



MIRAMAR

CAMBRILS
1957

MENÚ DEGUSTACIÓ

Aperitiu de la casa.

—

Tataki de tonyina amb caviar.

—

Crema de marisc amb escamarlà al safrà.

—

“Calamarset” de Cambrils saltat i flamejat.

—

Peix de llotja al gust.

—

Còctel digestiu amaretto.

—

Pastisseria a triar de la nostra exposició.

—

Petit fuors.

67 € per persona

Mín. 2 persones



MIRAMAR

CAMBRILS
1957

CRUS	_____	Carpaccio d'orada, llagostí i gamba.	19,50 €
		Carpaccio de tonyina.	19,50 €
		Tàrtar d'orada i llagostí.	29,50 €
		Tàrtar de tonyina.	29,50 €
		Ostres del Sol (6 u.).	32,00 €
		Cloïsses vives (12 u.).	39,00 €
		_____ Caviar Amur Beluga (10 g.).	24,00 €
AMANIDES		Amanida de tomàquet i ventresca de tonyina.	29,00 €
		Amanida capritxosa de llagostins.	24,00 €
	_____	Amanida de llamàntol.	36,00 €
ENTRANTS		Croquetes de peix i marisc.	12,50 €
		Croquetes de pernil de gla.	15,50 €
		Calamars a la romana.	18,50 €
		Calamarsons fregits.	24,00 €
		Calamarcet flambejat.	23,00 €
	_____	Espardenyes fregides o amb allada.	39,00 €
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 o a la marinera (12 u.).	39,00 €
		Llagostins a la crema de taronja.	29,50 €
		Canyuts a la planxa.	18,50 €
	_____	Llamàntol flambejat, bullit o a la planxa.	80,00 €/kg

ARROSSOS

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

Arròs negre amb sepionets i alioli.	19,00 €
Arròs de romesco picantet amb tonyina.	23,00 €
Paella de marisc.	24,00 €
Paella o cassola d'arròs amb llamàntol.	29,50 €
Paella <i>del senyoret</i> .	26,00 €
Arròs amb kimchi picantet i pluma ibèrica.	23,00 €
Arrossejat amb espardenyas.	39,00 €
Fideus amb cloïsses.	23,00 €
Fideus amb llamàntol.	29,50 €

PEIXOS

LLENGUADO · A la meunière.	34,00 €
· A la crema de taronja.	34,00 €
RAP · A daus amb salsa oriental.	25,00 €
· En suquet clàssic.	28,00 €
LLOBARRO · Al forn amb patates.	32,00 €
· A la planxa amballets.	32,00 €
TONYINA · A la planxa.	27,00 €
· En broqueta, xiitake i salsa de soja.	29,50 €

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

TRADICIONALS

Sarsuela (mín. 2 pers. Preu per persona).	53,00 €
Mariscada (viva, bullida i a la planxa).	86,00 €
Caldereta de llamàntol amb patates.	80 €/kg

**CARNS
A LA BRASA**

Ploma ibèrica.	22,00 €
Filet de vedella.	29,00 €
Entrecot de vedella.	27,00 €
Pollastre de corral arrebossat (especial per a infants).	15,00 €

Servei de pa i salses _____ 2,75 €



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 verduretes.

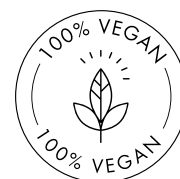
Gelatina de calamansi amb llavors de xia.

—

Pastís de xocolata amb gelat de coco i te matxa.

Petits fours.

39 € per persona



L'ESSÈNCIA DELS NOSTRES ORÍGENS

+10% IVA



MIRAMAR

CAMBRILS
1957

MENÚ
ENTREMESOS MARINERS
DE CAMBRILS

Aquest any incorporarem 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 digestiu d'Amaretto.

—

Postres a escollir del nostre assortiment artesà.

Petits fours.

120 € per persona

RESPECTANT LES NOSTRES
TRADICIONS MARINERES

+10% IVA