



MIRAMAR

CAMBRILS  
1957

## MENU DÉGUSTATION

Amuse-bouches maison.

---

Tataki de thon et caviar.

---

Velouté de fruits de mer et langoustine au safran.

---

Petits calamars de Cambrils sautés et flambés.

---

Poisson du jour.

---

Cocktail digestif à l'Amaretto.

---

Pâtisserie au choix de nos desserts.

---

Petit fours.

**67 € par personne**

Min. 2 personnes



# MIRAMAR

CAMBRILS  
1957

## LES CRUS

|                                                 |         |
|-------------------------------------------------|---------|
| Carpaccio de daurade, grosse crevette et gamba. | 19,50 € |
| Carpaccio de thon.                              | 19,50 € |
| Tartare de daurade et grosse crevette.          | 29,50 € |
| Tartare de thon.                                | 29,50 € |
| Huîtres Del Sol (6 u.).                         | 32,00 € |
| Palourdes crues (12 u.).                        | 39,00 € |
| Caviar Amur Beluga (10 g.).                     | 24,00 € |

## LES SALADES

|                                          |         |
|------------------------------------------|---------|
| Salade de tomates et ventrèche de thon.  | 29,00 € |
| Salade capricieuse de grosses crevettes. | 24,00 € |
| Salade de homard.                        | 36,00 € |

## ENTRÉES

|                                         |         |
|-----------------------------------------|---------|
| Croquettes de poisson et fruits de mer. | 12,50 € |
| Croquettes au jambon ibérique au gland. | 15,50 € |
| Calamars à la romaine.                  | 18,50 € |
| Calamars frits.                         | 24,00 € |
| Petit calamar flambé.                   | 23,00 € |
| Concombres de mer frits ou à l'aillade. | 39,00 € |

## FRUITS DE MER ET CRUSTACÉS

|                                              |            |
|----------------------------------------------|------------|
| Moules vapeur, à la plancha ou marinière.    | 14,50 €    |
| Escargots de mer vapeur ou au sel.           | 19,00 €    |
| Palourdes marinière ou à la plancha (12 u.). | 39,00 €    |
| Grosses crevettes à la crème à l'orange.     | 29,50 €    |
| Couteaux à la plancha.                       | 18,50 €    |
| Homard flambé, cuit ou à la plancha.         | 80,00 €/kg |

## LES RIZ

Min. 2 personnes.  
Prix du riz par personne.

|                                        |         |
|----------------------------------------|---------|
| Riz noir aux petites seiches et aioli. | 19,00 € |
| Riz romesco épicé et thon.             | 23,00 € |
| Paella aux fruits de mer.              | 24,00 € |
| Paella ou cassolette de riz au homard. | 29,50 € |
| Paella du Senyoret.                    | 26,00 € |
| Riz au kimchi épicé et pluma ibérique. | 23,00 € |
| Arrosajat aux concombres de mer.       | 39,00 € |
| Gros vermicelles aux palourdes.        | 23,00 € |
| Gros vermicelles au homard.            | 29,50 € |

## POISSONS

|                                                                          |                                          |         |
|--------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------|---------|
| SOLE                                                                     | · Meunière.                              | 34,00 € |
|                                                                          | · À la crème à l'orange.                 | 34,00 € |
| LOTTE                                                                    | · En dés sauce orientale.                | 25,00 € |
|                                                                          | · En <i>suquet</i> (en sauce) classique. | 28,00 € |
| LOUP DE MER                                                              | · Au four aux pommes de terre.           | 32,00 € |
|                                                                          | · À la plancha aux petits ails.          | 32,00 € |
| THON                                                                     | · À la plancha.                          | 27,00 € |
|                                                                          | · En brochette, shiitake et sauce soja.  | 29,50 € |
| <i>Autres poissons de criée (selon le marché) élaborés à votre goût.</i> |                                          |         |

## LES TRADITIONNELS

|                                                                             |         |
|-----------------------------------------------------------------------------|---------|
| <i>Zarzuela</i> (sorte de bouillabaisse) (min. 2 pers. /prix par personne). | 53,00 € |
| <i>Mariscada</i> (plateau de fruits de mer) (crus, cuits et à la plancha).  | 86,00 € |
| Cassolette de homard aux pommes de terre.                                   | 80 €/kg |

VIANDES  
GRILLÉES

|                                              |         |
|----------------------------------------------|---------|
| Pluma ibérique.                              | 22,00 € |
| Filet de bœuf.                               | 29,00 € |
| Entrecôte.                                   | 27,00 € |
| Poulet de ferme pané (spécial pour enfants). | 15,00 € |

Pain et sauces 2,75 €



MIRAMAR

CAMBRIÏLS  
1957

## MENU MIRAMAR

Chips colorées.

Assortiments d'amuse-bouches maison.

—

Tartare de poisson et fruits de mer et mayonnaise douce verte.

Grosses crevettes à la crème à l'orange et gingembre.

Poisson de criée à votre goût.

Gélatine de calamansi aux graines de chia.

—

Petits fours.

Desserts à choisir de notre pâtisserie artisanale.

**39 € par personne**

Min. 2 personnes

---

## MENU MIRAMAR VÉGAN

Chips colorées.

Amuse-bouches maison.

—

Tartare de tomate, avocat à la vinaigrette d'aneth.

Bâtonnets Heura à la crème à l'orange et gingembre.

Riz épicé aux petits légumes.

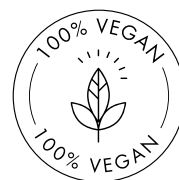
Gélatine de calamansi aux graines de chia.

—

Gâteau au chocolat, glace au coco et thé matcha.

Petits fours.

**39 € par personne**



L'ESSENCE DE NOS ORIGINES

+10% IVA



MIRAMAR

CAMBRILS  
1957

MENU  
DE LA MER  
DE CAMBRILS

*Nous incorporons ce menu cette année inspiré de la cuisine  
traditionnelle de la mer des premiers restaurants de Cambrils,*

—

Tartare de thon Balfegó.

Assortiment de fruits de mer vapeur :

2 huîtres, 2 langoustines, 2 gambas, 2 grosses crevettes, 2 palourdes, ½ homard,  
Escargots de mer et moules et mayonnaise et romesco.

Duo de fritures : calamars à la romaine et calamars à l'andalouse.

Portion de fideus rossos et aioli.

Cocktail digestif à l'Amaretto.

-

Assortiment de notre pâtisserie artisanale à choisir.

Petits fours.

120 € par personne

NOUS RESPECTONS  
NOS TRADITIONS DE LA MER

+10% IVA