








mb

Mirabé

PARA PICAR / PER PICAR / TO SHARE

Tapa tapa y Vermouth (<i>Para dos personas</i>) (<i>Per a dues persones</i>) (<i>For two people</i>) <i>Salpicón de pulpo, boquerones en vinagre, anchoas de la Escala y bacalao con habitas</i> <i>Amanida de pop, seitons en vinagre, anxoves de L'Escala i bacallà amb favetes</i> <i>Octopus salad, anchovies in vinegar, salty anchovies from L'Escala and Cod with small broad beans</i> (4)	18,00€
Anchoas de L'Escala "El Xillu" con pan de coca con tomate <i>Anxoves de L'Escala "El Xillu" amb pa de coca amb tomàquet</i> <i>Coca bread with tomato and anchovies from L'Escala "El Xillu"</i> (1, 4)	18,50€
Jamón de bellota D.O. Extremadura con pan de coca con tomate <i>Pernil de glà D.O. Extremadura amb pa de coca amb tomàquet</i> <i>Iberian ham D.O. Extremadura & Coca bread with tomato</i> (1)	21,50€
Patatas bravas <i>Patates braves</i> <i>Potatoes in spicy sauce</i> (1, 3) 	7,00€
Trilogía de croquetas (Cecina, Chipirón y Gorgonzola) <i>Trilogía de croquetes (Cecina, Xipirons i Gorgonzola)</i> <i>Trilogy of croquets (Dried meet, baby squid and gorgonzola cheese)</i> (1, 3, 4, 7)	8,50€
Surtido de salmón ahumado (Remolacha y vodka, Gin&tonic y alga nori) <i>Assortiment de salmó fumat (Remolatxa i vodka, Gin&tonic i alga nori)</i> <i>Smoked salmon assortment (Beetroot and vodka, Gin&tonic and nori seaweed)</i> (4, 9)	19,50€
Montadito de foie poêlé "La maison Lafitte" con compota de manzana y salsa de Oporto <i>Montadito de foie poêlé "La maison Lafitte" amb compota de poma i salsa d'Oporto</i> <i>Foie poêlé on toasted bread "La maison Lafitte" with apple sauce and port sauce</i> (1, 7, 3)	4,50€/u
Gambas al ajillo picantitas <i>Gambes a "l'allet" picantones</i> <i>Hot garlic prawns</i> (2)	18,50€
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 vinagrette and pumpkin parmentier</i> (2, 5)	18,00€
Tira de pulpo a la plancha con parmentier de anchoa <i>Tira de pop a la planxa amb parmentier d'anxova</i> <i>Grilled octopus with anchovies parmentier</i> (4)	18,00€
Fritura de pescado (Rape, gambas, calamares, y boquerón) <i>Fritura de peix (Rap, gambes, calamars i seitons)</i> <i>Fish fried (Monkfish, prawns, squid fish and anchovies)</i> (1, 2, 4)	14,00€
Coca de hojaldre con finas hierbas, rúcula, tomate confitado, parmesano y helado de tomate <i>Coca de full amb fines herbes, ruca, tomàquet confitat, parmesà y gelat de tomàquet</i> <i>Puff pastry with fines herbs, arugula, confited tomato, parmesan cheese and tomato ice cream</i> (1, 7)	12,00€
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</i> (1, 5, 7)	14,00€
Pimientos del Padrón <i>Pebrots del Padró</i> <i>Padrón peppers</i> 	10,50€
Trilogía de hummus (<i>Garbanzos y pimentón, remolacha, aguacate</i>) <i>Trilogía d'hummus (Cigrons amb pebre vermell, remolatxa, alvocat)</i> <i>Hummus trilogy (Chickpeas and red pepper, beetroot, avocado)</i> (1, 10) 	13,50€

ENTRANTES / ENTRANTS / STARTERS

Ensalada de gambas, canónigos, virutas de foie y vinagreta de frutos secos <i>Amanida de gambes, canonges, encenalls de foie i vinagreta de fruits secs</i> <i>Prawns salad, corn salad, foie shavings and dried fruit vinaigrette</i> (1, 5)	16,00€
Ensalada Thai con lascas de tataki de salmón <i>Amanida Thai amb làmines de tataki de salmó</i> <i>Thai salad with salmon tataki flakes</i> (1, 4, 5, 6)	12,25€
Ensalada fresca de verano <i>Amanida fresca d'estiu</i> <i>Fresh salad summer</i> (5) 	14,50€
Burrata con tomate, pesto de rúcula, brotes verdes y mermelada de pimientos <i>Burrata amb tomàquet, pesto de rúcula, brots verds i mermelada de pebrots</i> <i>Burrata with tomato, arugula pesto, green sprouts and pepper jam</i> (5, 7)	12,50€
Sopa fría de tomate con bogavante y aceite de albahaca <i>Sopa freda de tomàquet amb llamàntol i oli d'alfàbrega</i> <i>Cool tomato soup with lobster and basil oil</i> (2)	14,00€
Gaspacho de cerezas con crujiente de queso de cabra y mascarpone <i>Gaspatxo de cireres amb cruixent de formatge de cabra i mascarpone</i> <i>Cherry gazpacho with crispy goat cheese and mascarpone</i> (1)	12,50€
Tataki de atún rojo <i>Tataki de tonyina vermella</i> <i>Red tuna tataki</i> (1, 4, 6, 10)	16,50€
Centollo frío con mayonesa de yuzu y aguacate <i>Cabra de mar freda amb maionesa de yuzu i alvocat</i> <i>Cold sea spyder with yuzu and avocado mayonnaise</i> (2, 3)	18,00€
Lasagna de verduras asadas con aceite de romesco y olivas negras de Kalamata <i>Lasagna de verdures rostides amb oli de romesco i olives negres de Kalamata</i> <i>Roasted vegetable lasagna with romesco oil and black "Kalamata" olives</i> (1, 5) 	14,00€
Tagliatelle salteado con sofrito de cebolla y tomate con setas de primavera y aceite de trufa <i>Tagliatelle saltejat amb sofregit de ceba i tomàquet amb bolets de primavera i oli de tòfona</i> <i>Sauted tagliatelle with onion and tomato sauce with spring mushrooms and truffle oil</i> (1, 7) 	14,00€
Espaguetis de calabacín y tofu con vinagreta de pistacho verde <i>Espaguetis de carbassó i tofu amb vinagreta de festuc verd</i> <i>Zucchini spaghetti and tofu with green pistachio vinaigrette</i> (5) 	12,50€

PESCADO / PEIX / FISH

Morro de bacalao con pisto de berenjenas y muselina de miel y piñones <i>Morro de bacallà amb pisto d'albergínia i musselina de mel i pinyons</i> <i>Grilled cod with eggplant pisto and honey and pine kernels mousselin (3, 4, 5, 7)</i>	18,50€
Tronco de merluza con gulas, ajito frito, vinagre, almejas y espárragos verdes <i>Tronc de lluç amb gules, all fregit, vinagre, cloïses i espàrrecs verds</i> <i>Roast hake fish with "gulas", fried garlic, vinegar, clams and green asparagus (2, 4)</i>	20,50€
Lomo de atún al estilo Rossini con foie poêlé <i>Llom de tonyina a l'estil Rossini amb foie poêlé</i> <i>Grilled tuna steak with foie poêlé Rossini style (1,4)</i>	24,50€
Suprema de salmón a la sal con timbal de frutas frescas <i>Suprema de salmó a la sal amb timbal de fruites fresques</i> <i>Grilled fresh salmon marinated on salt with timber of fresh fruits (4)</i>	16,50€
Filete de San Pedro al vapor con lechuga de mar y salsa de erizos <i>Filet de Sant Pere al vapor amb enciam de mar i salsa de garotes</i> <i>St Peters fish filet with sea lettuce and sea urchins sauce (2, 4)</i>	22,00€
Pescado del día <i>Peix del dia // Fish of the day (4)</i>	S/M

CARNE / CARN / MEAT

Solomillo de ternera a la mostaza suave, al aroma de romero y tomillo con verduritas <i>Filet de vedella a la mostassa suau, a l'aroma de romaní i farigola amb verduretes</i> <i>Sirloin steak light sauce mustard with Rosemary and thyme with vegetables (1, 7, 9)</i>	28,00€
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€
Entrecotte de ternera Angus (Irlanda) con salsa Café de París <i>Entrecotte de vedella Angus (Irlanda) amb salsa café de París</i> <i>Veal Angus steak (Ireland) with sauce Café de París (1, 4, 7)</i>	22,00€
Chuletón de vaca gallega madurada 40 días asado en su jugo con patatas al horno <i>Mitjana de vedella gallega madurada 40 dies rostida en el seu suc amb patates al forn</i> <i>Cow steak matured 40 days roasted in its juice with baked potatoes</i> <i>(Para dos personas) (Per a dues persones) (For two people)</i>	31,00€/pax
Chuletas de cordero con caramelo de miso, rebozuelos y chutney de zanahoria <i>Mitjana de xai amb caramel de miso, rossinyols i chutney de pastanaga</i> <i>Lamb chop with Miso caramel, mushrooms and carrot chutney (1, 6)</i>	18,00€
Secreto ibérico con cebolla caramelizada, queso de cabra fundido y salsa de frutos rojos <i>Secret ibèric amb ceba caramelitzada, formatge de cabra fós 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€
Magret de pato asado con foie poêlé, parmentier de calabaza y frutas secas <i>Magret d'ànec rostit amb foie poêlé, parmentier de carbassa i fruites seques</i> <i>Rostead duck breast with foie poêlé, pumpking parmentier and fresh fruit (1)</i>	18,50€
Pierna de cochinito confitada y asada con manzanas, cebollitas glaseadas y curry verde <i>Cuixa de garrí confitada i rostida amb pomes, cebes glacejades i curry verd</i> <i>Confited and roasted leg of sucking pig with apple, glazed onion and green curry (7)</i>	24,00€

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

Paella de verdura

Paella de verdures // Vegetables paella (1, 8)



15,50€pax

Paella marinera

Paella marinera // Seafood Paella (1, 2, 4, 8)

17,00€pax

Paella parellada

Paella parellada // Seafood paella without the shells (1, 2, 4, 8)

20,00€pax

Paella mixta

Paella mixta // Mixed paella (1, 2, 4, 8)

17,00€pax

Arroz caldoso de bogavante

Arròs caldós amb llamàntol // Creamy lobster rice (2)

26,00€pax

Arroz negro

Arròs negre // Black rice (seafood paella with squid ink) (1, 2, 4, 8)

17,00€pax

Fideuà

Fideuà // Fideuà (with noodles) (1, 2, 4, 8)

17,00€pax

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 derivado
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.

POSTRES / POSTRES / DESERTS

Babà de limoncello con crema de mascarpone <i>Babà de limoncello amb crema de mascarpone</i> <i>Limoncello babà with mascarpone cream</i> (1, 3, 7)	7,50€
Tarta de chocolate y naranja con helado de banana y caramelo <i>Pastís de xocolata i taronja amb gelat de banana i caramel</i> <i>Orange and xocolate cake with banana and caramel ice cream</i> (1, 3, 5, 7)	7,00€
Tarta de manzana caliente con helado de canela <i>Pastís de poma calenta amb gelat de canyella</i> <i>Warm apple pie with cinnamon ice cream</i> (1, 3, 7)	7,50€
Ensalada de fruta en almíbar con helado de limón y menta <i>Amanida de fruita en almívar amb gelat de llimona i menta</i> <i>Candied fruit sacad with lemon and mint ice cream</i> (--)	6,50€
Tiramisú Casero <i>Tiramisú casolà</i> <i>Homemade Tiramisú</i> (1, 3, 7)	6,50€
Miel y mató con higos confitados <i>Mel i mató amb figues confitades</i> <i>Honey and "mató" cheese with confited figs</i> (5, 7)	6,00€
Meloso de chocolate con helado de vainilla <i>Melós de xocolata amb gelat de vainilla</i> <i>Chocolate coulant with vanilla ice cream</i> (1, 3, 7)	7,00€
Crema catalana con manzanas caramelizadas <i>Crema catalana amb pomes caramel-litzades</i> <i>Catalán cream with caramelized apples</i> (7)	6,50€
Surtido de trufas <i>Assortiment de trufes</i> <i>Truffle assortment</i> (5, 6, 7)	8,00€
Frutos rojos con chantilly <i>Fruits vermells amb xantilly</i> <i>Red fruits with chantilly</i> (7)	7,50€
Pannacotta de coco con mousse de chocolate y coulis de cerezas <i>Pannacotta de coco amb mousse de xocolata i coulis de cireres</i> <i>Coconut pannacotta with chocolate mousse and cherry coulis</i> (7)	6,00€



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 a l'idioma que
prefereixis amb aquest codi QR*

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

