIPALES

BOGAVANTE ENTERO A LA PLANCHA **52**

con aceite de hierbas, patatas rústicas, en ensalada de hinojo y granada (2,7,10,12) (GF)

SOLOMILLO DE CERDO NEGRO **30** 

de la isla con col y boniato (GF)

ENTRECOT LOMO BAJO DE ANGUS **36**

con pimientos de padrón, tomates Cherry y queso de la isla (7) (GF)

GUARNICIONES

SELECCIÓN DE ENSALADAS FRESCAS **9**

(10,12) (VG) (GF)

PATATAS RÚSTICAS CON AJOS Y ROMERO **10**

(VG) (GF)

VERDURITAS DE TEMPORADA A LA PLANCHA **10**

(VG) (GF)

VARIACIÓN DE SETAS SALTEADAS **10**

(7) (V) (GF)

POSTRES

ENSALADA DE FRUTA FRESCA **9**
(VG) (GF)

HELADOS O SORBETES VARIADOS **10**
a su gusto (3,7)

CREMOSO DE CHOCOLATE **14**
64% cacao con frutos rojos (3,7)

TARTA DE QUESO CREMOSA **12**
con mermelada de higos (1,3,7)

BABA DE VAINILLA FLAMBEADO AL RON **12**
con helado de coco (1,3,7,12)

CARDENAL EN SALSA DE ALBARICOQUE **12**
(1,3,7)

“GATÓ” **12** 
con helado de almendra mallorquina (1,3,7,8)

QUESOS DE LA ISLA **18**
(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 *14*

10 y.o

NOVAL PORT WINE *20*

20 y.o

NOVAL PORT WINE *31*

40 y.o

TAYLOR'S WHITE PORT *14*

"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  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