



41°24'58.3"N 2°07'56.2"E

www.mirabe.com





PER PICAR I COMPARTIR PARA PICAR Y COMPARTIR TO NIBBLE AND SHARE

Anxoves del Cantàbric (4 u.) 12,50
Anchoas del Cantábrico (4 u.)
Anchovies from the Cantabrian sea (4 u.)



LA GILDA amb tonyina vermella Balfegó, llobarro curat, ceba tendra i maionesa de soia 12,5
LA GILDA con atún rojo Balfegó, lubina curada, cebollita y mayonesa de soja
THE "GILDA" with blue fin tuna, cured seabass, spring onion and soy mayonnaise



Croquetes de rostit de l'àvia (4ud) 12
Croquetas de carne asada de la abuela (4u.)
Grandma's roast croquettes (4u.)



Croquetes veganes de carbassa i cúrcuma (4u.) 12
Croquetas veganas de calabaza y cúrcuma (4u.)
Vegan pumpkin and turmeric croquettes (4u.)



Gamba vermella de costa a l'allet 25
Gamba roja de costa al ajillo
Garlic red prawn



Dauets d'orada a l'andalusa, verduretes encurtides i salsa mel i mostassa 21
Dados de dorada a la andaluza, verduritas encurtidas y salsa miel y mostaza
Andalusian-style sea bream cubes, pickled vegetables and honey and mustard sauce



Les nostres braves 12
Nuestras bravas
Our "patatas bravas"



Pop a la brasa amb maionesa emulsionada amb salsa Hoisin i patata violeta 22
Pulpo a la brasa con mayonesa emulsionada con salsa Hoisin y patata violeta
Grilled octopus with mayonnaise emulsified with hoisin sauce and purple potato



"Torrija" tradicional amb foie poêlé, géle de moscatell i ginebre 14,5
Torrija tradicional con foie poêlé, gele de moscatel y jengibre
Traditional french toast with foie poêlé, muscat jelly and ginger



SELECCIO DE PERNILS IBÈRICS · SELECCION DE JAMONES IBÉRICOS · HAMS SELECTION

Pernil ibèric d'aglà 25
Jamón ibérico de Bellota
100% acorn feed iberian ham

Pernil ibèric d'enceball 17
Jamón ibérico de cebo
Iberian grain-fed ham

Servei de pa rústic i OOVE de les Garrigues (1) 2,5€ · Si no desitja el servei de pa i oli comunicuï-ho al personal de sala
Servicio de pan rústico y AOVE de las Garrigues (1) 2,5€ · Si no desea el servicio de pan y aceite comuniquelo al personal de sala
Rustic bread and Mediterranean oil service (1) 2,5€ · If you don't want the bread and oil service please let our staff know

Preus en € IVA inclòs / Precios en € IVA incluido / Prices in € VAT included



ENTRANTS ENTRANTES STARTERS

Amanida de brots tendres amb confit i pernil d'ànec, taronja, magrana i cereals cruixents 15,5
Ensalada de hojas tiernas con confit y jamón de pato, naranja, granada y cereales crujientes
Tender leaves salad, duck confit and ham, orange, pomegranate and crunchy cereals



Burrata de Puglia, albergínia fumada, mermelada de tomàquet i pesto rosso 14,5
Burrata de Puglia, berenjena ahumada, mermelada de tomate y pesto rosso
Burrata de Puglia, smoked eggplant, tomato jam and pesto rosso



Cheesecake salat de Gorgonzola, emulsió de pers, amanida de créixens i pinyons 16
Cheesecake salado de Gorgonzola, emulsión de pera, ensalada de berros y piñones
Salty Gorgonzola's cheesecake, apple emulsion and watercress and pine nut salad



Vieires i crema fina de porro 22
Vieiras y crema fina de puerro
Scallops and fine leek cream



Fettuccini saltejat amb gambes vermelles picantetes, samfaina i alfàbrega 26
Fettuccini salteado con gambas rojas picantitas, pisto de berenjena y albahaca
Sautéed fettuccini with spicy red prawns, eggplant ratatouille and basil



Verdures ecològiques de temporada a la brasa amb romesco 17,5
Verduras ecológicas de temporada a la brasa con romesco
Grilled season vegetables with "romesco"



ELS NOSTRES PANS NUESTROS PANES OUR BREADS

Pa de coca de Folgueroles amb tomàquet 5
Pan de coca de Folgueroles con tomate
"Folgueroles" coca bread with tomato



Duet de pans tradicionals amb la nostra mantega fumada, i OOVE 6
Dúo de panes tradicionales con nuestra mantequilla ahumada y AOVE
Hand craft breads duo, our smoked butter and mediterranean olive oil



Pa sense gluten seleccionat 4
Pan sin gluten seleccionad
Selected gluten free bread

RAW & OYSTER BAR



Ostra Gillardeau N°2 al natural
Ostra Gillardeau N°2 al natural
Natural Gillardeau oyster N°2

5/ud



Cevitxe de corball amb llet de tigre, blat torrat, xips de plàtan verd i moniato glassejat
Ceviche de corvina con leche de tigre, maíz tostado, chips de plátano verde y boniato glaseado
Meagre ceviche with tiger's milk, toasted corn, green banana chips and glazed sweet potato

19,5



Carpaccio de Wagyu Kobe amb vinagreta de mostassa i parmesà
Carpaccio de Wagyu Kobe con vinagreta de mostaza y parmesano
Wagyu Kobe Carpaccio with mustard vinaigrette and parmesan

26



Steak tàrtar de vaca amb el nostre pa cruixent de romaní i farigola
Steak tartar de vaca con nuestro pan crujiente de romero y tomillo
Cow steak tartar with rosemary and thyme crunchy bread

22



Caviar Beluga amb blinis i la nostra mantega fumada
Caviar Beluga con blinis y nuestra mantequilla ahumada
Beluga's caviar with blinis and our smoked butter

90



PLATS AMB TRADICIÓ PLATOS CON TRADICIÓN TRADITIONAL DISHES



Caneló de rostit català XXL
Canelón de asado catalán XXL
Catalan roasted canelloni XXL

18,5



Calamarcets farcits amb bolets i botifarra
Calamarcitos rellenos de setas y butifarra
Squid stuffed with sausage and mushrooms

24



Bacallà amb samfaina
Bacalao con sanfaina
Cod with roasted vegetables

28,5





ARROSSOS · ARROCES · RICE

(20/25 min)

(Mínim 2 persones)
(Mínimo 2 personas)
(Minimum 2 persons)

Arròs del Senyoret
Arroz del Señorito
Señorito's rice

26/per persona



Arròs sec de llamàntol sense feina (opció de fer-lo caldós)
Arroz seco de bogavante pelado (opción de hacerlo caldoso)
Lobster paella (option to make it soup)

37/per persona



Arròs negre amb escamarlans, cloïsses, carxofa i allioli de safrà
Arroz negro con cigalas, almejas, alcachofa y alioli de azafrán
Black rice paella with shrimps, clams, artichoke and saffron "alioli"

28/per persona



Arròs cremós de gambes i pop
Arroz cremoso de gamba y pulpo
Creamy rice paella with prawn and octopus

28/per persona



Arròs de verdures amb sofregit de romesco
Arroz de verduras con sofrito de romesco
Vegetable rice paella with sauteed romesco

22/per persona



Arròs de galta de porc, botifarra de perol i bolets silvestres
Arroz de carrillera de cerdo, butifarra "de perol" y setas silvestres
Paella with pork cheek, "de perol" sausage and wild mushrooms

24/per persona



ALÉRGENOS



Gluten



Peix · Pescado · *Fish*



Làctics · Lácteos · *Dairy products*



Mostassa · Mostaza · *Mustard*



Tramussos · Altramuces · *Lupines*



Boletus



Crustacis · Crustáceos · *Crustaceans*



Cacavets · Cacahuets · *Peanuts*



Fruits secs · Frutos secos · *Nuts*



Sèsam · Sésamo · *Sesame*



Mol·luscs · Moluscos · *Molluscs*



Vegetarià · Vegetariano · *Vegetarian*



Ous · Huevo · *Egg*



Soja · Soja · *Soy*



Api · Apio · *Celery*



Sulfits · Sulfitos · *Sulphites*



Picant · Picante · *Spicy*

SPICY



VEGAN



PRINCIPALS & LA NOSTRA BRASA

PRINCIPALES Y NUESTRA BRASA

MAIN COURSES AND OUR GRILL

DE LA TERRA · DE LA TIERRA · FROM THE LAND

Filet de vedella amb salsa Café de Paris (amb foie i salsa de carn +6€) Solomillo de ternera con salsa Café de Paris (con foie y salsa de carne +6€) <i>Beef sirloin with Café Paris sauce (with foie and meat sauce +6€)</i>	32
	
Espatlla de garrinet cruixent amb chutney de mango i crema de pastanaga i llima Paletilla de cochinillo crujiente con chutney de mango y crema de zanahoria y lima <i>Crunchy piglet shoulder blade with mango chutney and carrot and lime cream</i>	33
	
Costella de vaca en dues coccions, a baixa temperatura 12h i acabat a la brasa, acompanyada de patates confitades amb romaní Costilla de vaca en dos cocciones, a baja temperatura 12h y terminado en la brasa, acompañado de patatas confitadas con romero <i>Beef rib in two cookings, at low temperature for 12 hours and finished on the grille, accompanied with candied potatoes with rosemary</i>	26,5
	
"Txuletón" de vaca vella de Girona amb pebrots "cristal" i patates fregides (1kg) Chuletón de vaca vieja de Gerona con pimientos cristal y patatas fritas (1kg) <i>Dry aged old cow rib steak from Girona with "cristal" peppers and french fries (1kg)</i>	70

DEL MAR · DEL MAR · FROM THE SEA



Corball a la brasa amb parmentier de carbassa fumada i salsa de vi negre Corvina a la brasa con parmentier de calabaza ahumada y salsa de vino tinto <i>Grilled meagre with smoked pumpkin parmentier and red wine sauce</i>	26,5
	
Suprema de salmó a la brasa amb fruita gebrada i bròquil Suprema de salmón a la brasa con fruta escarchada y brócoli <i>Grilled salmon supreme with frozen fruit and broccoli</i>	22,5
	
Llom de tonyina Balfegó "volta i volta" amb salsa teriyaky i espàrrecs verds (amb foie poêlée +6€) Atún Balfegó "vuelta y vuelta" con salsa teriyaky y espárragos verdes (con foie poêlée +6€) <i>Balfegó's seared tuna with teriyaky sauce and green asparagus (with foie poêlée +6€)</i>	30
	
Llobarro nacional a la sal, flambejat i emplatat a taula (per 2 persones) Lubina nacional a la sal, flambeado y emplatado en mesa (para 2 personas) <i>Whole national sea bass in salt, flambéed and plated at the table (por 2 persons)</i>	65
	



DOLÇOS I PASTISSOS DULCES Y TARTAS SWEETS & CAKES

Pastís de xocolata amb mousse de mango Tarta de chocolate con mousse de mango <i>Chocolate cake with mango mousse</i>   	8,5
Pastís de formatge amb gelat de caramel salat Pastel de queso con helado de caramelo salado <i>Cheesecake with salted caramel ice cream</i>    	8,5
La nostra crema catalana Nuestra crema catalana <i>Our catalan cream</i>  	7,5
Soufflé gelat de Grand Marnier Soufflé helado de Grand Marnier <i>Grand Marnier ice cream soufflé</i>   	9
Tiramisú Venecià al moment, el montarem davant seu Tiramisú Veneciano al momento, lo montaremos delante suyo <i>Venetian tiramisú on the spot, we will assemble it in front of you</i>    	9,5
Amanida de fruita de temporada Ensalada de fruta de temporada <i>Season fruit salad</i>  VEGAN	8,5
Mel i mató amb figues i nous Miel y "mató" con higos y nueces <i>Honey and "mató" cheese with figs and nuts</i>    	8,5

NO QUIERES POSTRE... / AFTER DINNER

LEMON CHEESECAKE MARTINI La versión líquida de la clásica tarta de queso al limón <i>The liquid version of the classic lemon cheesecake</i>	12
OUR ESPRESSO MARTINI	12
IRISH COFFEE	9,5