



MIRANDA

RESTAURANT

para empezar

Concha de ensaladilla rusa cítrica con langostinos 8 €    *

con mayonesa de kimchi, ralladura de lima y papadum

Berenjena marinada 8 €    *

sobre yogur griego ahumado con un toque de miel y lima
terminadas con nueces

Sardinas ahumadas con vinagreta de remolacha, 3 unidades 13.50 €   *  *

corazones de lechuga, puntos de vinagreta de tomillo,
mostaza encurtida y láminas de pepino y rabanito

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 €)  

rellenas 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

para terminar

Ceviche de corvina con leche de tigre de ají amarillo 17.50 €    *

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 € *

cocinada a baja temperatura y marcada en la plancha
sobre un parmentier de patata

Magret de pato (300 g aprox.) 24 € * * *

cocinado a baja temperatura y marcado al punto
sobre una salsa melosa de dashi, mantequilla y ají amarillo
acompañado de arroz *carnaroli* salteado

Costilla de ternera *Black Angus* (400 g aprox.) 25 € *

cocinada lentamente, con la reducción de su jugo
acompañada de puré de chirivía y yuca frita

*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 y sal Maldon
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

REFRESCOS Y OTRAS BEBIDAS

Agua natural *Fuente Liviana* 0,50 cl 2,80 €

Agua con gas *Pirinea* 0,33 cl 2,50 €

Refrescos (*Cocacola, Fanta, 7up* y mosto sin alcohol) 2,90 €

Refrescos especiales (*Nestea, Aquarius* y tónica *Shweppes*) 3,00 €

Tinto de verano 3,00 €

Vermú de la casa 3,90 €

Vermú de la casa especial (con toque de *Cointreau*) 4,20 €

CERVEZAS

Cerveza de barril *Estrella de Levante* 3,00 €

Cerveza en tercio (*Estrella de Levante, Alhambra Especial*) 3,20 €

Cerveza sin alcohol 0,0 rubia y 0,0 tostada (*Estrella de Levante*) 3,30 €

Daura sin gluten 3,50 €

Cerveza especial en tercio (*Alhambra 1925, Estrella de Levante 60 aniversario*) 3,60 €

Alhambra Roja 4,20 €

CAFÉS / INFUSIONES

Café solo, americano 1,70 €

Café con leche, cortado, manchada 1,80 €

Carajillo (*Baileys, brandy, whisky, ron*) 2,20 €

Infusiones 1,80 €

* Pregunte por nuestros cócteles del día