



MENÚS DE GRUPO

MENÚS DE GRUP

PRIMER PLAT / PRIMER PLATO

Amanida de brots, daus de salmó marinat, "croutons" i feta amb vinagreta de mel i tòfona

Ensalada de brotes, dados de salmón marinado, croutons y feta con vinagreta de miel y trufa



SEGONSA ESCOLLIR / SEGUNDOS A ESCOGER

Secret de Duroc amb reducció de Priorat i parmentier de patates
Secreto de Duroc con reducción de Priorat y parmentier de patatas



Morro de bacallà a la marinera
Morro de bacalao a la marinera



POSTRE / POSTRE

Mousse de crema Catalana cremada amb pomes flamejades
Mousse de crema Catalana quemada con manzanas flambeadas



CELLER / BODEGA

**El Senat de Montsant D.O Montsant
Merian D.O Terra Alta
Aigües minerals / Aguas minerales**

Cafès / Cafés

50€ + IVA

50€ + IVA

MENU 2



PRIMERS A COMPARTIR PRIMEROS A COMPARTIR

- Pernil Ibèric en tosta de Coca de Folgueroles
Amanida Russa amb ventresca de tonyina
Broqueta de pollastre Yakitori
Piruleta de coco, coriandre i gamba
Croqueta de calamar en la seva tinta amb alloli de safrà



- Jamón Ibérico en tosta de Coca de Folgueroles
Ensaladilla Rusa con ventresca de atún
Brocheta de pollo Yakitori
Piruleta de Coco, Cilantro y Gamba
Croqueta de calamar en su tinta con alioli de azafrán*

SEGON A ESCOLLIR / SEGUNDO A ESCOGER

- Pollastre rostit farcit de fruits secs amb ragout de bolets
Pollo rustido relleno de frutos secos con ragout de setas



- Suprema de corbina amb verdures saltades
Suprema de corvina con verduras salteadas



POSTRE / POSTRE

- Xocolata en quatre textures amb crumble i pols de gerds
Chocolate en cuatro texturas con crumble y polvo de fresa



- CELLER / BODEGA
El Senat de Montsant D.O Montsant
Merian D.O Terra Alta
Aigües minerals / Aguas minerales

Cafès / Cafés

55€+ IVA

55€ + IVA

MENU 3

PRIMERS A COMPARTIR
PRIMEROS A COMPARTIR

- Pernil Ibèric en tosta de Coca de Folgueroles
- Amanida Russa amb ventresca de tonyina
- Tàrtar de salmó amb cremós de guacamole
- Zamburinyes amb all i julivert
- Croqueta de pollastre



- Jamón Ibérico en tosta de Coca de Folgueroles*
- Ensaladilla Rusa con ventresca de atún*
- Tartar de salmón con cremoso de guacamole*
- Zamburiñas con ajo y perejil*
- Croqueta de pollo*

SEGON A ESCOLLIR / SEGUNDO A ESCOGER

- Xai desossat rostit amb graten de patata i lligat d'espàrrecs
- Cordero deshuesado asado con graten de patata y atadito de espárragos*



- Suprema de salmó teriyaki amb verdures Thai saltejades
- Suprema de salmón teriyaki con verduras Thai salteadas*



POSTRE / POSTRE

- Dolç d'ametilles i xocolata
- Dulce de almendras y chocolate*



CELLER / BODEGA

- Celeste Roble D.O Ribera del Duero
- Verdeo D.O Rueda

- Aigües minerals / Aguas minerales
- Cafès / Cafés

65€ + IVA
 65€ + IVA

MENU 4



APERITIVO / APERITIU

Tartaleta de guacamole i tàrtar de Salmó
Tartaleta de guacamole y tartar de Salmón



PRIMER / PRIMERO

Caneló de rostit, bolets i foie amb beixamel al graten
Canelón de rustido, setas y foie con bechamel al graten



SEGONA ESCOLLIR / SEGUNDO A ESCOGER

Filet de vedella a la crema de gorgonzola i pecoríno trufat
Solomillo de ternera a la crema de gorgonzola y pecorino trufado



Suprema de rap rostit a la marinera
Suprema de rape asado a la marinera



POSTRE / POSTRE

Milfulls de vainilla i xocolata amb essència de festuc
Milhojas de vainilla y chocolate con esencia de pistacho



CELLER / BODEGA

Celeste Roble D.O Ribera del Duero

Verdeo D.O Rueda

Signat Brut Nature D.O Cava

Aigües i Cafès
Aguas y Cafés

70 + IVA
70€ + IVA

MENU VEGÀ · VEGETARIÀ
MENU VEGANO·VEGETARIANO



APERITIU / APERITIVO

Croqueta de carbassó i formatge vegà
Croqueta de calabacín y queso vegano



Tartaleta de guacamole
Tarteleta de guacamole



PRIMER PLAT / PRIMER PLATO

Albergínia escalivada amb formatge mató thai sobre amanida d'algues
Berenjena escalivada con queso mató thai sobre ensalada de algas



SEGON PLAT / SEGUNDO PLATO

Risotto de calabaza y espárragos verdes al aroma de trufa
Risotto de carabassa i espàrrecs verds a l'aroma de tòfona

POSTRE / POSTRE

Coulant vegà de xocolata
Coulant vegano de chocolate



CELLER / BODEGA

**El Senat de Montsant D.O Montsant
Merian D.O Terra Alta
Aigües minerals / Aguas minerales**

60€ + IVA
60€ + IVA

ALÉRGENOS

 Gluten	 Crustacis · Crustáceos	 Ous · Huevo
 Peix · Pescado	 Cacauets · Cacahuetes	 Soia · Soja
 Lactis · Lácteos	 Fruits secs · Frutos secos	 Api · Apio
 Mostassa · Mostaza	 Sesam · Sésamo	 Sulfits · Sulfitos
 Altramuces	 Mol·luscs · Moluscos	 Picant · Picante
 Boletus	 VEGAN	 SPICY

INFORMACIÓ ·INFORMACIÓN

Menús vàlids per a grups a partir de 10 comensals
Menús válidos para grupos a partir de 10 comensales

El mateix tipus de menú s'haurà d'escollir per tot el grup
El mismo tipo de menú se deberá elegir para todo el grupo

Cal notificar el menú triat màxim 7 dies abans de la reserva
Se deberá notificar el menú escogido máximo 7 días antes de la reserva

Les eleccions entre carn i peix s'han de notificar com a molt tard amb 4 dies d'antelació
Si no és així, es servirà un 50% de cada opció (50% carn i 50% peix)

El cost afegit de triar o canviar el segon plat el mateix dia al restaurant serà de 20€ + 10% IVA per persona
i s'haurà d'abonar el mateix dia.

Las elecciones entre carne y pescado deberán notificarse como muy tarde con 4 días de antelación
De no ser así, se servirá un 50% de cada opción (50% carne y 50% pescado)

El coste añadido de elegir o cambiar el segundo plato el mismo día en el restaurante será de 20€ + 10% IVA por persona
y se tendrá que abonar el mismo día.

El nombre de comensals ha de ser confirmat amb un mínim de 48 hores, si no es cobrarà la totalitat de comensals reservats.
Si aquest aquest nombre superés al confirmat es cobrarà el nombre total de comensals.

El número de comensales deberá ser confirmado con un mínimo de 48 horas, si no se cobrará la totalidad de comensales reservados. Si este este numero superara al confirmado se cobrará el numero total de comensales.

La confirmació de la reserva es farà efectiva una vegada abonada una paga i senyal del 30% (transferència, efectiu o tarjeta)
La confirmación de la reserva se hará efectiva una vez abonada una paga y señal del 30% (transferencia, efectivo o tarjeta)

L'import restant s'abonarà 48h abans de la reserva
El importe restante se abonará 48h antes de la reserva

En cas d'anul·lació d'una reserva es retornarà la quantitat sencera si es fa amb un període de 2 mesos d'avancament. En els 30 dies abans es retornarà la meitat i en els últims 10 dies no hi haurà devolució
En caso de anulación de una reserva se devolverá la cantidad entera si se hace con un periodo de 2 meses de adelanto. En los 30 días antes se devolverá la mitad y en los últimos 10 días no habrá devolución

Els menús vegetarians, vegans o amb qualsevol intolerància alimentària que no hagin estat contractats amb antelació i hagin de ser substituïts o modificats el mateix dia al restaurant tindran un cost de 20€ + 10% IVA per persona, si és un canvi parcial (primer plat o segon plat) i de 40 € + 10% IVA per persona i si es total (primer i segon plat i/o postres).

Los menús vegetarianos, veganos o con cualquier intolerancia alimentaria que no hayan sido contratados con antelación y tengan que ser sustituidos o modificados el mismo día en el restaurante tendrán un coste de 20€ + 10% IVA por persona, si es un cambio parcial (primer plato o segundo plato) y de 40 € + 10% IVA por persona y si es total (primer y segundo plato y/o postre).

Els menús inclouen vi, aigua i cafè. La quantitat de vi que s'hi inclou és l'equivalent a una ampolla per a cada 3 personnes, un cop superat aquest consum es considerarà un extra.

Altres begudes addicionals com cerveses, refrescos a l'arribada, durant o la finalització del servei no estan incloses als preus dels menús.

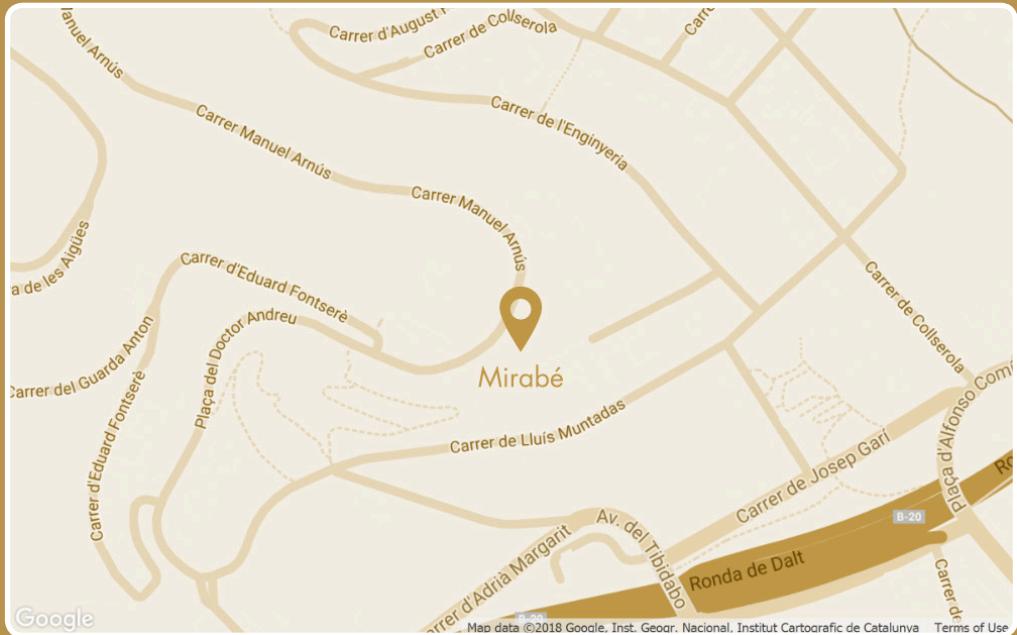
Los menús incluyen vino, agua y café. La cantidad de vino que se incluye es la equivalente a una botella para cada 3 personas, una vez superado este consumo se considerara un extra.

Otras bebidas adicionales como cervezas, refrescos a la llegada, durante o a la finalización del servicio no están incluidas en los precios de los menús.

Tots els consums extres de menjar o beguda tindran un cost afegit que caldrà abonar abans d'abandonar el restaurant.
Todos los consumos extras de comida o bebida tendrán un coste añadido que deberá abonarse antes de abandonar el restaurante.

La contractació de qualsevol menú comporta l'acceptació d'aquestes condicions.
La contratación de cualquier menú implica la aceptación de estas condiciones.

mb | Mirabé



www.mirabe.com

/mirabe

/mirabe_mirablau

/mirabe_bcn

/mirabemirablau

Manuel Arnús 2 (final de la Avda. Tibidabo)

08035 Barcelona

Tel. 934 340 035 - 934 185 667

mirabe@mirabe.com



MENÚS DE GRUPO
GROUP MENUS

PRIMERO / STARTER

Ensalada de brotes, dados de salmón marinado, croutons y feta con
vinagreta de miel y trufa



Sprout salad, marinated salmon, croutons and feta
with honey and truffle vinaigrette

SEGUNDO A ESCOGER / SECOND TO CHOOSE

Secreto de Duroc con reducción de Priorat y parmentier de patatas
Duroc lean pork fillet with Priorat wine reduction and potato
parmentier



Morro de bacalao a la marinera
Cod with seafood sauce



POSTRE / DESSERT

Mousse de crema Catalana quemada con manzanas flambeadas
Crème brûlée mousse with flambéed apples



BODEGA / CELLAR

El Senat de Montsant D.O Montsant
Merian D.O Terra Alta
Aguas minerales / Mineralwater

Cafés / Coffees

50€ + IVA
50€ + TAX

MENU 2



PRIMEROS A COMPARTIR STARTERS TO SHARE

Jamón Ibérico en tosta de coca de Folgueroles
Ensaladilla Rusa con ventresca de atún
Brocheta de pollo Yakitori
Piruleta de coco, cilantro y gamba
Croqueta de calamar en su tinta con alioli de azafrán



Iberian ham on toast of bread from "Folgueroles"
"Russian Salad" with tuna belly fillets
Yakitori chicken skewer
Coconut, coriander and prawn lollipop
Squid croquette in their own ink with saffron all i oli

SEGUNDO A ESCOGER / SECOND TO CHOOSE

Pollo rustido relleno de frutos secos con ragout de setas
Roast chicken stuffed with nuts and dried fruit with mushroom ragout



Suprema de corvina con verduras salteadas
Sea bass with sautéed vegetables



POSTRE/DESSERT

Chocolate en cuatro texturas con crumble y polvo de frambuesa
Chocolate in four textures with crumble and raspberry powder



BODEGA / CELLAR

El Senat de Montsant D.O Montsant
Merian D.O Terra Alta
Aguas minerales / Mineral water

Cafés / Coffees

55€ + IVA
55€ + TAX

MENU 3



PRIMEROS A COMPARTIR STARTERS TO SHARE

- Jamón Ibérico en tosta de coca de Folgueroles
- Ensaladilla Rusa con ventresca de atún
- Tartar de salmón con cremoso de guacamole
- Zamburiñas con ajo y perejil
- Croqueta de pollo



- Iberian ham on toast of bread from "Folgueroles"
- "Russian salad" with tuna belly fillets
- Salmon tartar with creamy guacamole
- Scallops with garlic and parsley
- Chicken croquette

SEGUNDO A ESCOGER / SECOND TO CHOOSE

- Cordero deshuesado asado con graten de patata y atadito de espárragos
- Roast boneless lamb with potato gratin and asparagus bundle



- Suprema de salmón teriyaki con verduras Thai salteadas
- Salmon teriyaki supreme with sautéed Thai vegetables



POSTRE / DESSERT

- Dulce de almendras y chocolate
- Chocolate and almond sweet



BODEGA / CELLAR

- Celeste Roble D.O Ribera del Duero
- Verdeo D.O Rueda

- Aguas y cafés
- Mineral Water and Coffees

PRECIO 65€ + 10% IVA

PRICE 65€+TAX 10%

MENU 4



APERITIVO / APPETIZER

Tartaleta de guacamole y tartar de salmón
Guacamole and Salmon tartare tartlet



PRIMERO / STARTER

Canelón de rustido, setas y foie con bechamel al gratin
Roast beef, mushroom and foie cannelloni with béchamel sauce au gratin



SEGUNDO A ESCOGER / SECOND TO CHOOSE

Solomillo de ternera a la crema de gorgonzola y pecorino trufado
Beef tenderloin with gorgonzola and pecorino truffled cream



Suprema de rape asado a la marinera
Roasted monkfish in seafood sauce



POSTRE / DESSERT

Milhojas de vainilla y chocolate con esencia de pistacho
Vanilla and chocolate mille-feuille with pistachio essence



BODEGA / CELLAR

Celeste Roble D.O Ribera del Duero
Verdeo D.O Rueda
Signat Brut Nature D.O Cava

Aguas y cafés
Mineral Water and Coffees

70€ + IVA

70€ + TAX

VEGANO VEGETARIANO / VEGAN VEGETARIAN

APERITIVO / APPETIZER

Croqueta de calabacín y queso vegano
Zucchini and cheese Vegan croquette



Tartaleta de guacamole
Guacamole tartlet



PRIMERO PLATO / FIRST COURSE

Berenjena escalivada con queso mato thai sobre ensalada de algas
Roasted aubergine with "mato" thai cheese over seaweed salad



SEGUNDO PLATO / SECOND COURSE

Risotto de calabaza y espárragos verdes al aroma de trufa
Pumpkin and green asparagus risotto with truffle scent

POSTRE / DESSERT

Coulant vegano de chocolate
Vegan chocolate coulant



BODEGA / CELLAR

El Senat de Montsant D.O Montsant
Merian D.O Terra Alta

Aguas minerales y cafés
Mineral water and coffees

60€ + IVA
60€+TAX

ALÉRGENOS

 Gluten	 Crustáceos · Crustaceans	 Huevo · Egg
 Pescado · Fish	 Cacahuetes · Peanuts	 Soja · Soy
 Lácteos · Dayri	 Frutos secos · Nuts	 Apio · Celery
 Mostaza · Mustard	 Sésamo · Sesame	 Sulfitos · Sulfites
 Altramujres · Lupins	 Moluscos · Mollusks	 Picant · Spicy
 Boletus	 VEGAN	

INFORMACIÓN · INFORMATION

Menús válidos para grupos a partir de 10 comensales
Menus valid for groups from 10 people

El mismo tipo de menú se deberá elegir para todo el grupo
The same type of menu should be chosen for the whole group

Se deberá notificar el menú escogido máximo 7 días antes de la reserva
The chosen menu must be notified maximum 7 days before the reservation

Las elecciones entre carne y pescado deberán notificarse como muy tarde con 4 días de antelación.

De no ser así, se servirá un 50% de cada opción (50% carne y 50% pescado)

El coste añadido de elegir o cambiar el segundo plato el mismo día en el restaurante será de 20 € + 10% IVA por persona y se tendrá que abonar el mismo día.

Choices between meat and fish must be notified at least 4 days in advance.

Otherwise, 50% of each option will be served (50% meat and 50% fish).

The additional cost of choosing or changing the second course on the same day at the restaurant will be 20 € + 10% VAT per person and must be paid on the same day.

El número de comensales deberá ser confirmado con un mínimo de 48 horas, si no se cobrará la totalidad de comensales reservados.
Si este número superara al confirmado se cobrará el número total de comensales.

The number of people must be confirmed with a minimum of 48 hours if not, we will charge the amount of all the customers reserved, if this number exceeds the confirmed number of people will be charged

La confirmación de la reserva se hará efectiva una vez abonada una paga y señal del 30% (transferencia, efectivo o tarjeta)
The confirmation of the reservation will be effective once a payment and 30% deposit (transfer, cash or credit card) have been paid

El importe restante se abonará 48h antes de la reserva
The remaining amount have to be paid 48 hours before the reservation

En caso de anulación de una reserva se devolverá la cantidad entera si se hace con un periodo de 2 meses de adelanto. En los 30 días antes se devolverá la mitad y en los últimos 10 días no habrá devolución

In case of cancellation of a reservation the entire amount will be refunded if it is made with a period of 2 months in advance. In the 30 days before half will be returned and in the last 10 days there will be no refund

Los menús vegetarianos, veganos o con cualquier intolerancia alimentaria que no hayan sido contratados con antelación y tengan que ser sustituidos o modificados el mismo día en el restaurante tendrán un coste de 20€ + 10% IVA por persona, si es un cambio parcial (primer plato o segundo plato) y de 40€ + 10% IVA por persona y si es total (primer y segundo plato y/o postre).

Vegetarian, vegan or any other food intolerance menus that have not been contracted in advance and have to be replaced or modified on the same day in the restaurant will cost the same day at the restaurant will have a cost of 20€ + 10% VAT per person, if it is a partial change (first or second course) and 40€ + 10% VAT per person and if it is a total change (first and second course and/or dessert).

Los menús incluyen vino, agua y café. La cantidad de vino que se incluye es la equivalente a una botella para cada 3 personas, una vez superado este consumo se considerará un extra.

Otras bebidas adicionales como cervezas, refrescos a la llegada, durante o a la finalización del servicio no están incluidas en los precios de los menús.

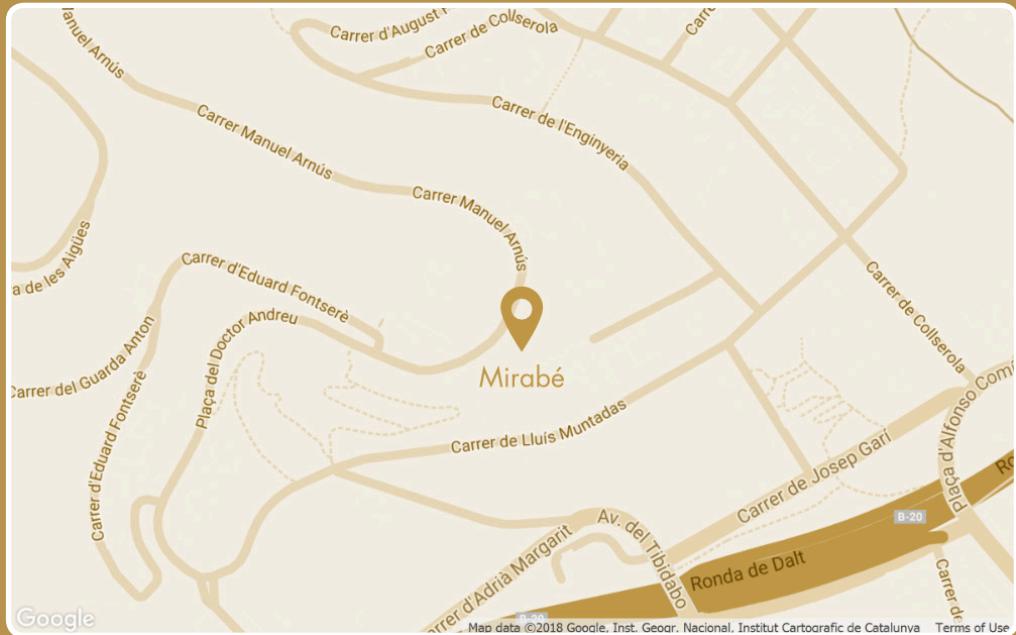
The menus include wine, water and coffee. The amount of wine included is the equivalent of a bottle for every 3 people, Once this consumption is exceeded, it will be considered an extra.

Other additional beverages such as beer, soft drinks on arrival, during or at the end of the service are not included in the menu prices.

Todos los consumos extras de comida o bebida tendrán un coste añadido que deberá abonarse antes de abandonar el restaurante.
All extra food and beverage consumption will have an additional cost that must be paid before leaving the restaurant.

La contratación de cualquier menú lleva consigo la aceptación de estas condiciones.
The contracting of any menu implies the acceptance of these conditions.

mb | Mirabé



www.mirabe.com

/mirabe

/mirabe_mirablau

/mirabe_bcn

/mirabemirablau

Manuel Arnús 2 (final de la Avda. Tibidabo)

08035 Barcelona

Tel. 934 340 035 - 934 185 667

mirabe@mirabe.com