

La Miranda

RESTAURANT

VOL 1 / N°1



ELS
DESTACATS
DE LA MIRANDA

CROQUETA DE
CUA DE BOU

PAELLA DE
MARISC

COULANT
D'AVELLANES

A LA MIRANDA ENS TORNEM

BOJOS PER LA PASTA

PROVA ELS TROFIE À LA MINUTE

ANDILANACASADEMENJARS

TAPES

PATATES BRAVES AMB ESPURNES DE XISTORRA CRUIXENTS, ALLIOLI I ROMESCO PICANT	5.75	TIRES DE POLLASTRE CRUIXENT AMB DUES SALSES (ROMESCO I MAIONESA DE CURRI)	7.75
 GUACAMOLE CASOLÀ AMB TORTILLES	7.95	OUS TRENCATS AMB PERNIL IBÈRIC	8.95
GYOZAS DE VERDURES AMB KIMTXI DE MADUIXES I COL KALE	6.95	CALAMARS A L'ANDALUSA	9.95
★ CROQUETA DE CUA DE BOU (UNITAT)	2.40	PETXINA VARIADA A LA PLANXA AMB ALL I JULIVERT (UNITAT)	2.95
CROQUETA DE POLLASTRE ROSTIT AMB FARIGOLA I VI RANCI (UNITAT)	1.90	★ ENSALADILLA DE POLLASTRE ROSTIT AMB FARIGOLA AMB NOUS, CEBA CRUIXENT I BASTONETS DE PA	7.95
GAMBETES DE VIDRE CRUIXENTS AMB UN PUNT PICANT	6.90	PERNIL IBÈRIC AMB PA DE COCA AMB TOMÀQUET	14.20

PA 1.10 PA DE COCA AMB TOMÀQUET 2.50 PA SENSE GLUTEN 1.35

ENTRANTS

 GASPATXO ANDALÚS AMB CROSTONS (SEGONS TEMPORADA)	5.65
CREMA DE PASTANAGA I TARONJA AMB IOGURT, CACAUETS I ESPINACS BABY	5.65
TIMBAL D'ALBERGÍNIA AMB FORMATGE CREMÓS I VINAGRETA DE SOJA I MEL	5.35
AMANIDA D'ESPINACS, BACÓ, XAMPINYONS, FORMATGE PARMESÀ I VINAGRETA DE MEL	6.20
AMANIDA DE FORMATGE DE CABRA, MANGO AMB VINAGRETA DE MEL I GRANOLA	6.95
CARPACCIO DE CARBASSÓ AMB PESTO, RUCA, NOUS, PARMESÀ I CÍTRICS	6.75
XATONADA (AMANIDA DE BACALLÀ, ESCAROLA, OLIVES NEGRES I SALSÀ ROMESCO)	7.20
★ BURRATA CREMOSA AMB MORTADEL·LA SICILIANA I PESTO CASOLÀ D'ALFÀBREGA	10.95
★ OU A BAIXA TEMPERATURA AMB ROSSINYOLS CONFITATS, PATATA CREMOSA I AVELLANES TORRADES	7.75
SOPA DE PEIX TRADICIONAL AMB TORRADA I SALSÀ ROUILLE	6.90

FOLLS PER LA PASTA

**MEZZI RIGATONI A LA
PUTTANESCA** **7.95**
AMB CREMÓS D'OLIVES NEGRES

CANELÓ DE ROSTIT **9.95**
AMB TROMPETES DE LA MORT,
ENCENALLS DE PARMESÀ I BEIXAMEL

TROFIE À LA MINUTE **12.00**
EN PECORINO AMB SALSÀ DE
CEPS TRUFADA

RISOTTO DE CEPES TRUFAT **12.90**
AMB NÚVOL DE PARMESÀ I PORTOBEL·LO

ALGÚ HA DIT *Paella?*



★ **PAELLA DE MARISC** 15.50
AMB GAMBES, MUSCLOS, CLOÏSES I CALAMAR
(PREU PER PERSONA, MÍNIM DUES PERSONES)

ARRÒS DE POP AMB CARXOFES 13.50
(PREU PER PERSONA, MÍNIM DUES PERSONES)

ARRÒS NEGRE A LA LLAUNA 13.50
AMB SÍPIA I NOTES D'ALLIOLI
(PREU PER PERSONA, MÍNIM DUES PERSONES)

FIDEUÀ DE LA MIRANDA 10.95
AMB CALAMAR, CLOÏSSES I ALLIOLI

MARIDATGE PERFECTE

ESTRELLA DAMM	3.25
VOLL DAMM	3.65
TURIA	3.85
FREE DAMM	3.45
CANYA	2.25
COPA	2.95
1/2 LITRE	4.95

TERRA

MAR

**POLLASTRE ROSTIT
AMB ESCAMARLANS** 10.50
I PATATES AMB MANTEGA TORRADA

GRAN RAVIOLI DE CUA DE BOU 8.95
AMB VI NEGRE I ACOMPANYAMENT
DE PARMENTIER I AMANIDA DE GERDS

HAMBURGUESA PRÈMIUM 10.90
DE VEDELLA 100 % EN PA BRIOIX,
FORMATGE DE CABRA I XAMPINYONS

★ **STEAK TARTAR AL PUNT PICANT** 11.95
AMB GELAT DE MOSTASSA ANTIGA I TORRADES

SECRET IBÈRIC AMB PEDRO XIMENES 12.95
AMB PANSES I PARMENTIER

★ **MAGRET D'ÀNEC ROSTIT** 13.60
AMB SALSAS DE FRUITES VERMELLES

ESPATLLA DE XAI AL FORN 24.50
A BAIXA TEMPERATURA AMB PATATES PANADERA

PRESA IBÈRICA 14.95
AMB PESTO DE LLAVORS DE CARBASSA
I PARMENTIER

ENTRECOT DE VEDELLA EN TAGLIATA 14.95
AMB PATATES FREGIDES I SAL DE ROMANÍ

CALAMARS A LA PLANXA 12.25
LACATS AMB SALSAS TERIYAKI
I CARBASSONS MARINATS

SUPREMA DE SALMÓ 14.90
A LA PLANXA AMB CREMA D'ALVOCAT
I FONOLL FRESC

**POPETS AMB CEBA AMB
UN PUNT PICANT,** 11.95
PATATA DE MORTER I ALLIOLI DE LLIMONA

★ **TATAKI DE TONYINA** 13.80
AMB AMANIDA FRESCA D'ALGUES I MANGO

LLOM DE BACALLÀ AMB SAMFAINA, 15.95
CEBA CRUIXENT I POLS D'OLIVES NEGRES

CANELÓ DE BACALLÀ 9.95
I ALLS TENDRES ROSTITS AMB SOFREGIT
DE TOMÀQUET DE L'ÀVIA AMB ALFÀBREGA,
PINYONS I PARMESÀ

PROVA EL NOSTRE

★ **SUQUET
DE RAP** ★
AMB CLOÏSES I PATATES

13.30

BRINDEM BRINDOLA

CAVA

MARIEN EXTRA BRUT
D.O. Cava

3.50
13.90

KRIPTA ROSAT AGUSTÍ
TORELLÓ D.O. Cava

21.75

ESCOFET ROSSELL
1931 BR D.O. Cava

14.70

JUVÉ&CAMPS GR
D.O. Cava

24.95

POSTRES

CREMA CATALANA	4.85
★ XUIXO DE CREMA FLAMEJAT DE GIRONA	5.50
ESPONJÓS DE IOGURT GREC, SORBET DE GERDS I FRUITES VERMELLES CONFITADES	4.95
TIRAMISÚ	5.95
GRAN OREO AMB XOCOLATA CRUIXENT I CAMEL	5.65
★ COULANT D'AVELLANES AMB GELAT DE XOCOLATA AMARGA	5.95
FLAM D'OU CASOLÀ AMB CAMEL I NATA MUNTADA	3.90
🌱 TRIO DE SORBETS CÍTRICS	4.90
CARPACCIO DE PINYA AMB GELAT DE VAINILLA I CAMEL	5.25
TIM BAON GELAT DE TORRÓ, CREMA CREMADA I SALSA DE XOCOLATA	4.95
★ CHEESECAKE CREMÓS AMB GALETA LOTUS	5.95
PASTÍS CREMÓS DE XOCOLATA BLANCA AMB CHUTNEY DE MANGO I MARACUJÀ	6.20
PASTÍS TATIN DE POMA AMB XANTILLÍ	5.95



VI DOLÇ FA RIURE I DORMIR

VINS DE POSTRE A COPES

OPORTO RUBY
AFRUITAT I JOVE

3.75

MOSCATELL
ALVEAR FINO
DOLÇ I CÍTRIC

2.95

PEDRO XIMENEZ
CONDE DE LA
CORTINA
NOTES DE CAFÈ I CACAU

3.50

La Miranda

ANDILANACASADEMENJARS

VOL 1 / N°1



UNA FREE DAMM
BEN FRESCA
HI MARIDA DE CINE!

NO ET PERDIS LA NOSTRA DELICIOSA

MORTADELA SICILIANA

AMB BURRATA I PESTO CASOLÀ