

mb

Mirabé

PARA PICAR / PER PICAR / TO SHARE

Boquerones de L'Escala "El Xillu" en vinagre <i>Seitons de L'Escala "El Xillu" en vinagre</i> <i>Anchovies on vinegar from L'Escala "El Xillu" (4)</i>	7,25 €
Mejillones al vapor con salsa picante <i>Musclos al vapor amb salsa picant</i> <i>Stewed mussels with spicy sauce (1)</i>	12,00 €
Jamón de bellota D.O. Extremadura con pan con tomate <i>Pernil de gla D.O. Extremadura amb pa amb tomàquet</i> <i>Iberian ham D.O. Extremadura & bread with tomato (1)</i>	21,50 €
Trilogia de croquetas (Cecina, Chipirón y Gorgonzola) <i>Trilogia de croquetes (Cecina, Xipirons i Gorgonzola)</i> <i>Trilogy of croquets (Dried meet, baby squid and gorgonzola cheese) (1, 3, 4, 7)</i>	8,50 €
Gambas al ajillo picantitas <i>Gambes a "l'allet" picantones</i> <i>Hot garlic prawns (2)</i>	16,00 €
Patatas bravas <i>Patates braves</i> <i>Potatoes in spicy sauce (1, 3)</i>	6, 50 €
Pulpo a feira <i>Pop a feira // Octopus "Feira Style" (4)</i>	16,50 €
Huevos rotos con espárragos verdes y jamón de Bellota <i>Ous trencats amb espàrrecs verds i pernil de gla</i> <i>Scramble eggs with green asparagus and iberian ham (3)</i>	10,00 €
Montadito de foie poelé "La maison Lafitte" con compota de manzana y salsa de Oporto <i>Montadito de foie poelé "La maison Lafitte" amb compota de poma i salsa d'Oporto</i> <i>Foie poelé on toasted bread "La maison Lafitte" with apple sauce and port sauce (1, 7, 3)</i>	4,50€/u
Vieiras a la plancha con vinagreta de cilantro y lima con parmetier de calabaza <i>Vieires a la planxa amb vinagreta de coriandre i llima amb parmentier de carbassa</i> <i>Grilled scallops with coriander vinaigrette and pumpkin parmentier (2, 5)</i>	18,00 €
Alcachofas fritas con salsa romesco <i>Carxofes fregides amb salsa de romesco</i> <i>Fried artichokes with romesco sauce (1, 5)</i>	12,50 €
Tabla de quesos con selección de mermeladas y frutos secos <i>Fusta de formatges amb selecció de mermelades i fruits secs</i> <i>Cheese board with selection of jams and nuts (1, 5, 7)</i>	14,00 €
Tempura de verduras con salsa agridulce de chilli rojo <i>Tempura de verdures amb salsa agredolça de chilli vermell</i> <i>Vegetables tempura with sweet&sour red chilly sauce (1)</i>	14,25 €
Coca de Trampó con ventresca de atún <i>Coca de Trampó amb ventresca de tonyina</i> <i>"Coca de Trampó" with tuna belly (1, 4)</i>	12,50 €
Filetes de anchoa rebozados <i>Filets d'anxova arrebossats //Breaded anchovies fillet (1, 3, 4)</i>	8,25 €
Calamares fritos a la malagueña <i>Calamars fregits a "la malagueña" // Fried baby squid (1, 4)</i>	12,50 €
Salteado de setas de temporada con butifarra de Sant Celoni <i>Saltejat de bolets de temporada amb botifarra de Sant Celoni</i> <i>Sautéed season mushrooms with white sausage</i>	14,50 €

ENTRANTES / ENTRANTS / STARTERS

Ensalada de foie ahumado con vinagreta de frambuesa <i>Amanida de foie fumat amb vinagreta de gerds</i> <i>Smoked foie grass salad with raspberries vinaigrette (5)</i>	14,50 €
Ensalada de queso frito con higos confitados y vinagreta de miel y piñones <i>Amanida de formatge fregit amb figues confitades i vinagreta de mel i pinyons</i> <i>Fried cheese salad with confit figs and honey vinaigrette (1, 5, 7)</i>	12,25 €
Burrata con tomate y pesto deconstruido <i>Burrata amb tomàquet i pesto deconstruït</i> <i>Burrata cheese with tomato and deconstructed pesto (1, 5, 7)</i>	15,00 €
Ensalada de otoño <i>Amanida de tardor // Autumm salad (5)</i>	10,50 €
Sopa de pescado a la Marsellesa <i>Sopa de peix a la Marsellesa // Marseilles fish soup (1, 2, 4, 8)</i>	12,00 €
Tagliatelle salteado con rebozuelos y cigalitas y aceite de trufa blanca <i>Tagliatelle saltejat amb rossinyols i escamarlans amb oli de tòfona blanca</i> <i>Sautéed tagliatelle with mushrooms and crayfish and white truffle oil (1,2)</i>	12,50 €
Tataki de atún rojo y salmón con ajo blanco y helado de sésamo negro <i>Tataki de tonyina vermella i salmó amb all blanc i gelat de sèsam negre</i> <i>Red tuna & salmón tataki with white garlic and black sesame ice cream (1,4, 5,6,10)</i>	16,00 €
Lasagna de berenjena con scamorza y salsa de albahaca <i>Lasagna d'albergínia amb scamorza i salsa d'alfàbrega</i> <i>Aubergine lasagna with scamorza cheese and basil sauce (1, 7)</i>	10,50 €

CARNE / CARN / MEAT

Solomillo de ternera con salsa de trufa y ceps <i>Filet de vedella amb salsa de tòfona i ceps</i> <i>Sirloin steak with truffle and mushrooms creamy sauce (1, 7)</i>	28,00 €
Lomo de ternera lechal a la plancha con matequilla de salvia <i>Llom de vedella a la planxa amb mantega de sàlvia</i> <i>Grilled beef steak with sage butter sauce (7)</i>	22,00 €
Magret de pato asado con foie poelé e higos confitados <i>Magret d'ànec rostit amb foie poelé i figues confitades</i> <i>Rostead duck breast with foie poelé and confit figs (1)</i>	18,50 €
Secreto ibérico con cebolla caramelizada, queso de cabra fundido y salsa de frutos rojos <i>Secret ibèric amb ceba caramel-litzada, formatge de cabra fos i salsa de fruits vermells</i> <i>Lean pork fillet with caramelized onion, melted goat cheese, and red berries sauce (1, 7)</i>	16,50 €
Steak tartar a nuestra manera con patatas fritas <i>Steak tartar al nostre estil amb patates fregides // House steak tartar with french fries (1, 3, 9)</i>	19,50 €
Filete de cordero lechal de Aranda con salsa de mostaza, tomillo y romero fresco <i>Filet de xai d'Aranda amb salsa de mostassa, farigola i romaní</i> <i>Aranda suckling lamb fillet with mustard sauce and fresh Rosemary (1, 9)</i>	24,00 €
Chuletón de vaca gallega madurada 30 días asado en su jugo con patatas al horno <i>Mitjana de vedella gallega madurada 30 dies rostida en el seu suc amb patates al forn</i> <i>Cow steak matured 30 days roasted in its juice with baked potatoes</i> <i>(Para dos personas) (Per a dues persones) (For two people)</i>	62,00 €

PESCADO / PEIX / FISH

Bacalao al horno al estilo del Ampurdan <i>Bacallà al forn a l'estil de l'Empordà</i> <i>Baked cod with dry fruits "Empordà style" (4, 5)</i>	24,00 €
Rape a la plancha con chutney de tomate y pimiento rojo <i>Rap a la planxa amb chutney de tomàquet i pebrot vermell</i> <i>Grilled monkfish with tomato and red pepper chutney (4)</i>	19,50 €
Suprema de salmón a la sal con salsa de naranja y lima <i>Suprema de salmó a la sal amb salsa de taronja i llima</i> <i>Grilled fresh salmon marinated on salt with orange and lime sauce (4)</i>	16,00 €
Tronco de merluza asado a la bilbaína con gulas y almejas <i>Tronc de lluç rostit a la bilbaina amb gules i cloïses</i> <i>Roast hake fish with "gulas" and clams (2, 4)</i>	18,00 €
Lomo de atún al estilo Rossini con foie poelé <i>Llom de tonyina a l'estil Rossini amb foie poelé</i> <i>Grilled tuna steak with foie poelé Rossini style (1, 4)</i>	18.50 €
Pescado del día <i>Peix del dia // Fish of the day (4)</i>	S/M

ARROCES / ARROSSOS / RICE (min. para 2 personas)

Paella de verduras <i>Paella de verdures // Vegetables paella (1, 8)</i>	15,50 €
Paella marinera <i>Paella marinera // Seafood Paella (1, 2, 4, 8)</i>	17,00 €
Paella parellada <i>Paella parellada // Seafood paella without the shells (1, 2, 4, 8)</i>	20,00 €
Arroz caldoso de bogavante <i>Arròs caldós amb llamàntol // Creamy lobster rice (2)</i>	22,50 €
Arroz negro <i>Arròs negre // Black rice (seafood paella with squid ink) (1, 2, 4, 8)</i>	17,00 €
Fideuá <i>Fideuà // Fideuá (with noodles) (1, 2, 4, 8)</i>	17,00 €

SUSTÁNCIAS O PRODUCTOS QUE CAUSAN ALÉRGIAS O INTOLERANCIA

1. Cereales que contienen gluten, como por ejemplo: trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas y productos derivados.
2. Crustáceos y productos a base de crustáceos. Moluscos y productos a base de moluscos.
3. Huevos y productos a base de huevos.
4. Pescado y productos a base de pescado.
5. Cacahuets y productos a base de cacahuets. Frutos de cáscara, es decir, almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, nueces de Brasil, pistachos, nueces de macadamia o nueces de Australia y productos derivados, excepto los frutos de cáscara que se usan para hacer destilados alcohólicos, incluido el alcohol etílico de origen agrícola.
6. Soja y productos a base de soja.
7. Leche y sus derivados.
8. Apio y productos derivados.
9. Mostaza y productos derivados.
10. Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo.

INTOLERANCE

1. Cereals containing gluten namely wheat (such as spelt and Khorasanwheat) rye, barley, oats and their hybridized and products thereof.
2. Shellfish, Crustaceans and products thereof
3. Egg and products thereof.
4. Fish and products thereof.
5. Peanuts and peanut-based products. Nuts, almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecans, Brazil nuts, pistachios, walnuts or macadamia nuts and thereof, except for nuts used for making alcoholic distillates including ethyl alcohol of agricultural origin.
6. Soybeans and products thereof.
7. Milk and products thereof.
8. Celery and products thereof.
9. Mustard and products thereof.
10. Sesame seeds and products thereof.



Joaquim Reig

**“Un bon sopar sense vi, és
com un ball sense orquestra.”**

**TRADUCE NUESTRA CARTA AL
IDIOMA QUE PREFIERAS CON
ESTE CÓDIGO QR**

*Tradueix la nostra carta al idioma que
prefereixis amb aquest codi QR*

**Translate this menu to the language you
prefer with this QR code**

