

“73 anys transmetent el nostre sentiment per la mar Mediterrània, per Cambrils, la seva cultura i gastronomia”

ENTRANTS

Amanida capritxosa de llagostins amb carpaccio d'orada	24,00€
Amanida de tomàquet i ventresca de tonyina vermella Balfegó	28,00€
Amanida de llamàntol “Virgin Mary”	44,00€
Carpaccio d'orada, llagostins i gamba	23,00€
Carpaccio de tonyina vermella Balfegó amb vinagreta d'olives negres	24,50€
Tàrtar de tomàquet i alvocat	19,50€
El nostre tradicional tàrtar de peix i marisc	29,00€
Tàrtar de tonyina vermella Balfegó amb caviar Amur Beluga	39,00€
Caviar Amur Beluga acompanyat de pa de brioix i mantega artesanal (10gr)	38,00€
Caviar Amur Beluga acompanyat de pa de brioix i mantega artesanal (30gr)	78,00€

PER A COMPARTIR

El nostres tradicionals calamars a la Romana acompanyat de les seves salses	25,00€
Calamarsons de Cambrils saltats amb verdures, llagostins i cruixent de pernil	34,00€
Tataki de tonyina vermella Balfegó	30,50€
Les nostres croquetes de peix i marisc (6 unitats)	19,50€
Croquetes cremoses de pernil Joselito (6 unitats)	19,50€
Anxoves de l'Escala amb pa de brioix i mantega artesanal (6 filets)	23,00€
Pernil ibèric de gla Joselito amb pa de cristall, tomàquet i oli de Cambrils	36,00€

MARISCOS

Ostra francesa Guillardau nº2 al natural (unitat)	5,50€
Cloïsses fines gallegues a la marinera/vives	48,00€
Musclos de roca al vapor	21,00€
Caragols de mar a la sal	30,50€
Canuts baby del Delta a la planxa	23,00€
Espardenyes a l'andalusa	47,50€
Gambes vermelles de Tarragona a la planxa	49,00€
Escamarlans de Cambrils a la planxa	49,00€

MARISCADA MIRAMAR 110,00€

Entrants: Mariscos vius i bullits (ostres, cloïsses, musclos, caragols, llagostins i escamarlans)

Segon: Mariscos a la planxa (llamàntol, gambes, canuts, espardenyes i escamarlans)

Servei de pa i snacks de benvinguda 3,50€
Disposem d'informació referent a al·lèrgies i intoleràncies.

ARROSSOS Recomanació especial

Paella de marisc “Del senyoret”	33,00€
Paella de llagosta amb calamars i cloïsses	49,50€
Arròs melós de llamàntol i cloïsses	39,50€
Arròs negre Miramar amb gamba vermella de Tarragona i “sepionets”	36,50€
Arròs de romesco picantó amb tonyina vermella Balfegó a la brasa de carbó	33,00€
Fideus “rossos” amb escamarlans i cloïsses	36,50€

(Mínim 2 persones, preu per persona)

TRADICIONALS

Llagostins a la crema de taronja Navelina de Cambrils	36,50€
Sarsuela de l'àvia Irene (gamba, escamarlà, llagostí, rap, musclos, calamars) <small>(Mínim 2 persones, preu per persona)</small>	52,00€
Suquet de rap amb gamba vermella de Tarragona i cloïsses	39,50€
Caldereta de llamàntol (Segons pes de la peça. Preu per cada 100gr)	14,00€
Llagosta saltada a l'estil Miramar (Segons pes de la peça. Preu per cada 100gr)	18,00€

PEIXOS

LLENGUADO		RAP	
a la planxa amb verdures de temporada	42,00€	a la crema de mostassa antiga de Dijón	38,50€
a la crema de taronja	44,00€	a l'allioli	36,00€
LLOBARRO		TURBOT	
a la sal <small>(Mínim 2 persones, preu per persona)</small>	36,00€	a la planxa amb sofregit d'allis	44,00€
a la Mediterrània (anxova, oliva negra, tomàquets cherrys i farigola)	39,50€	al forn amb patates i ceba	45,50€

CARNS

Steak tàrtar d'Angus tallat a gabinet	26,00€
Filet de vedella de Girona a la brasa de carbó	35,00€
Entrecot de Angus Nebraska a la brasa de carbó	42,00€
Pollastre de corral arrebossat amb patates fregides (especial per a nens)	18,50€

IVA Inclòs.
Pel fet que treballem únicament amb productes frescos és possible que hi hagi algun canvi o modificació en el preu.