



MIRAMAR

CAMBRIJS
1957

MENÚ GASTRONÓMICO

Chips de colores

Surtido de aperitivos de la casa

—

Carpaccio de gamba roja con brotes y pétalos

Crema tibia de marisco con cigala flambeada y caviar

Chipirones salteados con cebolla confitada

Pescado de lonja al horno sobre lecho de patatas

Arroz con Kimchi y pluma ibérica braseada

Cóctel de aromas mediterráneas

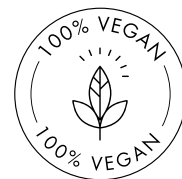
—

Postre a elegir de nuestra pastelería artesana

Petits fours

74 € por persona / Mín. 2 personas

MENÚ GASTRONÓMICO VEGANO



Chips de colores

Aperitivos de la casa

—

Carpaccio de tomate con brotes y vinagreta de olivada

Suave crema de brócoli con caviar de aceite de oliva virgen extra

Salteado de *Heura* con pimientos del padrón

Verduras a la romana con romesco

Arroz picantito con verduritas

—

Cóctel de aromas mediterráneas

—

Pastel de chocolate con helado de coco y té matcha

Petits fours

74 € por persona

p —1

CRUDOS	Carpaccio de dorada, langostino y gamba	19,50 €
	Carpaccio de atún <i>Balfegó</i>	19,50 €
	Tartar de dorada y langostino	29,50 €
	Tartar de atún <i>Balfegó</i>	29,50 €
	Ostras del Sol (6 u.)	32,00 €
	Almejas vivas (12 u.)	38,00 €
	Jamón de bellota	32,00 €
	<i>Caviar imperial gold AAA 50 g</i>	130,00 €
ENSALADAS	Ensalada de tomate y ventresca de atún <i>Balfegó</i>	28,50 €
	Ensalada caprichosa de langostinos	24,00 €
	Ensalada de bogavante	36,00 €
ENTRANTES	Croquetas de pescado y marisco	14,50 €
	Croquetas de jamón de bellota	17,50 €
	Calamares a la romana	18,50 €
	Chipirones fritos	27,00 €
	Espardeñas de mar fritos o al ajillo	41,00 €
MARISCOS Y CRUSTÁCEOS	Mejillones al vapor a la plancha o a la marinera	14,50 €
	Caracoles de mar al vapor o a la sal	19,00 €
	Almejas a la plancha o a la marinera (12 u.)	38,00 €
	Langostinos a la crema de naranja	29,50 €
	Gambitas salteadas con ajo y perejil	24,50 €
	Cigalitas salteadas con ajo y perejil	24,00 €
	Gambas a la plancha o al ajillo	39,50 €
	Navajas del Delta del Ebro a la plancha	18,50 €
	Cigalas abiertas y flambeadas	39,00 €
	Bogavante flambeado, hervido o a la plancha	90 €/kg
	Langosta flambeada, hervida o a la plancha (por encargo)	120 €/kg

Mín. 2 personas. Precio del arroz por persona.

ARROCES

Arroz negro con verduritas, sepia pequeña y alioli	20,50 €
Arroz de romesco picantillo con atún <i>Balfegó</i>	23,00 €
Paella de marisco	24,50 €
Paella de bogavante	29,50 €
Paella con marisco "del senyoret"	26,00 €
Fideos con almejas	23,00 €
Fideos con bogavante	29,50 €
Arroz a la cazuela con bogavante	29,50 €
Arroz a la cazuela con langosta (por encargo)	49,50 €
<i>Arrossejat</i> con cohombres de mar	32,00 €
Arroz con kimchi y pluma ibérica braseada	23,00 €

PESCADOS

LENGUADO	· A la meunière	29,00 €
	· A la crema de naranja	29,00 €
RAPE	· A la crema de mostaza	25,00 €
	· En suquet (típico de los pescadores)	28,00 €
LUBINA	· Al horno con patatas	32,00 €
	· A la plancha con ajitos	32,00 €

TRADICIONALES

ATÚN	· A la plancha	27,00 €
	· En brocheta, shiitake y salsa oriental	29,50 €
Zarzuela (mín. 2 pers. Precio por persona)		53,00 €
Mariscada (viva, hervida y a la plancha)		86,00 €
Caldereta de bogavante con patatas		90 €/kg
Caldereta de langosta con patatas (por encargo)		120 €/kg

CARNES A LA BRASA

Pluma ibérica	21,00 €
Solomillo de ternera	29,00 €
Entrecot de ternera	27,00 €
Pollo de corral rebozado (especial niños)	18,00 €

Servicio de pan por persona	2,25 €
-----------------------------	--------

Otros pescados de lonja (según mercado)
que se pueden elaborar al gusto.



MIRAMAR

CAMBRILS
1957

MENÚ MIRAMAR

Chips de colores

Surtidos de aperitivos de la casa

—

Tartar de pescado y marisco con suave mayonesa verde

Langostinos a la crema de naranja y jengibre

Pescado de lonja al gusto

Gelatina de calamansi con semillas de chia

—

Postre a elegir de nuestra pastelería artesana

Petit fours

39 € por persona / Mín. 2 personas

MENÚ MIRAMAR VEGÀ

Chips de colores

Aperitivos de la casa

—

Tartar de tomate, aguacate y vinagreta de eneldo

Tiras d'*Heura* a la crema de naranja y jengibre

Arroz picantillo con verduritas

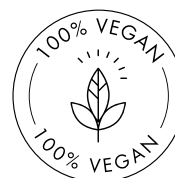
Gelatina de calamansi con semillas de chia

—

Pastel de chocolate con helado de coco y te matcha

Petits fours

39 € por persona





MENÚ
ENTREMESES MARINEROS
DE CAMBRILS

*Este año incorporamos este menú inspirado en la tradicional
y esencial cocina marinera de los primeros restaurantes de Cambrils*

—

Tartar de atún Balfegó

Surtido de marisco al vapor:

2 ostras, 2 cigalas, 2 gambas, 2 langostinos, 2 almejas, ½ bogavante,
caracoles y mejillones con mahonesa y romesco.

Dueto de fritura: calamares a la romana y chipirones a la andaluza.

Cata de *fideos rossos* con alioli.

—

Cóctel de aromas mediterráneas

—

Postres a elegir de nuestro surtido artesano

Petits fours

120 € por persona