

## ENTRANTES

Ensalada caprichosa de langostinos con carpaccio de dorada	24,00€
Ensalada de tomate y ventresca de atún rojo Balfegó	28,00€
Ensalada de bogavante “Virgin Mary”	44,00€
Carpaccio de dorada, langostinos y gamba	23,00€
Carpaccio de atún rojo Balfegó con vinagreta de olivas negras	24,50€
Tartar de tomate y aguacate	19,50€
Nuestro tradicional tartar de pescado y marisco	29,00€
Tartar de atún rojo Balfegó con caviar Amur Beluga	39,00€
Caviar Amur Beluga acompañado de pan de brioche y mantequilla artesanal (10gr)	38,00€
Caviar Amur Beluga acompañado de pan de brioche y mantequilla artesanal (30gr)	78,00€

## PARA COMPARTIR

Nuestros tradicionales calamares a la Romana acompañado de sus salsas	25,00€
Chipirones de Cambrils salteados con verduras, langostinos y crujiente de jamón	34,00€
Tataki de atún rojo Balfegó	30,50€
Nuestras croquetas de pescado y marisco (6 unidades)	19,50€
Croquetas cremosas de jamón Joselito (6 unidades)	19,50€
Anchoas de la Escala con pan de brioche y mantequilla artesanal (6 filetes)	23,00€
Jamón ibérico de bellota Joselito con pan de cristal, tomate y aceite de Cambrils	36,00€

## MARISCOS

Ostra francesa Guillardau nº2 al natural (unidad)	5,50€
Almejas finas gallegas a la marinera/vivas	48,00€
Mejillones de roca al vapor	21,00€
Caracoles de mar a la sal	30,50€
Canuts baby del Delta a la plancha	23,00€
Espardeñas a la andaluza	47,50€
Gambas rojas de Tarragona a la plancha	49,00€
Cigalas de Cambrils a la plancha	49,00€

---

**MARISCADA MIRAMAR** 110,00€

**Entrantes:** Mariscos vivos y hervidos (ostras, almejas, mejillones, caracoles, langostinos y cigalas)

**Segundo:** Mariscos a la plancha (bogavante, gambas, canuts, espardeñas y cigalas)

---

Servicio de pan y snacks de bienvenida 3,50€

Disponemos de información referente a alergias e intolerancias.

## ARROCES

Recomendación especial

Paella de marisco “Del senyoret”	33,00€
Paella de langosta con calamares y almejas	49,50€
Arroz meloso de bogavante y almejas	39,50€
Arroz negro Miramar con gamba roja de Tarragona y “sepionets”	36,50€
Arroz de romesco picantillo con atún rojo Balfegó a la brasa de carbón	33,00€
Fideos “rossos” con cigalas y almejas	36,50€

(Mínimo 2 personas, precio por persona)

---

## TRADICIONALES

Langostinos a la crema de naranja Navelina de Cambrils	36,50€
Zarzuela de l'àvia Irene (gamba, cigala, langostino, rape, mejillones, calamares) <small>(Mínimo 2 personas, precio por persona)</small>	52,00€
Suquet de rape con gamba roja de Tarragona y almejas	39,50€
Caldereta de Bogavante (Según peso de la pieza. Precio por cada 100gr)	14,00€
Langosta salteada al estilo Miramar (Según peso de la pieza. Precio por cada 100gr)	18,00€

## PESCADOS

LENGUADO		RAPE	
a la plancha con verduras de temporada	42,00€	a la crema de mostaza antigua de Dijón	38,50€
a la crema de naranja	44,00€	al alioli	36,00€
LUBINA		RODABALLO	
a la sal <small>(Mínimo 2 personas, precio por persona)</small>	36,00€	a la plancha con sofrito de ajos	44,00€
a la Mediterránea (anchoa, aceituna negra, tomates cherrys y tomillo)	39,50€	al horno con patatas y cebolla	45,50€

## CARNES

Steak tartar de Angus cortado a cuchillo	26,00€
Solomillo de ternera de Girona a la brasa de carbón	35,00€
Entrecot de Angus Nebraska a la brasa de carbón	42,00€
Pollo de corral rebozado con patatas fritas (especial para niños)	18,50€

IVA Incluido.

Al trabajar únicamente con productos frescos, es posible que haya algún cambio o modificación de precio.