MIRANDA

RESTAURANT

para empezar

Concha de ensaladilla rusa cítrica con langostinos **9 €**

con mayonesa de kimchi, ralladura de lima y papadum

Berenjena marinada **12 €**

sobre yogur griego ahumado con un toque de miel y lima

terminadas con nueces

para seguir

Croquetas, 6 unidades **15 €** (unidad 3 €)

- De CHISTORRA Y HUEVO FRITO con salsa de pimiento asado
- De CORVINA con alioli acevichado

Empanadas criollas, 2 unidades **11 €** (unidad 6 €)

de carne picada de rubia gallega con 30 días de maduración,

sofrito, huevo cocido y aceitunas

Brioche de costilla de ternera, 2 unidades **15 €** (unidad 8 €) *

con cebolla caramelizada, alioli de kimchi y yuca frita

<u>para terminar</u>

Ceviche de corvina con leche de tigre de ají amarillo **19.50 €** *

con crema de boniato con un toque picante, maíz camcha, maíz blanco,

verduras frescas, yuca y plátano macho frito

Panceta glaseada crujiente, 4 unidades **18.50 €** *

cocinada a baja temperatura y marcada en la plancha

sobre parmentier de patata

Costilla de ternera *Black Angus* **26 €** *

cocinada lentamente, con la reducción de su jugo

acompañada de puré de chirivía

Magret de pato **25 €** * * *

cocinado a baja temperatura y marcado al punto

sobre una salsa melosa de dashi, mantequilla,

ají amarillo y quinoa

*Todos los alérgenos con asterisco no van integrados en el plato, hay opción de que no los contenga

postres

Leche frita de coco **7 €**

infusionada con azafrán y rebozada en muesli

sobre culís de coco, acompañada de helado de avellana

Mousse de chocolate al horno **7 €**

con AOVE ecológico de Huerta Miranda

acompañada de helado de frutos del bosque

Sorbete de limón al cava **6.50 €**

con sirope de jengibre,

amargo de *Angostura* y ralladura de lima