

MENÚ GASTRONÒMIC



MIRAMAR

CAMBRILS
1957

Xips de colors

Assortiment d'aperitius de la casa

Carpaccio de gamba vermella amb brots i pètals
Crema tèbia de marisc amb cigala flamejada i caviar
Calamarsons saltejats amb ceba confitada
Peix de llotja al forn sobre llit de patates
Arròs amb kimchi i ploma ibèrica brasejada

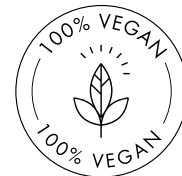
Còctel d'aromes mediterrànies

Postres a escollir de la nostra pastisseria artesana
Petits fours

74 € per persona / Mín. 2 persones

MENÚ GASTRONÒMIC VEGÀ

Xips de colors
Aperitius de la casa



Carpaccio de tomàquet amb brots i vinagreta d'olivada
Suau crema de bròquil amb caviar d'oli d'oliva verge extra
Saltejat d'*Heura* amb pebrots del padró
Verdures a la romana amb romesco
Arròs picantet amb verdures

Còctel d'aromes mediterrànies

Pastís de xocolata amb gelat de coco i te *matcha*
Petits fours

74 € per persona

CRUS	Carpaccio d'orada, llagostí i gamba	19,50 €
	Carpaccio de tonyina <i>Balfegó</i>	19,50 €
	Tàrtar d'orada i llagostí	29,50 €
	Tàrtar de tonyina <i>Balfegó</i>	29,50 €
	Ostres del Sol (6 u.)	32,00 €
	Cloïsses vives (12 u.)	38,00 €
	Pernil de gla	32,00 €
AMANIDES	<i>Caviar imperial gold AAA 50 g</i>	130,00 €
	Amanida de tomàquet i ventresca de tonyina <i>Balfegó</i>	28,50 €
	Amanida capritxosa de llagostins	24,00 €
	Amanida de llamàntol	36,00 €
ENTRANTS	Croquetes de peix i marisc	14,50 €
	Croquetes de pernil de gla	17,50 €
	Calamars a la romana	18,50 €
	Calamarsons fregits	27,00 €
	Espardenyes fregides o amb allada	41,00 €
MARISCOS I CRUSTACIS	Musclos al vapor, a la planxa o a la marinera	14,50 €
	Caragols de mar al vapor o a la sal	19,00 €
	Cloïsses marinera o planxa (12 u.)	38,00 €
	Llagostins a la crema de taronja	29,50 €
	Gambetes saltejades amb all i julivert	24,50 €
	Escamarlanets saltejats amb all i julivert	24,00 €
	Gambes a la planxa o amb allada	39,50 €
	Navalles del Delta de l'Ebre a la planxa	18,50 €
	Escamarlans oberts i flamejats	39,00 €
	Llamàntol flamejat, bullit o a la planxa	90 €/kg
	Llagosta flamejada, bullida o a la planxa (per encàrrec)	120 €/kg

Mín. 2 persones. Preu de l'arròs per persona.

ARROSSOS

Arròs negre amb verduretes, sipionets i allioli	20,50 €
Arròs de romesco picantet i amb tonyina Balfegó	23,00 €
Paella de marisc	24,50 €
Paella de llamàntol	29,50 €
Paella amb marisc <i>del senyoret</i>	26,00 €
Fideus amb cloïsses	23,00 €
Fideus amb llamàntol	29,50 €
Arròs a la cassola amb llamàntol	29,50 €
Arròs a la cassola amb llagosta (per encàrrec)	49,50 €
Arrossejat amb espardenyes	32,00 €
Arròs amb kimchi i pluma ibèrica brasejada	23,00 €

PEIXOS

LLENGUADO	· A la meunière	29,00 €
	· A la crema de taronja	29,00 €
RAP	· A la crema de mostassa	25,00 €
	· En suquet (típic dels pescadors)	28,00 €
LLOBARRO	· Al forn amb patates	32,00 €
	· A la planxa amb allets	32,00 €
TONYINA	· A la planxa	27,00 €
	· En broqueta, xiitake i salsa oriental	29,50 €

TRADICIONALS

Sarsuela (mín. 2 pers. Preu per persona)	53,00 €
Mariscada (viva, bullida i a la planxa)	86,00 €
Caldereta de llamàntol amb patates	90 €/kg
Caldereta de llagosta amb patates (per encàrrec)	120 €/kg

CARNS A LA BRASA

Ploma ibèrica	21,00 €
Filet de vedella	29,00 €
Entrecot de vedella	27,00 €
Pollastre de corral arrebossat (especial per a infants)	18,00 €

Altres peixos de llotja (segons mercat)
que es poden elaborar al gust.

Servei de pa per persona

2,25 €



MIRAMAR

CAMBRILS
1957

MENÚ MIRAMAR

Xips de colors

Assortiments d'aperitius de la casa

Tàrtar de peix i marisc amb suau maionesa verda

Llagostins a la crema de taronja i gingebre

Peix de llotja al gust

Gelatina de calamansi amb llavors de xia

Postres a escollir de la nostra pastisseria artesana

Petits fours

39 € per persona / Mín. 2 persones

MENÚ MIRAMAR VEGÀ

Xips de colors

Aperitius de la casa

Tàrtar de tomàquet, alvocat i vinagreta d'anet

Tires d'*Heura* a la crema de taronja i gingebre

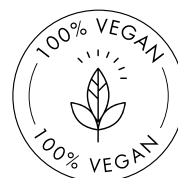
Arròs picantet amb verdures

Gelatina de calamansi amb llavors de xia

Pastís de xocolata amb gelat de coco i te matxa

Petits fours

39 € per persona





MIRAMAR

CAMBRILS
1957

MENÚ SIBARITES

Aperitiu de la casa

Ostra amb escuma cítrica

Amanida capritxosa d'angules

Tataki de tonyina amb caviar iranià de beluga

Llobarro a l'orn amb ceps

Còctel d'aromes mediterrànies

Postres a escollir de la nostra pastisseria artesana

Petits fours

145 € per persona



MENÚ
ENTREMESOS MARINERS
DE CAMBRILS

*Aquest any incorporem aquest menú inspirat en la tradicional
i essencial cuina marinera dels primers restaurants de Cambrils*

—

Tartar de tonyina Balfegó

Assortiment de marisc al vapor:

2 ostres, 2 escamarlans, 2 gambes, 2 llagostins, 2 cloïsses, ½ llamàntol,
caragols i musclos amb maionesa i romesco.

Duet de fregits: calamars a la romana i calamarsons a l'andalusa

Tastet de fideus rossos amb allioli

Còctel d'aromes mediterrànies

—

Postres a escollir del nostre assortiment artesà

Petits fours

120 € per persona