

mb

Mirabé

MENUS PER A GRUPS *MENÚS PARA GRUPOS*



MENÚ 1

PRIMERS PER COMPARTIR

PRIMEROS PARA COMPARTIR

Les nostres braves

Nuestras bravas



Hummus, pa de pita i cigrons cruixents

Hummus, pan de pita y garbanzos crujientes



Amanida de quinoa, mango, alvocat i emulsió de tòfona

Ensalada de quinoa, mango, aguacate y emulsión de trufa



Cevitxe de corball, "kikos" ceba envinagrada

Ceviche de corvina, "quicos" y cebolla encurtida



Croqueta de txuletó

Croqueta de chuletón



SEGONS A ESCOLLIR

SEGUNDOS A ESCOGER

Secret ibèric al pebre de Sichuán amb parmentier de patata

Secreto ibérico a la pimienta de Sichuán con parmentier de patata



Salmó amb puré de xirivia i espinacs

Salmón con puré de chirivía y espinacas



POSTRE

Pastís de formatge amb coulis de fruits vermells

Tarta de queso con coulis de frutos rojos



CELLER · Bodega

Verdeo D.O Rueda
Magnetic Negre D.O Catalunya
Aigües minerals · Aguas Minerales
Cafès · Cafés

55€ + IVA

MENÚ 2



APERITIUS / APERITIVOS

Grissini & olives boníssimes / *Grissini & olivas buenísimas*



Rillette de salmó i les seves torradetes

Rillette de salmón y sus tostaditas



PRIMER / PRIMERO

Amanida de llagostins amb alvocat i vinagreta de cítrics

Ensalada de langostinos con aguacate y vinagreta de cítricos



SEGONS A ESCOLLIR / SEGUNDOS A ESCOGER

Xai rostit, amb patates "Primor" i ceba francesa

Cordero asado con patatas "Primor" y cebolla francesa

Corvall del mediterrani amb pebrots escalivats

Corvina del mediterráneo con pimientos asados



POSTRE

Tatin de poma amb gelat de vainilla

Tatin de manzana con helado de vainilla



CELLER · Bodega

Magnetic Blanc D.O Catalunya
Celeste Roble D.O Ribera del Duero
Aigües minerals · Aguas Minerales
Cafès · Cafés

60€ + IVA

MENÚ 3



APERITIU / APERITIVO

Grissini & olives boníssimes / *Grissini & olivas buenísimas*



Tàrtar de salmó i alvocat

Tartar de salmón y aguacate



PRIMER / PRIMERO

Burrata, albergínia fumada, tomàquet confitat i oli d'alfàbrega

Burrata, berenjena ahumada, tomate confitado y aceite de albahaca



SEGONS A ESCOLLIR / SEGUNDOS A ESCOGER

Filet de vedella amb parmentier i reducció de Oporto

Solomillo de ternera con parmentier y reducción de Oporto



Rap a la marinera i patata al forn

Rape a la marinera y patata al horno



POSTRE

Dolç d'ametlla, festuc i vainilla

Dulce de almendra, pistacho y vainilla



CELLER · Bodega

Malpastor Crianza D.O Rioja

Verdejo D.O Rueda

Oriol Rosell Brut Cuvée D.O Cava

Aigües minerals · Aguas Minerales

Cafès · Cafés

65€ + IVA

MENÚ 4

PRIMERS PER COMPARTIR

PRIMEROS PARA COMPARTIR

"Montadito" de foie mi-cuit

Montadito de foie mi-cuit



Cevitxe de corball, "kikos" ceba envinagrada

Ceviche de corvina, "quicos" y cebolla encurtida



Piruleta de pop, patata i pebre vermell

Piruleta de pulpo, patata y pimentón



Brioix de cansalada i emulsió de xipotle

Brioche de panceta y emulsión de chipotle



Croqueta de gambó

Croqueta de gambón



SEGONS A ESCOLLIR

SEGUNDOS A ESCOGER

Costelles de xai al forn amb patata primor y herbes aromàtiques

Costillas de cordero al horno con patata primor y hierbas aromáticas

Turbot amb "beurre blanc" de tàpera i vegetals

Rodaballo con "beurre blanc" de alcaparras y vegetales



POSTRE

Crumble de pera amb gelat de iogurt

Crumble de pera con helado de yogurt



Secret del Priorat D.O Priorat
Pazo das bruxas D.O Rias Baixas
Oriol Rosell Brut Cuvée D.O Cava
Aigües minerals · Aguas Minerales
Cafès · Cafés

75€ + IVA

MENÚ VEGÀ/VEGETARIÀ

Menú vegano/vegetariano



APERITIUS / APERITIVOS

Grissini & olives boníssimes / *Grissini & olivas buenísimas*

Croquetes de ceps
Croquetas de ceps



PRIMER PLAT

PRIMER PLATO

"Cevitxe" vegà amb alvocat, mango, "palmito" i tomàquet
Ceviche vegano con aguacate, mango, palmito y tomate



SEGÓN PLAT

SEGUNDO PLATO

Curri groc amb verdures, tofu, llet de coco, anacards i arròs
Curry amarillo con verduras, tofu, leche de coco, anacardos y arroz



POSTRE

Brownie vegà amb sorbet de gerds
Brownie vegano con sorbete de frambuesa



Malpastor Crianza D.O. Rioja
Verdeo D.O. Rueda
Aigües minerals · *Aguas Minerales*

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>	 VEGAN

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 72h abans 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 inclosos 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

* Per qualsevol anul·lació, Mirabé es reserva el dret a cobrar 200€ +IVA en concepte de despeses de gestió

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 72h 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 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). Los menús incluyen vino, agua y café.

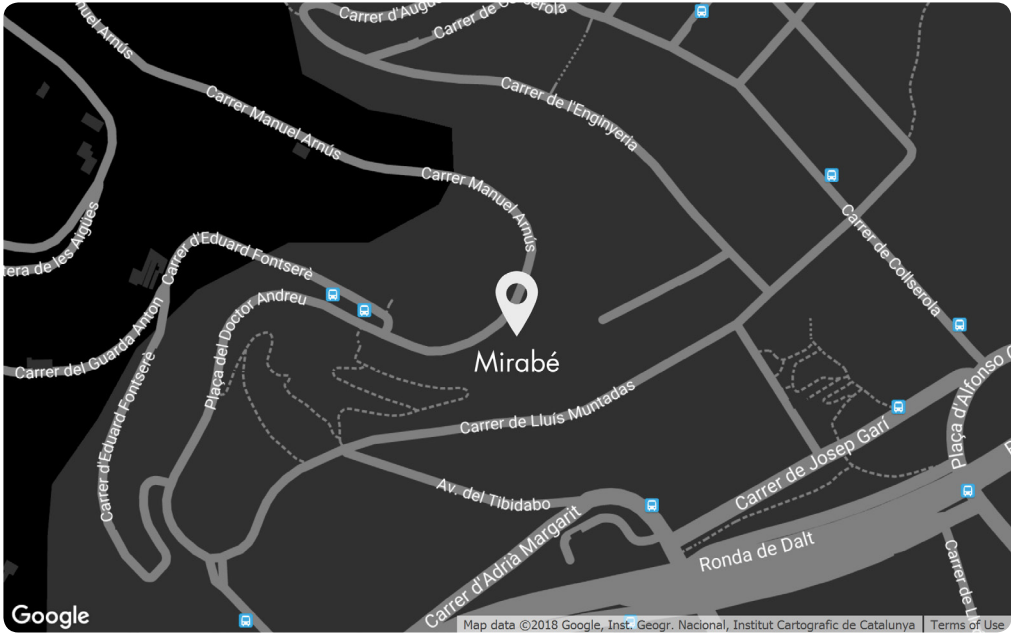
La cantidad de vino que se incluye es la equivalente a una botella para cada 3 personas, una Vez superado este consumo se considerara un extra.

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

*Por cualquier anulación, Mirabé se reserva el derecho a cobrar 200€ en concepto de gastos de gestion

mb Mirabé

www.mirabe.com

Manuel Arnús 2 (final de l'Av. Tibidabo) 08035 Barcelona

T. 934 340 035 mirabe@mirabe.com

f /mirabe

 /mirabe_mirablau

X/mirabe_bcn

 /mirabemirablau

mb

Mirabé

MENUS PER A GRUPS *MENÚS PARA GRUPOS*



MENÚ 1

PRIMEROS PARA COMPARTIR STARTERS TO SHARE

Nuestras Bravas
Our "Patatas bravas"



Hummus, pan de pita y garbanzos crujientes
Hummus, pita bread and crispy chickpeas



Ensalada de quinoa, mango, aguacate y emulsión de trufa
Quinoa salad with mango, avocado and truffle emulsion



Ceviche de corvina, "quicos" y cebolla encurtida
Marinated sea bass with corn nuts and pickled onion



Croqueta de Chuleton
Rib steak croquette



SEGUNDOS A ESCOGER SECOND TO CHOOSE

Secreto ibérico a la pimienta de Sichuán con parmentier de patata
Iberian pork loin with Szechuan pepper sauce and parmentier potatoes



Salmón con puré de chirivía y espinacas
Salmon with parsnip and spinach purée



POSTRE / DESSERT

Tarta de queso con coulis de frutos rojos
Cheesecake with red fruit coulis



Magnetic Tinto D.O Catalunya
Verdeo D.O. Rueda
Aguas Minerales · Mineral waters
Cafés · Coffees

55€ + IVA

MENÚ 2



APERITIVO / APPETIZER

Grissini & olivas buenísimas / Grissini & delicious olives



Rillette de salmón y sus tostaditas

Salmon rillette and toast



PRIMERO / STARTER

Ensalada de langostinos con aguacate y vinagreta de cítricos

Prawn salad with avocado and citrus vinaigrette



SEGUNDOS A ESCOGER / SECOND TO CHOOSE

Cordero asado con patatas "Primor" y cebolla francesa

Roast lamb with potatoes and French onions

Corvina del mediterráneo con pimientos asados

Mediterranean sea bass with roasted peppers



POSTRE / DESSERT

Tatin de manzana con helado de vainilla

Apple tatin with vanilla ice cream



Magnetic Tinto D.O Catalunya
Verdeo D.O. Rueda
Aguas Minerales · Mineral waters
Cafés · Coffees

60€ + IVA

MENÚ 3



APERITIVO / APPETIZER

Grisinni & olivas buenísimas / Grissini & delicious olives



Tartar de salmón y aguacate

Salmon and avocado tartare



PRIMERO / STARTER

Burrata, berenjena ahumada, tomate confitado y aceite de albahaca

Burrata cheese, smoked aubergine, tomato confit and basil oil



SEGUNDOS A ESCOGER / SECOND TO CHOOSE

Solomillo de ternera con parmentier y reducción de Oporto

Sirloin steak with potato parmentier and Porto sauce reduction



Rape a la marinera y patata al horno

Monkfish in seafood sauce and roast potatoes



POSTRE / DESSERT

Dulce de almendra, pistacho y vainilla

Almond, pistachio and vanilla sweet



Malpastor Crianza D.O Rioja
Merian D.O. Terra Alta
Oriol Rosell Brut Cuvée D.O. Cava
Aguas Minerales · Mineral waters
Cafés · Coffees

65€ + IVA

MENÚ 4

PRIMEROS PARA COMPARTIR *STARTERS TO SHARE*

Montadito de foie mi-cuit

Foie mi-cuit canapé



Ceviche de corvina, "quicos" y cebolla encurtida

Marinated sea bass with corn nuts and pickled onion



Piruleta de pulpo, patata y pimentón

Octopus, potato and paprika lollipop



Brioche de panceta y emulsión de chipotle

Bacon brioche and chipotle emulsion



Croqueta de gambón

Prawn croquette



SEGUNDOS A ESCOGER / *SECOND TO CHOOSE*

Costillas de cordero al horno con patata primor y hierbas aromaticas

Baked lamb ribs with potatoes aromatic herbs



Rodaballo con "beurre blanc" de alcaparras y vegetales with

Turbot with vegetables and capers "beurre blanc" sauce



POSTRE / *DESSERT*

Crumble de pera con helado de yogurt

Pear crumble with yogurt icecream



Secret del Priorat D.O Priorat Pazo
das Bruixas D.O. Rias Baixas Oriol
Rosell Brut Cuvée D.O. Cava
Aguas Minerales · *Mineral waters*
Cafés · *Coffees*

75€ + IVA

MENÚ VEGANO/VEGETARIANO

VEGAN/VEGETARIAN MENU

Adaptable a la dieta celiaca / Suitable for a gluten-free diet



APERITIVO / APPETIZER

Grissini & olivas buenísimas / *Grissini & delicious olives*



Croquetas de ceps / *Mushroom croquettes*



PRIMERO / STARTER

Ceviche vegano con aguacate, mango, palmito y tomate

Vegan ceviche with avocado, mango, palm hearts and tomato



SEGUNDO / SECOND

Curry amarillo con verduras, tofu, leche de coco, anacardos y arroz

Yellow curry with vegetables, tofu, coconut milk, cashews and rice



POSTRE / DESSERT

Brownie vegano con sorbete de frambuesa

Vegan brownie with raspberry sorbet



Malpastor Crianza D.O. Rioja
Verdeo D.O. Rueda
Aguas Minerales · *Mineral waters*

60€ + IVA

Alérgenos / Allergens



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 servirán 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 72h 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 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).

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.

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

*Por cualquier anulación, Mirabé se reserva el derecho a cobrar 200€ + IVA en concepto de gastos de gestión

INFORMATION

Menus valid for groups from 21 people

The same type of menu should be chosen for the whole group

The chosen menu must be notified maximum 7 days before the reservation

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..

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 The confirmation of the reservation will be effective once a payment and 30% deposit (transfer, cash or credit card) have been paid

The remaining amount have to be paid 48 hours before the reservation

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*

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).

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.

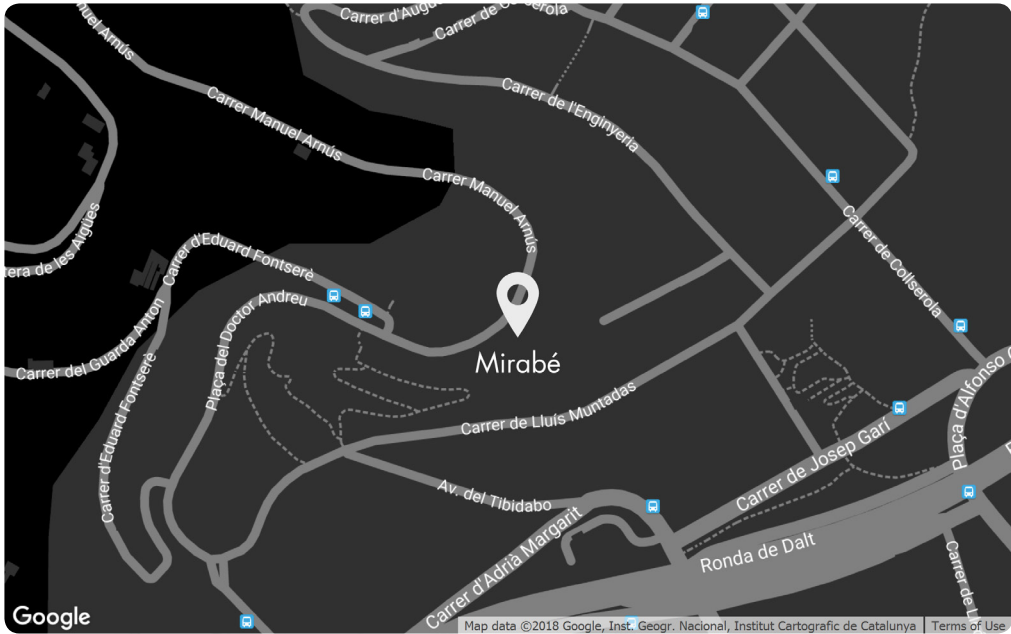
Other additional beverages such as beer, soft drinks on arrival, during or at the end of the service are not included in the menu prices.

All extra food and beverage consumption will have an additional cost that must be paid before leaving the restaurant.

The contracting of any menu implies the acceptance of these conditions

*For any cancellation, Mirabé reserves the right to charge a 200€ + 10% VAT administration fee.

mb Mirabé



www.mirabe.com

Manuel Arnús 2 (final de l'Av. Tibidabo) 08035 Barcelona

T. 934 340 035 mirabe@mirabe.com

f /mirabe

ig /mirabe_mirablau

X /mirabe_bcn

p /mirabemirablau