

mb

Mirabé

MENUS PER A GRUPS *MENÚS PARA GRUPOS*



MENÚ 1

PRIMERS PER COMPARTIR

PRIMEROS PARA COMPARTIR

Pernil ibèric i pa de coca amb tomàquet 
Jamón ibérico y pan de coca con tomate

Croquetes de calçots    
Croquetas de calçots

Dauet de peix amb salsa tàrtara de llimona   
Dado de pescadito con salsa tàrtara de limón

Rotllet nem amb salsa sweet chilli 
Rollito nem con salsa sweet chilli

Baba ganush amb pa de pita cruixent   
Baba ganush con pan de pita crujiente

SEGONS A ESCOLLIR

SEGUNDOS A ESCOGER

Secret ibèric i parmentier de patata    
Secreto ibérico y parmentier de patata

Corball a la graella, apionabo i verduretes avinagrades    
Corvina a la parrilla, apionabo y verduras encurtidas

POSTRE

Crema catalana amb carquinyoli   
Crema catalana con carquiñoli

Malpastor Crianza D.O. Rioja
Verdejo D.O. Rueda
Aigües minerals · Aguas Minerales
Cafès · Cafés

60€ + IVA

MENÚ 2

APERITIU / APERITIVO

Brioix de cansalada i amanida de verduretes

Brioche de panceta y ensalada de verduritas



PRIMER / PRIMERO

Caneló de rostit amb bolets, foie i beixamel al graten

Canelón de rustido con setas, foie y bechamel al graten



SEGONS A ESCOLLIR / SEGUNDOS A ESCOGER

Lingot de xai al curri verd i emulsió de poma

Lingote de cordero al curry verde y emulsión de manzana



Bacallà amb salsa tàrtara i oli d'alfàbrega

Bacalao con salsa tártara y aceite de albahaca



POSTRE

**Xocolata en quatre textures amb crumble
i pols de gerds**

*Chocolate en cuatro texturas con crumble
y polvo de frambuesas*



Malpastor Crianza D.O. Rioja
Verdejo D.O. Rueda
Aigües minerals · Aguas Minerales
Cafès · Cafés

65€ + IVA

MENÚ 3



APERITIU / APERITIVO

Dauet de peix amb salsa tàrtara i oli d'alfàbrega

Taco de pescadito con salsa tártara y aceite de albahaca



PRIMER / PRIMERO

Risotto de verdures, alfàbrega i cítrics

Risotto de verduras, albahaca y cítricos

SEGONS A ESCOLLIR / SEGUNDOS A ESCOGER

Filet de vedella a la broche amb parmentier de patata

Solomillo de ternera a la broche con parmentier de patata



Rap a la marinera

Rape a la marinera



POSTRE

Milfulls de vainilla i xocolata amb essència de festuc

Milhojas de vainilla y chocolate con esencia de pistacho



Celeste Roble D.O. Ribera del Duero

Merian D.O. Terra Alta

Oriol Rosell Brut Cuvée D.O. Cava

Aigües minerals · Aguas Minerales

Cafès · Cafés

70€ + IVA

MENÚ 4

PRIMERS PER COMPARTIR

PRIMEROS PARA COMPARTIR

Pernil ibèric i pa de coca amb tomàquet

Jamón ibérico y pan de coca con tomate



Cucurutxo de foie i granola

Cucurucho de foie y granola



Chupito de crema de carbassa

Chupito de crema de calabaza

Brioix de cansalada i amanida de verduretes

Brioche de panceta y ensalada de verduritas



Tartaleta de escalivada, tomàquet confitat, fonoll i all negre

Tartaleta de escalibada, tomate confitado, hinojo y ajo negro



SEGONS A ESCOLLIR

SEGUNDOS A ESCOGER

Espatlla de xai al forn amb escuma de patata i herbes aromàtiques

Espaldita de cordero al horno con espuma de patata y hierbas aromáticas



Tonyina soasada amb hummus de coriandre i salsa d'oliva gordal

Atún soasado con hummus de cilantro y salsa de aceituna gordal



POSTRE

Dolç d'ametlla i xocolata

Dulces de almendra y chocolate



Celeste Roble D.O. Ribera del Duero

Merian D.O. Terra Alta

Oriol Rosell Brut Cuvée D.O. Cava

Aigües minerals · Aguas Minerales

Cafès · Cafés

75€ + IVA

MENÚ VEGÀ/VEGETARIÀ

Menú vegano/vegetariano

APERITIU

APERITIVO

Rotllet nem amb salsa sweet chilli
Rollito nem con salsa sweet chilli



PRIMER PLAT

PRIMER PLATO

Tartar de remolatxa i el seu waffle
Tartar de remolacha y su waffle



SEGÓN PLAT

SEGUNDO PLATO

Risotto de verdures, alfàbrega i llimona
Risotto de verduras, albahaca y limón

POSTRE

Fruita de temporada
Fruta de temporada

Malpastor Crianza D.O. Rioja
Verdejo D.O. Rueda
Aigües minerals · *Agua Mineral*

60€ + IVA

Al·lèrgens / Alérgenos

 Gluten	 Crustacis · Crustáceos · <i>Crustaceans</i>	 Ous · Huevo · <i>Egg</i>
 Peix · Pescado · <i>Fish</i>	 Cacauets · Cacahuets · <i>Peanuts</i>	 Soja · Soja · <i>Soy</i>
 Lactis · Lácteos · <i>Dairy products</i>	 Fruits secs · Frutos secos · <i>Nuts</i>	 Api · Apio · <i>Celery</i>
 Mostassa · Mostaza · <i>Mustard</i>	 Sèsam · Sésamo · <i>Sesame</i>	 Sulfits · Sulfitos · <i>Sulphites</i>
 Tramussos · Altramuces · <i>Lupines</i>	 Mol·luscs · Moluscos · <i>Molluscs</i>	 Picant · Picante · <i>Spicy</i>
 Boletus	 Vegetarià · Vegetariano · <i>Vegetarian</i>	

INFORMACIÓ

Menús vàlids per a grups a partir de 21 comensals
El mateix tipus de menú s'haurà d'escollir per tot el grup
Cal notificar el menú triat màxim 7 dies abans de la reserva
Les eleccions entre carn i peix s'han de notificar com a molt tard amb 7 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.
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 nombre superés al confirmat es cobrarà el nombre total de comensals.
La confirmació de la reserva es farà efectiva una vegada abonada una paga i senyal del 30% (transferència, efectiu 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'avançament. En els 30 dies abans es retornarà la meitat i en els últims 10 dies no hi haurà devolució
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 és total (primer i segon plat i / o postres).
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 persones, un cop superat aquest consum es considerarà un extra.
Altres begudes addicionals com cerveses, refrescos a l'arribada, durant o a la finalització del servei no estan incloses als preus dels menús.
Tots els consums extres de menjar o beguda tindran un cost afegit que caldrà abonar abans d'abandonar el restaurant.
La contractació de qualsevol menú comporta l'acceptació d'aquestes condicions

INFORMACIÓN

Menús válidos para grupos a partir de 21 comensales
El mismo tipo de menú se deberá elegir para todo el grupo
Se deberá notificar el menú escogido máximo 7 días antes de la reserva.
Las elecciones entre carne y pescado deberán notificarse como muy tarde con 7 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 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.
La confirmación de la reserva se hará efectiva una vez abonada una paga y señal del 30% (transferencia, efectivo o tarjeta)
El importe restante se abonará 48h antes de la reserva
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
Los menús vegetarianos, veganos o con cualquier intolerancia alimentaria que no hayan sido contratados con antelación y tengan que ser substituidos 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).
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.
Todos los consumos extras de comida o bebida tendrán un coste añadido que deberá abonarse antes de abandonar el restaurante.
La contratación de cualquier menú implica la aceptación de estas condiciones.

